



Industria

# Procesadora

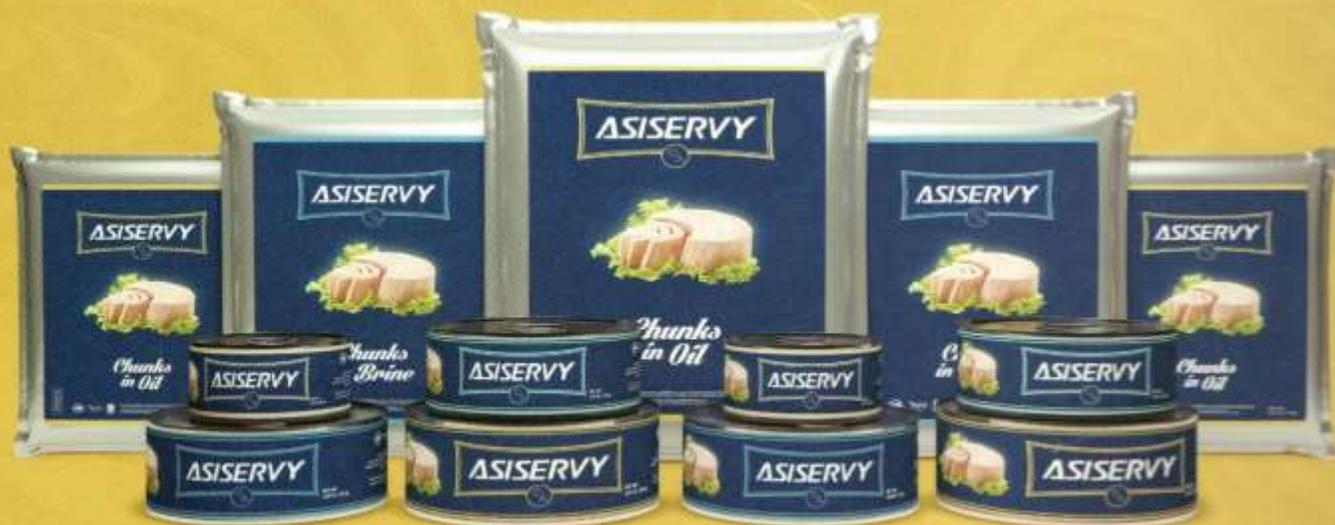
de Atún

Enero 2016



*Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros*

# ASISERVY



ATÚN SOCIALMENTE RESPONSABLE PARA EL MUNDO.



# Sumario



- 5 *Editorial*
- 6 *Recurso Atunero*
- 10 *A Fondo*
- 16 *Industria Transformadora*
- 18 *Actualidad*
- 20 *Mercados*
- 43 *Informe*
- 48 *Noticias*



**Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros**

**Directora**

*Econ. Mónica Maldonado Sabando  
ceipa@ceipa.com.ec*

**Coordinación Técnica**

*PUBLYCOM*

**Coordinación**

*CEIPA*

**Redacción**

*CEIPA*

**Fotografía**

*PUBLYCOM / Archivo CEIPA*

**Promoción y Publicidad**

*PUBLYCOM  
M. Fernanda Cardoso*

**Administración**

*Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros - CEIPA*

**Imprime**

*Imprenta Feito S.L.*

**Depósito legal**

*VG-36-2016*

**Maquetación**

*PUBLYCOM  
Avda. Florida nº 59, 1º Of.3  
36210 - Vigo (España)  
Telf.: +34 886 135 094  
publycom@publycom.es*

**Edita**

*Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros - CEIPA  
Av. 2 Edif. Bea. del Pichincha  
Piso 9 Of. 903  
Telf.: (593-5) 2620584 / 2620586  
ceipa@ceipa.com.ec*



Utilizamos un nuevo envase que contribuye  
a **reducir** nuestra huella de carbono en  
**13%** **680 toneladas menos de CO<sub>2</sub> al año**  
- equivalentes a 2.820.000 kms recorridos por un auto

Naturalmente seguimos siendo **100%** biodegradables  
y reciclables





La Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros. - CEIPA, consciente de la importancia del atún como recurso pesquero, pone a disposición del sector productivo nacional e internacional, gobiernos y organizaciones no gubernamentales la revista "Industria Procesadora del Atún".

Esta primera edición recoge el interés de los diferentes actores de la cadena de valor del atún desde su fase extractiva hasta la fase procesadora; apoyándose en la industria auxiliar, actores que conjuntamente han venido desarrollando altos niveles de productividad durante la última década. Este enfoque de desarrollo y competitividad de la cadena va más allá del simple hecho de transformar un producto, ya que conjugan también objetivos comunes de maximizar resultados y establecer parámetros de información y comunicación que aseguren la sustentabilidad del sector a largo plazo.

Los objetivos que acabamos de mencionar hacen que el sector goce de una especial atención por parte del estado. Los empresarios atuneros al igual que el gobierno son conscientes de que se debe profundizar en la implementación de una conducta pesquera responsable, que no ha sido impuesta por el estado, sino consensuada con los propios actores y alineada a la demanda mundial del mercado.

El atún es un recurso universal, lo que uno u otro actor de los que intervienen en la industria procesadora del atún haga perjudica a todo el sector. Ahí nace el problema ya que, a pesar

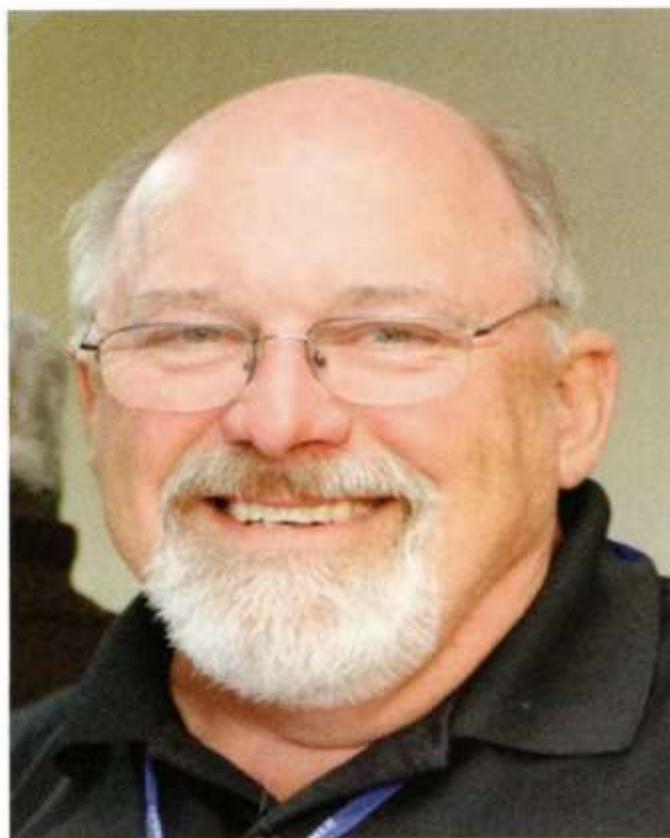
de los avances que se han logrado, queda mucho por hacer para mejorar el funcionamiento de la cadena de valor del atún y crear una conciencia de orientar el negocio bajo un enfoque a corto y largo plazo.

Se debe vencer la paradoja que hay en el mercado mundial del atún en donde se indica que el atún es un recurso agotable, que tiene alarmas y que se enfrenta a un mercado en el cual su precio va descendiendo. Esto es una incongruencia ya que cuando un recurso se va agotando debería tener precios más altos y en el caso del atún se produce la situación inversa en lo que respecta al nivel de explotación y se pone en riesgo el mercado de este producto a largo plazo.

La situación de la demanda mundial del Atún hace que cada vez más se necesiten acciones concretas y de alianzas estratégicas, la industria por sí sola no puede convivir con el mercado, sin una gestión de política de sostenibilidad y en donde el consumidor es el fin último.

**Econ. Mónica Maldonado Sabando**  
Directora

## *Producción del Recurso Atún en el Pacífico Oriental: Perspectivas sobre el estado de los stocks, problemas de gestión y perspectivas para el futuro.*



● *Dr. Michael G. Hinton*

*Miembro del Staff Científico*

*Comisión Interamericana del Atún Tropical CIAT*

*Las tendencias en las capturas de las principales especies comerciales de atún (atún blanco, patudo, bonito, y aleta amarilla) en el Océano Pacífico Oriental van por 2 vías: cambios en la capacidad de pesca de las flotas atuneras (perspectivas de futuro de la pesquería atunera del OPO) y las medidas de gestión adoptadas por los miembros de la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT). Las estadísticas que se muestran en este documento son las más recientes y están extraídas de los datos proporcionados por las pesquerías de atún en el OPO. Estas estadísticas se actualizan periódicamente por la secretaría de la CIAT. Como resultado es posible observar algunas diferencias entre algunos de los valores que aquí se presentan y los que se han analizado y mostrado procedentes de otras fuentes.*

### *Especies de atún del mercado*

Los principales atunes del mercado son la albacora, patudo, atún aleta azul, bonito y atún aleta amarilla, y en este informe la referencia general de "atún" será solo para estas especies. Además, el período de tiempo utilizado para las estadísticas de promedio y sus resúmenes es desde 1994 a 2013. El primero, 1994, es el año en el que la pesquería de buques cerqueros, comenzó con la utilización de los dispositivos de concentración de peces, y 2013 es el último año para el cual los datos completos de todas las pesquerías está disponible. Existen muchos tipos de artes de pesca utilizados para la captura del atún, pero el arte de pesca con el que se realizan las mayores capturas anuales es la de "red de cerco". Con este método se captura alrededor del 95% del bonito y aleta amarilla capturado en el OPO. Otros artes de pesca que hacen

capturas importantes en el OPO incluyen al palangre y a los cañeros ("pole and line"), que en conjunto suman alrededor de 13% de la producción total de atún en el OPO.

Las especies de atunes se dividen generalmente en los atunes tropicales; patudos (BET), bonito (SKJ) y atún aleta amarilla (YFT); y los túnidos templados; el atún blanco y rojo. Sin embargo, estas generalidades no pueden describir las preferencias de temperatura del agua de los atunes, más aun cuando se observa que el patudo, el cual se distribuye en todo el trópico, tiende a pasar la mayor parte de su tiempo en las aguas más frías, cerca o dentro de la termoclina.

## Tendencias en la producción

En 1949 la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) fue establecida para estudiar la biología de los atunes, peces picudos y otros peces capturados por barcos atuneros, y estudiar los efectos de la pesca en ellos; así como para recomendar las medidas de conservación para mantener las poblaciones de peces en niveles que sean necesarios para lograr los rendimientos máximos.

Durante el periodo comprendido entre mediados de 1970 y mediados de 1980, la producción mundial de atún estuvo en auge con capturas totales que casi duplicaron los 2,4 millones de toneladas. Durante este periodo el importante fenómeno de El Niño (1982-1983) impactó en el OPO, disminuyendo el éxito de la pesca del atún aleta amarilla y bonito en la región, que es la principal zona de pesca para aleta amarilla en todos los océanos del mundo. En esta época hubo un movimiento de los buques de cerco hacia las regio-

nes del Océano Pacífico centro-occidental, donde anteriormente se pescaba menos. La combinación de esfuerzo reducido de la pesca en el OPO que se produjo cuando los buques permanecieron en el Pacífico occidental y central en busca de pesca abundante de las especies patudo y aleta amarilla y el retorno a condiciones más normales del Océano Pacífico Oriental después de un fenómeno de El Niño de 1982 hasta 1983, dio como resultado el aumento de la captura de los atunes tropicales (BET, SKJ, AAA) en el OPO (Figura 1).

Para dar una perspectiva global, en el Océano Pacífico, cerca del 70% de la captura es realizada por buques de red de cerco, 10% por caña y línea, el 8% con palangre y el resto por otras artes de pesca; en el Océano Índico, cerca del 45% es por red de cerco, el 20% con palangre, 15% con caña y línea y el resto por otras artes; y en el Océano Atlántico, cerca del 55% es por red de cerco, el 22% con palangre, 21% con caña y línea y el resto por otras artes.

## Estado de los stocks

El concepto de un Rendimiento Máximo Sostenible (RMS), se produce a partir de una población, o de cualquier objetivo de gestión a largo plazo, independientemente de su naturaleza, el cual se requiere para dar estructura a la discusión de cómo utilizar mejor nuestros recursos atuneros. Es a partir de este contexto cuando se creó la CIAT así como los conceptos de los niveles de explotación y de Rendimiento Máximo Sostenible, entre otros, que se utilizan para definir el estado del stock. Estos son presentados en las reuniones de los comités científicos de la CIAT.

Los niveles de explotación que se utilizan con más frecuencia son: no plenamente explotados; casi totalmente explotados; totalmente explotados; sobreexplotados o desconocida.

1. No plenamente explotados: la biomasa de la población no se ha reducido a niveles por debajo de lo correspondiente al Rendimiento Máximo Sostenible, por lo que, en promedio, el aumento del esfuerzo pesquero se traduciría en un aumento sostenido de las capturas.
2. Casi totalmente explotados: la biomasa de la población está muy cerca del nivel de abundancia correspondiente al Rendimiento Máximo Sostenible y la biomasa de los individuos reproductores superior a la necesaria para mantener el RMS.
3. Totalmente explotadas: el mayor esfuerzo de pesca no se traduciría en un aumento sostenido de las capturas y puede reducir la biomasa de desove de individuos menores. Esto último es necesario para mantener la biomasa de la población por encima, lo cual apoyará las capturas con un buen Rendimiento Máximo Sostenible.
4. Sobreexplotados: la biomasa de la población está por debajo del nivel correspondiente al Rendimiento Máximo Sostenible o lo que es lo mismo, la biomasa reproductora está por debajo de la requerida para proporcionar la reproducción suficiente

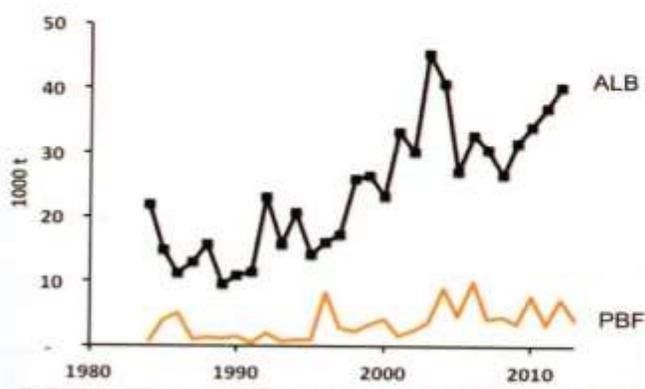
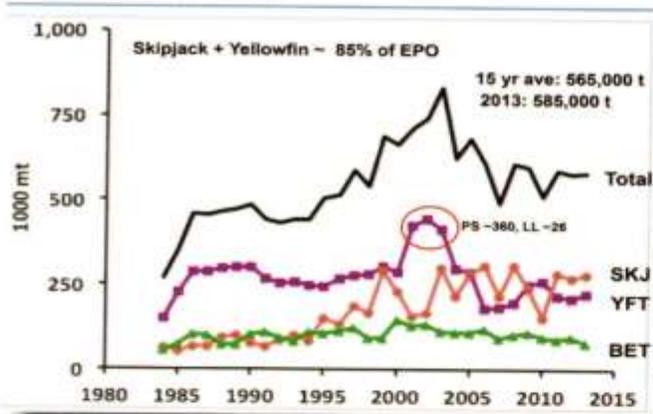


Figura 1

de la población a niveles que apoyen la pesca con capturas con producción con Rendimientos Máximos Sostenibles (RMS). Por este motivo el esfuerzo de pesca debe reducirse para permitir que la biomasa aumente a niveles que permitan el RMS.

5. Desconocida; cuando se hace referencia a un nivel de explotación denominado desconocido significa que las evaluaciones no han determinado el nivel de explotación con respecto a un objetivo de gestión establecido para la población; o la información de la explotación de la población es tan antigua o incompleta con respecto a la última vez que se realizó una evaluación que los resultados de la evaluación no garantizan que sean útiles.

## Perspectiva del futuro

Si se gestionan adecuadamente las capturas de poblaciones plenamente explotadas, se espera que bajo condiciones ambientales concretas, esas poblaciones continuarán la producción en Rendimiento Máximo Sostenible a largo plazo, con una variación anual normal inducida por las condiciones ambientales. Para las poblaciones sobreexplotadas, cuando se toman las más amplias medidas de conservación y gestión, estas pueden volver a los niveles más altos de abundancia y productividad.

Si las condiciones ambientales cambian hacia nuevas fases o regímenes y permanecen allí durante largos periodos de tiempo, pueden producirse cambios en el reclutamiento, el crecimiento, la supervivencia, y otros parámetros a nivel de población (Figura 5) de las poblaciones. Tres fases se reconocen, un nivel bajo (verde), alta (azul) y la fase intermedia (rojo).

Tales cambios se harán evidentes solo después de largos periodos de tiempo, lo suficientemente largos para mostrar los cambios

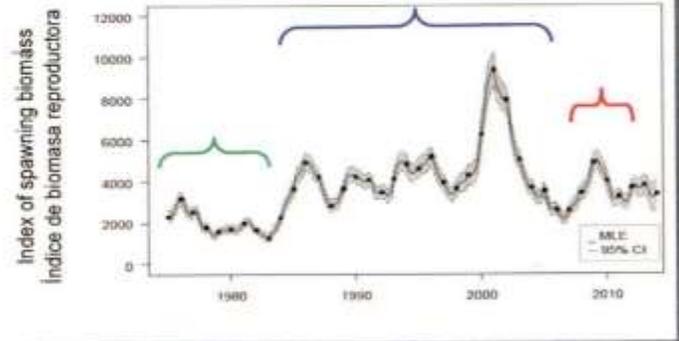


FIGURA 5. Los cambios en los regímenes de biomasa reproductora en Atún Aleta Amarilla de OPO determinados a partir de los análisis de la dinámica y del estado de las poblaciones. Tres fases se reconocen, un bajo (verde), alta (azul) y la fase intermedia (rojo).

en las capturas y las tasas de captura y los parámetros utilizados para determinar el estado de las poblaciones de atún. Con estos cambios, las pesquerías y la gestión se adaptarán; y los niveles de captura cambiarán, como lo han hecho durante estos ciclos en los niveles de contracción y producción (captura) para el atún aleta amarilla en el Océano Pacífico Oriental. Lo cierto es que, incluso con la variabilidad del clima en los océanos, lo que se hará realidad con las capturas bien gestionadas será una producción (captura) a largo plazo cerca de su Máximo Rendimiento Sostenido. Esto se refleja en las medidas de ordenamiento pesquero adoptadas por la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT).



Industria

# Procesadora

de Atún

La revista de la  
Cámara Ecuatoriana de  
Industriales y Procesadores Atuneros

Toda la información del sector:

*Industria Transformadora -*

*Mercados -*

*Recurso Atunero -*

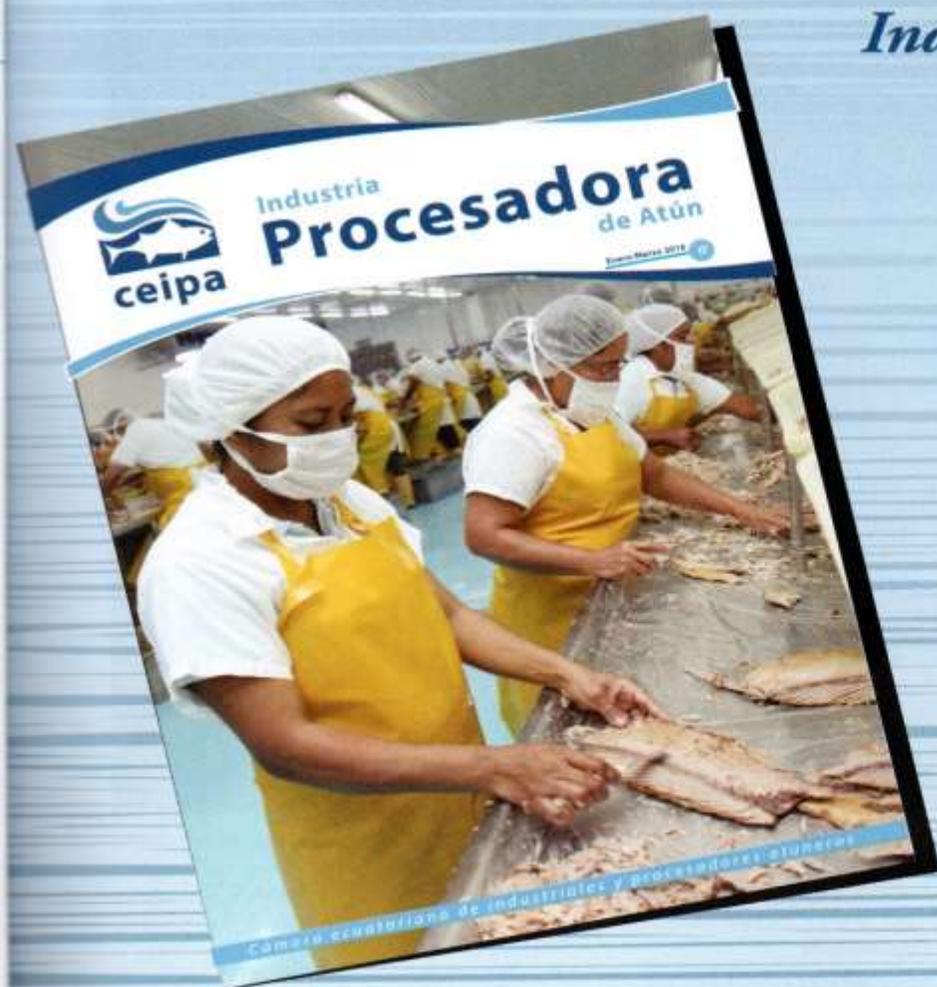
*Actualidad -*

*A Fondo -*

*Investigación -*

*Noticias -*

*Entrevistas -*



Disponibile para el sector productivo nacional e internacional

*Celebrating two decades of the Code of Conduct  
for Responsible Fisheries*

**El Código de Conducta para la Pesca Responsable  
celebra su 20 aniversario en Vigo-España**



● *Doctor Arni Mathiesen*

*Assistant Director-General, Fisheries and Aquaculture Department  
Subdirector del Departamento de Pesca y Acuicultura de FAO*

*The Atlantic Ocean Spanish port city of Vigo played host to the celebrations for the 20th anniversary of the Code of Conduct for Responsible Fisheries this past October.*

*Twenty years after its approval, the Code of Conduct for Responsible Fisheries remains more relevant than ever. Back in the 1990s, high production levels in the fisheries sector coupled with increasing concerns about the risks of overfishing shifted the debate from greater production to more sustainable production.*

*In 1991, FAO's Committee on Fisheries (COFI) first called on FAO for the development of new concepts for responsible, sustained fisheries. The International Conference on Responsible Fishing held in Cancun, Mexico in 1992 followed up on this work. The Earth Summit further boosted the process later that year in Rio de Janeiro, Brazil, positioning sustainable development high on the*

El Código de Conducta para la Pesca Responsable sigue siendo hoy más relevante que nunca. Su nacimiento y su posterior consolidación durante estos 20 años han provocado el surgimiento de diversos instrumentos y programas que buscan mejorar la conservación, la gestión y el desarrollo del sector pesquero y el acuícola. La creación y la aplicación de este Código ha sido todo un éxito en tanto en cuanto capta la esencia de la conservación de la naturaleza así como la necesidad de los países para crecer y prosperar en el desarrollo y la explotación de sus recursos pesqueros. Aún así el reto para el futuro es mejorar en su aplicación para alcanzar plenamente los objetivos de la pesca sostenible y responsable.

El pasado mes de octubre, Vigo, ciudad portuaria situada en el noroeste de España, fue la anfitriona de la celebración del 20 aniversario del Código de Conducta para la Pesca Responsable.



*international agenda, and paving the way for negotiations and adoption of the Code.*

*The outcome, in 1995, was the creation of the Code of Conduct for Responsible Fisheries.*

*Through its twenty-year history, its principles have given rise to various instruments and programmes that seek to improve the conservation, management and development of the fisheries and aquaculture sector. These include technical guidelines and plans of action, the Voluntary Guidelines for Small-scale Fisheries, and the Blue Growth Initiative.*

*The successful Vigo event, co-organized with the Government of Spain, the Regional Government of Galicia and Conxemar (the*

Veinte años después de su aprobación, el Código de Conducta para la Pesca Responsable sigue siendo más relevante que nunca. A continuación, vamos a hacer un breve repaso cronológico desde los años previos al surgimiento de este Código hasta su creación en 1995 así como su aplicación en la actualidad. En 1990 los altos niveles de producción en el sector de la pesca, junto con el aumento de las preocupaciones sobre los riesgos de sobrepesca cambiaron el debate de una mayor producción a una producción más sostenible.

En 1991, el Comité de Pesca de la FAO (COFI) llamó primero a la FAO para el desarrollo de nuevos conceptos para una pesca sostenida y responsable. En 1992, la Conferencia Internacional de Pesca Responsable celebrada en Cancún, México, dio

*Spanish seafood industry) attracted more than 600 participants to the Galician port city. 70 delegations from five continents attended the two-day event. This included 10 Ministers, 12 Vice-Ministers, 10 Directors-General of Fisheries organizations and the EU Commissioner for Environment, Maritime Affairs and Fisheries.*

*Throughout the event, a wide range of stakeholders provided insight into the major achievements witnessed during the first two decades of the Code of Conduct for Responsible Fisheries. There were also numerous presentations and discussions about the areas of work that will require additional commitment to attain the objectives of the Code. There were lively discussions about illegal, unreported and unregulated (IUU) fishing and efforts to combat it, seafood certification and ecolabelling, ocean governance, consumer trends and the need for better integration of social issues into the seafood industry.*

*The Code of Conduct has been an unmitigated success; it captures both the essence of nature conservation and the need for developing countries to grow and prosper. As I pointed out at Vigo, many of the fish stocks that remain unsustainable today became that way before adoption of the Code in 1995. And while actions by the international community since then have halted a further deterioration, I'm convinced we can do more to rebuild our stocks, and must work together on these objectives over the next two decades of the Code.*

*We at FAO were extremely pleased with the recognition by the international community about how revolutionary the Code was when it was adopted twenty years ago. Participants at the event praised the progress made in fisheries management and environmental considerations during the Code's first two decades.*

seguimiento a este trabajo. Más tarde, ese mismo año, el proceso fue impulsado por la Cumbre de la Tierra celebrada en Río de Janeiro, Brasil, marcando el tema del desarrollo sostenible en la agenda internacional y haciendo viable el camino para las negociaciones y la adopción de dicho Código.

En 1995, el resultado fue la creación del Código de Conducta para la Pesca Responsable.

A través de sus veinte años de historia, sus principios han dado lugar a diversos instrumentos y programas que buscan mejorar la conservación, la gestión y el desarrollo del sector pesquero y el acuícola. Estos incluyen directrices técnicas y planes de acción, las Directrices Voluntarias para la pesca a pequeña escala y la iniciativa de Crecimiento Azul.

El éxito del evento en Vigo, organizado conjuntamente por el Gobierno de España, el Gobierno Regional de Galicia (la Xunta de Galicia) y Conxemar (Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura) atrajo a más de 600 participantes al puerto vigués entre las que se encontraban 70 delegaciones de los cinco continentes durante dos días. Entre los asistentes se encontraban las siguientes autoridades: 10 Ministros, 12 Viceministros, 10 Directores Generales de las Organizaciones de Pesca y del Comisario Europeo de Medio Ambiente, Asuntos Marítimos y Pesca.

Durante todo el evento, los diferentes representantes de las partes interesadas proporcionaron información sobre los principales



*But we also recognize all the areas in which we still need to improve to fully achieve our objectives of sustainable and responsible fisheries. At Vigo, participants also called for the Code of Conduct to play a stronger role to improve socio-economic aspects of fisheries and aquaculture, including decent work and livelihoods support. The Voluntary Guidelines on Small-Scale Fisheries were often cited as a positive step in the right direction, and their further implementation was called for at the event.*

*I believe that we still have significant work ahead of us to achieve a sustainable fisheries and aquaculture sector. Thankfully, we can move ahead confidently knowing that our work is high on the international agenda, as evidenced by the prominence of oceans and Blue Growth during the recent COP21 in Paris and the adoption of SDG14, that encompasses much of our work.*

*Celebrating 20 years of the Code of Conduct for Responsible Fisheries was not only a moment to think back upon on all that we've achieved over these past two decades, but also an opportunity to reflect on our future objectives and to shape the future of fisheries management with a stronger view to safeguarding our natural resources for the benefit of future generations.*



logros presenciados durante las dos primeras décadas en vigor del Código de Conducta para la Pesca Responsable. También hubo numerosas presentaciones y discusiones sobre las áreas de trabajo que requerirán compromiso adicional para alcanzar los objetivos del Código. Se expusieron interesantes debates sobre (INDNR) la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada, así como sobre los esfuerzos para combatirla. También se habló de la certificación y el etiquetado ecológico de marisco, de la situación de los océanos, las tendencias de consumo y la necesidad de una mejor integración de las cuestiones sociales en la industria pesquera.

El Código de Conducta ha sido un éxito sin paliativos; capta tanto la esencia de la conservación de la naturaleza y la necesidad de los países para crecer y prosperar en el desarrollo y la explotación de sus recursos pesqueros. Como señalé en Vigo, muchas de las poblaciones de peces que permanecen insostenibles hoy, obtuvieron este estado antes de la adopción del Código en 1995.

Y mientras que las acciones de la comunidad internacional desde entonces han detenido un mayor deterioro, estoy convencido de que podemos hacer más para reconstruir nuestras acciones. Para ello se debe trabajar juntos en estos objetivos en los próximos dos decenios del Código.

Nosotros, en la FAO quedamos muy contentos con el reconocimiento por parte de la comunidad internacional sobre lo revolucionario que fue el Código desde su adopción hace veinte años. Los participantes en el evento elogiaron los progresos realizados en la gestión de las pesquerías y las consideraciones ambientales durante las dos primeras décadas del Código.

Pero también reconocemos todas las áreas en las que todavía tenemos que mejorar para alcanzar plenamente los objetivos de la pesca sostenible y responsable. En Vigo, los participantes también pidieron que el Código de Conducta juegue un papel más importante para mejorar los aspectos socio-económicos de la pesca y la acuicultura, incluyendo el trabajo decente y el apoyo a los medio de vida de los trabajadores del sector. Las Directrices Voluntarias sobre la pesca a pequeña escala se citan a menudo como un paso positivo en la dirección correcta, solicitando en este evento su posterior aplicación.

Yo creo que todavía tenemos un importante trabajo por delante para lograr un sector de la acuicultura y de la pesca sostenible. Afortunadamente, podemos avanzar con confianza sabiendo que nuestro trabajo es una prioridad en la agenda internacional, como lo demuestra la importancia de los océanos y Crecimiento Azul durante la reciente COP21 en París y la adopción de SDG14, que abarca gran parte de nuestro trabajo.

La conmemoración de los 20 años del Código de Conducta para la Pesca Responsable no solo fue un momento para pensar de nuevo sobre todo lo que hemos logrado en estos últimos veinte años. También proporcionó una oportunidad para reflexionar sobre nuestros objetivos futuros y dar forma al futuro de la gestión de la pesca con miras más fuertes a salvaguardar nuestros recursos naturales en beneficio de las generaciones futuras.

## Valoración de las tendencias de los mercados en materia de sostenibilidad



### ● *Abogada Pilar Proaño*

*Viceministra de Acuicultura y Pesca*

*En los últimos años, Ecuador ha demostrado su compromiso en el manejo sostenible de sus recursos pesqueros a través de políticas específicas de ordenamiento pesquero. El gobierno, a través de sus instrumentos jurídicos, vela por el cumplimiento, dentro del país, de las normas en materia de pesca pero además se adhiere a diversos acuerdos internacionales como el de New York para aportar su grano de arena en el control y manejo de los recursos pesqueros fuera de las aguas de jurisdicción nacional.*

**A lo largo de los 20 años del Código de Conducta de la FAO, ¿que hoja de ruta ha seguido el Ecuador en la gestión sostenible del atún?**

Ecuador se ha caracterizado por ser un país pesquero por excelencia y se encuentra comprometido en el manejo sostenible de los recursos pesqueros. Este compromiso se ve reflejado en los esfuerzos de sus autoridades y los actores privados involucrados en toda la cadena productiva de la pesca en el cumplimiento de las medidas nacionales, regionales e internacionales de ordenamiento

pesquero. Ecuador dio un gran paso en el año 2012 al adherirse y ratificar la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar, fortaleciendo su presencia en el escenario internacional acogiendo la Constitución de los Mares. Esta regula, entre otros temas importantes, el uso de los espacios oceánicos de jurisdicción nacional y el mar internacional, concebido como el espacio de todos y de nadie, al que a través de las Organizaciones de Ordenamiento Pesquero se regula con arreglo a los principios de sostenibilidad de los recursos vivos y del Derecho Internacional.

**¿Considera las tendencias de los mercados en materia de sostenibilidad adecuadas con la Política Pesquera del Ecuador para los próximos años?**

El Viceministerio de Acuicultura y Pesca como ente rector de la actividad pesquera tiene como misión fundamental la gestión estratégica en la regulación, el fomento y el aprovechamiento de las actividades pesqueras y acuícolas. La política nacional está enfocada al manejo sostenible y responsable de los recursos pesqueros como la implantación de adecuadas medidas de manejo y conservación a largo plazo; la mejora de las condiciones socioeconómicas de las poblaciones dependientes de esta actividad; la soberanía alimentaria; así como el fomento del desarrollo, de las tecnologías ambientalmente amigables y la innovación en cada eslabón de la cadena mediante incentivos que promuevan la eficiencia, la rentabilidad y la competitividad con los mercados. La sustentabilidad de los recursos vinculados a la sostenibilidad de la actividad es el equilibrio que se debe alcanzar tanto en el ámbito ambiental y económico; así como en lo social desde la seguridad laboral y la remuneración justa en los eslabones de la cadena productiva.

**¿En que medida garantiza el Ecuador la tasa de explotación de la pesquería del atún ?**

Actualmente, Ecuador es Miembro pleno de la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) y No Miembro Cooperante de la Organización de Pesquerías del Pacífico Central y Occidental (WCPFC), organismos internacionales de ordenamiento pesquero del atún.

Ecuador contribuye a la sostenibilidad del recurso atún en las áreas de convención de la CIAT y la WCPFC mediante el cumplimiento de las Medidas de Manejo y Conservación (MMC); adicionalmente, conscientes de la plena explotación de las poblaciones de atunes, como país miembro, ha propuesto no incrementar más la capacidad de pesca en la región del Pacífico Oriental e impulsó un exhorto para que la CIAT incentive a la WCPFC para implementar medidas de manejo y conservación similares tales como los periodos de vedas.

**¿Requiere esta medida la cooperación de la industria extractiva y de la industria transformadora del atún?**

Fenómenos como la sobrepesca a causa de la pesca ilegal no declarada y no reglamentada puede poner en riesgo la sostenibilidad de los recursos, por ello tanto la industria extractiva como la transformadora del atún, en concordancia con lo establecido por la Autoridad Pesquera, cooperan de manera permanente con la visión de la sostenibilidad en el cumplimiento de las medidas de manejo y de ordenamiento nacionales e internacionales.

La industria ecuatoriana está comprometida en todos los procesos que conllevan el manejo responsable de la pesca.

**¿Que hace la administración pesquera ecuatoriana para cumplir y hacer cumplir las medidas de gestión y conservación de manera eficaz?**

El Gobierno Nacional, a través de sus instrumentos jurídicos, la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero y su Reglamento, en cumplimiento de las Medidas Internacionales de Manejo y Conservación (MMC);

ha implementado también un sistema de monitoreo y vigilancia para las embarcaciones, así como un sistema de trazabilidad que certifica la procedencia y legalidad de la pesca.

Además, Ecuador ha acogido instrumentos voluntarios como el Plan de Acción Nacional para la pesca INDNR. Estamos en proceso de adhesión al Acuerdo de New York con el fin de sumarnos al control y manejo de los recursos altamente migratorios fuera de las aguas de jurisdicción nacional.

Con la finalidad de fortalecer la gestión de la Autoridad Pesquera, Ecuador se encuentra en un proceso de reforma de la normativa nacional. Como punto de partida se estudia modificar el reglamento de la Ley, en el cual se afianza el procedimiento sancionatorio ágil y eficiente. Una nueva Ley de Pesca está en fase de construcción. Esta dará una visión a largo plazo del manejo de los recursos vivos, la gestión, el control, la trazabilidad, la investigación, el fomento, el desarrollo productivo, el fortalecimiento organizativo, con enfoque al cambio de la matriz productiva y a garantizar la soberanía alimentaria.

Lo expuesto se resume en un proceso de reestructura y modernización institucional, desarrollando capacidades y habilidades de su talento humano, así como la incorporación de herramientas tecnológicas y jurídicas que permitan cumplir con agilidad y eficiencia en nuestras atribuciones y competencias de las labores diarias.

"jurídicas que permitan cumplir con agilidad y eficiencia en nuestras atribuciones y competencias de las labores diarias".



## *Análisis del crecimiento de la industria atunera de Ecuador*



● *Abogado Ricardo Herrera Miranda*  
*Presidente del Directorio de CEIPA*

*Con motivo de la expansión y la inversión por parte de diversos agentes en la industria atunera ecuatoriana en los últimos 10 años este sector se ha convertido en uno de los más importantes para la economía del país. Esta consolidación se ha realizado bajo el marco de un código de conducta responsable, implantado por CEIPA en colaboración con la FAO y con las autoridades ecuatorianas, que compromete a toda la industria procesadora a luchar contra la pesca ilegal, las malas prácticas laborales y medioambientales.*

### **¿ A que nivel a evolucionado la industria atunera del Ecuador en la última década**

La industria atunera ha tenido un crecimiento ordenado y sostenido durante la última década y se ha producido una tendencia de expansión e inversión en el sector. Esta industria arrancó con pequeñas inversiones foráneas hace unos 50 años principalmente en Manta y otras regiones del país, la industria atunera con toda

su cadena, ha llegado a convertirse en unos de los sectores más importantes de la economía del país, situándose hasta en un tercer lugar en la generación de divisas.

Es al día de hoy una industria madura, la cual ha conquistado los más exigentes mercados en el mundo y se ha ganado una altísima reputación tanto en el exterior como dentro del país.

## **A lo largo de la vida institucional de CEIPA y dentro del marco del Código de la FAO y¿ Como ha trabajado el sector transformador ecuatoriano?**

CEIPA y la FAO determinaron trabajar en conjunto, en aras de afianzar varios objetivos estratégicos como son: la preservación del recurso atún y el aseguramiento de esta fuente de proteína natural para las generaciones futuras. Al ser Ecuador uno de los jugadores importantes en el mundo atunero y CEIPA aglutinar a la mayoría de las más importantes plantas procesadoras y con más del 70% de la capacidad exportadora atunera del país, tenía la obligación histórica de tomar parte en estos objetivos y apoyar una de las banderas de lucha de la FAO. Es así como la industria ecuatoriana, al identificarse con todas las líneas sostenibles que predica la FAO, encontró en este, el organismo internacional idóneo para trabajar en objetivos comunes.

A raíz de esta alianza, Manta cuenta con un Foro Regional de Sostenibilidad del Atún, reconocido en buena parte del mundo como uno de los espacios en los cuales toda la cadena de valor se reúne, con el fin de trabajar y determinar en conjunto estrategias que permitan la sostenibilidad del recurso y la industria. Todo esto se lo ha logrado con el apoyo decidido y el aval de la FAO. Nuestro tercer foro tendrá su nueva edición en el año 2017.

Además CEIPA, en este marco ha implantado un código de conducta responsable que compromete a toda la industria procesadora a ceñirse a las buenas prácticas sociales, industriales y ambientales, a luchar contra la pesca ilegal, las malas prácticas laborales y medioambientales. Así en esta coyuntura, estamos de la mano con las autoridades ecuatorianas construyendo nuestro sello de calidad o el de Marca PAIS; denominado "SEA" lo cual permitirá introducirnos en los mercados del mundo con un valor añadido que nos diferencie de nuestra competencia.

## **¿Cómo observan las empresas socias de CEIPA las medidas de ordenamiento pesquero (veda del atún), adoptadas por las CIAT e implementadas por la Autoridad Pesquera Ecuatoriana?**

Son medidas necesarias y que a este lado del océano han dado resultados palpables y visibles. La flota ha sido estrictamente cumplidora de estas paradas biológicas y ha respetado las líneas impuestas tanto por la CIAT como por la Autoridad Pesquera Ecuatoriana. La industria por su parte ha sabido planificar con la antelación del caso, al conocer las fechas de permanencia de vedas año a año, esto con el fin de aglutinar la suficiente cantidad de materias primas en épocas de pesca regular. Las que permitan ofertar permanentemente el recurso a los mercados mundiales demandantes.

## **¿ En que situación se encuentra la adhesión de Ecuador al Acuerdo Comercial Perú-Colombia y Unión Europea?**

Somos optimistas más allá de todas las trabas e inconvenientes que ha tenido la búsqueda de este acuerdo con nuestro principal mercado europeo, de que finalmente llegaremos a un acuerdo bilateral que beneficie a los intereses de Ecuador y Europa. Creo que a estas alturas se han salvado las situaciones más difíciles y,

aunque no podemos bajar la guardia, vamos a tener el año que viene un acuerdo vigente a largo plazo, que permita al sector seguir invirtiendo y planificando en aras de crecer en aquel mercado a día de hoy muy competitivo.

## *Biografía*

Nació en la Ciudad de Quito - Ecuador un 21 de junio de 1961. Estudios Universitarios en Informática, Ciencias Sociales y leyes.

Universidades. Vicente Rocafuerte de Guayaquil y Universidad Laica Eloy Alfaro de la Ciudad de Manabí - Manta-Ecuador

### **Títulos.**

- Licenciado en Ciencias Políticas y Sociales.
- Abogado De los Tribunales y Juzgados de la República de Ecuador.
- Presidente, Comité Ecuatoriano de Profesionales y Empresarios Cristianos del Ecuador (CEPEC) 4 años.
- Vicepresidente de CEIPA 4 años (Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros)
- Presidente de CEIPA 4 Años (Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros)

Presidente y Mayor Accionista de Grupo Corporativo Visión, Grupo que incursiona en:

- Industria de Alimentos; Industria de la Comunicación, Industria Inmobiliaria e Industria de la Tecnología.

### **Ha Tenido distinciones como:**

Méritos al Mejor Empresario de la provincia de Manabí, en varias ocasiones, otorgados por Instituciones como: Prefectura de Manabí, Alcaldía de Manta y Cámara de Comercio de la ciudad de Manta en Ecuador.

Premios Industriales a Tecopesca a la exportación nacional, como la mayor Gran Industria Exportadora de Ecuador año 2013. Y con otra de sus empresas, Bilbosa como la segunda de mayor crecimiento en el sector exportador año 2014.

Su enfoque más allá de su formación académica ha sido el emprendimiento desde sus 19 años de edad. Incursionando en el mundo de las exportaciones de pescado Fresco desde 1.989, hasta convertirse en una de las empresas atuneras más importantes del Ecuador y la región.

## “¿La esperanza del mercado del atún es la sostenibilidad? Enfoque bajo la economía de los océanos y las negociaciones bajo la OMC”



### ● *Doctor David Vivas*

*Oficial Jurídico Unidad de Comercio, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Sostenible, Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD)*

La economía de los océanos es un tema que se comenzó a discutir y tiene sus primeras referencias en la Declaración de Río+20. Anteriormente se había focalizado sobre el tema del desarrollo sostenible, pero el debate se enfocaba en el territorio terrestre de los estados.

A partir de esta conferencia de Río+20 hay un capítulo entero dedicado a los océanos. Esto llegó como consecuencia de la discusión de los nuevos objetivos de desarrollo sostenible que van a sustituir a los objetivos del milenio. La inclusión por primera vez en la historia, de un objetivo concreto para la conservación de los océanos, en donde se incluyen varios objetivos específicos o targets en los cuales la pesca va a tener mucha importancia.

Es decir, la pesca sostenible va a subir en la agenda política de los estados y va a traer consecuencias para toda la industria.

**¿Qué es la economía de los océanos?** Es un crecimiento sostenible bajo actividades realizadas en el marco de los océanos. Esto implica una aproximación particular sobre el impacto de estas actividades

sobre los ecosistemas marinos. Cuando esta se encuentra en los ecosistemas terrestres, el impacto sobre el ambiente puede degenerarse en un territorio específico y no afectar a otras áreas.

En el caso del mar, debido a la movilidad de las corrientes, de los peces, etc.; los impactos son mucho más movibles, volubles y transfronterizos.

La economía de los océanos busca un acceso y uso sostenible de los recursos, tanto vivos como no vivos. Entre los primeros se encuentran la pesca, los microorganismos, los recursos genéticos. También busca actividades que sean bajas en carbono; y, un punto muy importante que se está presentando hoy en día es la capacidad de adaptación en la actividad económica, ya que el cambio climático está generando cambios importantes en muchos países, sobre todo en el Pacífico, con el fenómeno del Niño.

También, se busca promover la seguridad alimentaria, el empleo y la sostenibilidad social.

Hay un elemento muy importante de la economía de los océanos que marca la diferencia con la economía terrestre. Este elemento es que en la primera existe un sistema regulatorio internacional en tanto que en la otra no. Un ejemplo de ello es que en el océano no existe la propiedad privada como se la concibe en el espacio terrestre.

Dadas las reglas del juego, las cosas son totalmente diferentes de cómo se realizan las actividades. Solamente quien tiene una licencia de pesca y captura el recurso atún, puede apropiarse de este. Pero mientras el recurso esté en su estado natural, corresponde a los estados y a la humanidad regular su captura. Esto hace que las actividades económicas sean muy distintas ya que casi todas ellas están reguladas y sometidas a la autoridad del estado.

### **¿Cuáles son los principales retos de sostenibilidad para el sector atunero?**

El primero, un mayor perfil de la conservación de los océanos y ecosistemas marinos. Para septiembre del 2015, los objetivos del desarrollo sostenible van a ser adoptados. Se realizarán eventos como la celebración de los 20 años del Sistema del Código de pesca, habrá una reunión ministerial de la OMC en diciembre del 2015. Naciones Unidas va a generar la primera evaluación global del estado de los mares, que incluye todas las bases científicas del futuro. Es muy parecido al reporte que se realiza en materia de cambio climático, solo que para el caso de los océanos va a ser la primera evaluación, que posiblemente saldrá en septiembre del 2015. Esto permite avanzar lo que viene en materia de investigación y línea de base para determinar los objetivos a futuro.

El segundo reto, hace referencia a que se conoce que hay mayor presión sobre la mayoría de las poblaciones y también al hecho de que existirá mayor población humana. Actualmente, la población del

mundo es de aproximadamente 7 billones y está previsto que para el 2050, se alcancen los 20 billones. Entonces, habrá más demanda en materia de proteínas, grasas, productos, etc. Esta información va a ser tenida en cuenta por parte de los actores, los oferentes y los demandantes.

Un tercer reto tiene que ver con la demanda de los mercados. Existen cambios tanto en los mercados como en los consumidores, sobre todo en países desarrollados o economías emergentes, y estos hacen referencia a productos saludables, sostenibles, al comercio justo, a la preocupación por los niveles de metales pesados en los recursos alimenticios, entre otros. Hoy en día, la mayoría de los mercados de exportación son los países desarrollados pero en los próximos 20 años, esto cambiara drásticamente y se dará paso a las economías emergentes debido a los cambios demográficos. Es decir, hay que tener en cuenta que la población irá creciendo primero en África, luego en Asia y posteriormente en América Latina. Así que el cambio en los mercados es innegable.

También existe un mayor reconocimiento en las certificaciones y la sostenibilidad para el acceso a los mercados y por parte de los principales distribuidores. Los distribuidores de los supermercados tienen un enorme poder ya que son los que van a determinar las grandes adquisiciones y los estándares permitidos. Un ejemplo de esto se puede encontrar en los supermercados europeos, en donde ya se exige que la mayoría o la totalidad de los productos estén certificados.

Una tendencia a mencionar es la que se refiere al ecoetiquetado, sistema muy sofisticado. Empieza a existir en Europa una fatiga y una confusión entre tantas certificaciones, por lo que los usuarios ya confunden el para qué sirve y qué representa cada etiqueta, como utilizar la información impresa, como leer los códigos de barras; en definitiva, la gente ya no sabe ni lo que está comprando.

Algunas cadenas muy importantes de supermercados, se han dado cuenta que van a tener que pasar de la certificación de varios indicadores en el etiquetado, a lo que ellos llaman "2 elementos por uno", siempre que no se trate de una regulación obligatoria. Es decir, que por un lado incluirán en su página web todas las certificaciones y estándares que deben ser cumplidos con productos específicos, lo que permitirá al consumidor tener a mano información piloto; y por otro lado, una segunda función de los supermercados sería cubrir las necesidades para reducir cierta información con la cual el consumidor se siente cansado. Todo esto indica que las regulaciones a los productos aumentan pero los consumidores empiezan a rechazar tanta información.

Un cuarto reto es reducir o eliminar la competencia desleal, entre los que se cuentan los denominados subsidios a la pesca, a la capacidad y la pesca ilegal. Esto debe ser tenido en cuenta no solo en Ecuador sino también en terceros países.

El quinto reto tiene que ver con las presiones y el monitoreo unilaterales, sobre todo en lo que hace relación a la pesca ilegal, tanto en Estados Unidos como en Europa, en donde se exigen esfuerzos equivalentes. Esto genera estrés en muchos países, ya que no todos los países pueden generar la misma capacidad de monitoreo sobre la pesca ilegal.

Otros retos importantes están relacionados con las barreras no arancelarias, de las cuales se han identificado alrededor de 500, notificadas a la OMC, en materia de términos sanitarios por parte de 58 países y más de 57 normas técnicas por parte de 23 países. Esto es una muestra de que tanto las medidas sanitarias y las normas técnicas comienzan a acumularse siendo unas notificadas y otras no.

Además, las exigencias de trazabilidad son importantes porque son una garantía de los aspectos sostenibles y de inocuidad de los productos.

Por último, sería un reto importante controlar el fraude alimentario que empieza a ser importante en algunos mercados de Estados Unidos. Siendo el objetivo principal de la OMC, la liberalización de los bienes y servicios; la sostenibilidad en este marco, representa su objetivo último. La introducción de este criterio en este estamento ha ido evolucionando, desde las primeras decisiones de los miembros del GATT, en donde existía un rechazo absoluto hasta el reconocimiento que paulatinamente se va dando sobre los criterios de sostenibilidad siempre y cuando se cumplan las reglas establecidas por la OMC. Medidas de carácter general, sencillas, no discriminativas con respecto a terceros países, no discriminación de trato nacional, no establecimiento de cuotas, reducción de barreras arancelarias hasta los máximos montos consolidados y que no se establezcan barreras técnicas al comercio que sean más pesadas de las que se pudiesen exigir.



## Política Pesquera Común

### *Normativas europeas de sostenibilidad, requisitos de mercado*



● Doctor Christian Rambaud.

*Jefe de la Unidad de Mercados y Comercio.*

*Director de Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea*

### *Base Jurídica*

*Entrando en esta materia, para los productos de la pesca y la acuicultura, existen dos instrumentos jurídicos claves; la Organización Común de Mercado- OCM (Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea (No. 1379/ 2013)) y la IAC (Información Alimentaria al Consumidor que es la Norma Horizontal sobre la Información Alimentaria (Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea (No.1169 / 2011)), facilitada al consumidor para todos los productos alimenticios.*

*La Normativa es nueva y entró en vigor el pasado 13 de diciembre del 2014, a excepción de la información nutricional al consumidor, que entrará en vigor a partir del 13 de diciembre del 2016.*

*Esta normativa afecta a todos los productos de la pesca que se comercializan en el territorio de la Unión Europea, y esto independiente de su origen, tanto para los productos europeos como para los productos procedentes de terceros países. Todo lo que se comercialice tiene que respetar estos dos reglamentos.*

*El último elemento importante es que se trata de una información que debe ponerse a disposición de los consumidores o colectivos (restaurantes), ya que existe una dinámica de B&C business to consumer, no de B&B business to business. Estamos en una dinámica de información al consumidor y esto es muy importante para entender este juego de las reglas del mercado.*

**¿Qué normativa se aplica según el producto?**

El reglamento de la OCM se aplica tanto a productos a granel como a productos envasados, pero no a todos los tipos de productos.

La OCM se aplica a peces vivos, pescados frescos o refrigerados, etc., y también a crustáceos, moluscos y algas marinas. Es decir, están incluidos productos con algún grado de transformación pero no todos los productos transformados.

Los preparados y sus conservas no están bajo el paraguas de la OCM. Pero cuando estos productos estén envasados (preparados en conservas) se les aplicará además el reglamento de la IAC.

**¿Cuáles son los requisitos de información obligatoria?**

En la información del cuadro siguiente, se representan los requisitos más interesantes para ayudar a la sostenibilidad y que son requeridos en todos los productos de la pesca que se comercializan en Europa. Marcados con rojo, se pueden observar los elementos que son considerados como más sutiles para ayudar al consumidor a tomar una decisión informativa en cuanto a la sostenibilidad de los productos.

Estos punto indican; el método de producción para informar si se trata de un producto capturado o criado; el nombre comercial; la zona de captura en donde fue apresado o producido el crustáceo molusco que es diferentes del lugar de origen (noción aduanera que sirve para tarifar el producto), ya que se habla de procedencia; y el arte de la pesca que es la información más innovadora que permite al consumidor conocer la técnica de pesca que se utilizó para la captura del producto a consumir. Los demás requisitos de información obligatoria responden a otros objetivos como la protección de la salud, el derecho a conocer lo que se va a consumir, entre otros

**¿Cuáles son los requisitos de información voluntaria?**

Aquí se indica aquella información adicional que debe ir en la etiqueta de productos de la pesca. Tiene que ser clara, entre otras

características; pero se recalca que la información voluntaria debe ser siempre verificable y en todo caso basada en datos científicos. Aunque toda esta información no va dirigida a la sostenibilidad de los productos, esta se refiere al eco etiquetado de los productos de la pesca y la acuicultura. Sobre esto, no existe una decisión por parte del Parlamento Europeo, sin embargo el Consejo de Ministros ha pedido a la Comisión Europea que presente un informe sobre la viabilidad de una etiqueta ecológica europea.

La Comisión Europea envió este informe para debate en el Parlamento Europeo para finales del 2015.

**La denominación comercial (2)**

- **la denominación comercial** (pais de venta)
- +
- **el nombre científico** (base FishBase o AFSIS/FAO)

*(Fuente: FAO)*

**Nueva aplicación gratis en todas las lenguas de la UE**

*Como nota relevante, la legislación de control y la lucha por la pesca ilegal no declarada y no reglamentada (Reglamento UE 1005/2008), ya tiene todas las informaciones que se ha propuesto colocar a disposición del consumidor. En otras palabras, toda esta información es por tanto trazable y puede ser controlada durante las inspecciones en los puertos y también en los lugares de consumo, mercados y supermercados.*

<b>Requisitos de información obligatoria</b>			
<b>OCM</b>	<b>Método de producción (1)</b>	<b>Zona de captura o de producción (3)</b>	<b>Categoría de arte de pesca (4)</b>
<b>Común</b>	<b>Denominación comercial + nombre científico (2)</b>	<b>Descongelado</b>	<b>Fecha de duración mínima</b>
<b>IAC</b>	<b>Ingredientes / cantidades</b>	<b>Alérgenos</b>	<b>Cantidad neta</b>
	<b>Condiciones de conservación</b>	<b>Nombre / dirección del operador</b>	<b>País de origen / lugar de procedencia</b>
	<b>Instrucciones de uso</b>	<b>Declaración nutricional</b>	<b>Fecha de (primera) congelación</b>
	<b>Agua añadida</b>	<b>Proteínas añadidas</b>	<b>"Pescado elaborado a partir de piezas de pescado"</b>

## Información voluntaria (adicional)

- La **fecha** de **captura** o la fecha de **desembarco** para los productos de la pesca o la de **recolección** para los productos de cría;
- información más detallada sobre los **artes de pesca**;
- el Estado de **pabellón** del buque de pesca;
- **información medioambiental, de naturaleza ética o social**;
- información sobre **técnicas o prácticas de producción**
- información sobre el **contenido nutritivo**

Con el fin de que todos los ciudadanos y todas las partes interesadas puedan dar su opinión sobre este tema, para el mes de mayo 2016 se está planteando realizar una consulta pública a través de la web

En concreto, la importancia de esta nueva normativa va directamente relacionada con el desarrollo de una pesca y una acuicultura sostenibles.

• **Informar a los consumidores.** Hoy en día informar es más que un derecho, es un deber, si se quiere establecer una relación de confianza entre el consumidor y los productores. Pues no existen los unos sin los otros o viceversa. Si nadie compra un producto no hay para que producirlo. Los actores más conscientes de ello son los **supermercados** y esto es una indicación muy clara de la necesidad de informar al consumidor sobre los productos de la pesca y la acuicultura.

Se conoce que los consumidores reciben cada día más información acerca de la sobre explotación de los recursos marinos y es por ello que en el momento de comprar, quieren conocer si el producto que adquieren **es o no sostenible**. También se sabe que al recibir una nueva norma, no todos los requisitos están claros para los consumidores, como por ejemplo, el arte de pesca. Por ello se cree que es necesario que al mismo tiempo que se inicia con un nuevo etiquetado por parte de la autoridad, se tenga que informar y educar por diferentes vías al consumidor.

Un buen ejemplo es el arte de pesca utilizado. Hoy la información sobre la técnica de pesca proporcionada por la prensa, difundida por las Organizaciones No Gubernamentales y promovida por las autoridades públicas y profesionales, aumenta cada día. Además, también se incrementa la conciencia del consumidor sobre la necesidad de saber cómo fue capturado este pescado, factor que provoca que se produzca un buen uso de los recursos y a la búsqueda de la sostenibilidad de los productos del mar.

• **Permitir a los productores diferenciar su producto.** Indicar al consumidor cómo y dónde fue capturado el pescado, ayuda también a los productores ya que así son conscientes y res-

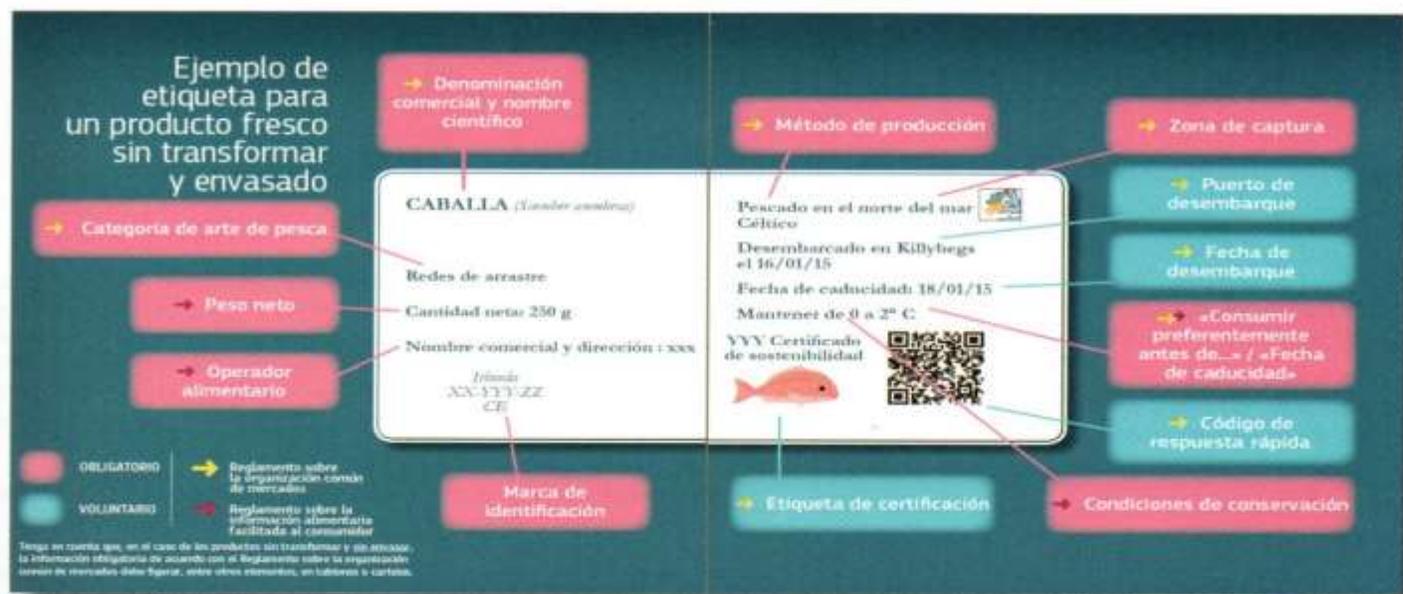
petuosos para sacar provecho a su trabajo y a su esfuerzo a favor de la sostenibilidad. El desarrollo de la información que se muestra en las latas de atún es importante, a pesar de que este producto no está sujeto a la nueva normativa de la OCM que exige incluir los siguientes datos: la denominación comercial, el nombre científico, la zona de captura y los artes de pesca utilizados.

Hoy en día, en la mayoría de los supermercados europeos, se puede ver cada vez más información en el atún enlatado. Esta información consiste en detallar los siguientes datos: dónde fue capturado el pescado, la técnica de pesca utilizada y las que no son utilizadas, entre otras; siendo esta situación otra clara intención de que los consumidores quieren manejar más información, a fin de poder diferenciar un producto sostenible de otros productos menos sostenibles.

• **Crear valor añadido.** Muchas veces las obligaciones establecidas en las normativas, sobre todo en las europeas, son consideradas como nuevos problemas a solventar. En general, los operadores así como la gente del sector dicen que hay costes adicionales y dificultades tecnológicas en su aplicación. La realidad es lo que el mercado requiere y, para entender lo que se dice, basta con observar la cantidad de información que las empresas colocan actualmente en sus envases.

Como el verdadero reto es evitar confundir a los consumidores y permitirles hacer una verdadera elección, la información obligatoria no es un obstáculo sino una oportunidad para ello y una vía de comunicación con el cliente.

• **Asegurar una explotación óptima de las obligaciones de control de la actividad de pesca (trazabilidad).** Todos los requisitos de información al consumidor, en particular las informaciones obligatorias también son requisitos de la Normativa Europea en materia de control, incluyendo la lucha contra la pesca ilegal. Además, de acuerdo con las disposiciones en materia de trazabilidad, que es una parte del sistema de control de la UE, dar información de control recopilada durante las distintas fases, se traslada a lo largo de la cadena.



Uno de los motivos para aprovechar esta información sería para mejorar la sostenibilidad y asegurar la responsabilidad de cada agente a lo largo de la cadena. En este caso, el etiquetado puede ser considerado como una herramienta para la valoración de los esfuerzos realizados en materia de control, por parte de los consumidores.

Se llega por lo tanto a la conclusión de que la información es la mejor manera y la mejor forma para ganarse la confianza de los consumidores y así conseguir su apoyo para el establecimiento de una pesca sostenible.



## Dinámica del mercado mundial de la pesca según la FAO”

● *Doctor Jøgeir Tøppe*

*Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO*

El volumen de la captura de productos pesqueros en los últimos 25 años ha sido más o menos estable. El crecimiento del volumen ha venido completamente del crecimiento en la acuicultura.

Hace 25 años la producción de la acuicultura era un poco más de 10 millones de toneladas, hoy en día ese volumen superó los 70 millones de toneladas y se espera que el crecimiento continúe.

Para el 2020 y 2022 se estima que la producción total será entorno a 185 millones, hoy en día es de 160 millones, y esta es una estimación conservadora, ya que muy probablemente va a ser más alta. En la pesca de captura hoy, ya no es posible extraer más de lo que se tiene hasta el momento.

Según FAO, más del 61% de la pesca marina ya está plenamente

explotada, un 28,8% sobreexplotada y casi un 10% subexplotada. En la parte que se encuentra subexplotada hay un potencial para cosechar un poco más y capturar un poco más. Dentro de lo que esta sobreexplotado se deben bajar las capturas y lo que está plenamente explotado, muchas veces se confunde y se dice que también está en riesgo, pero esto significa que se encuentra manejado de forma sostenible.

Porque muchas veces se unen los porcentajes de la pesca de captura que están plenamente explotados y sobreexplotados; y entonces se dice que el 90% de las pesquerías están plenamente explotadas y sobreexplotadas. Es decir, se está considerando este grupo en malas condiciones, pero en realidad el problema es el 28,8% de la pesca sobreexplotada.

### Imports Canned tuna (excl. pouches): USA

	Jan-Sep					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
	(1 000 tonnes)					
Thailand	80,7	70,5	49,0	53,8	54,1	49,2
Viet Nam	15,2	15,9	16,1	14,3	13,2	14,4
Philippines	15,2	19,4	16,6	12,0	11,9	9,9
Indonesia	11,8	8,6	7,4	6,5	6,0	6,7
China	5,2	5,5	5,9	7,6	4,9	2,6
Ecuador	3,2	5,9	2,1	1,0	0,5	2,4
Others	3,3	3,6	4,8	4,7	6,0	5,4
<b>Total</b>	<b>134,6</b>	<b>129,4</b>	<b>101,9</b>	<b>99,9</b>	<b>96,6</b>	<b>90,6</b>

Source: NFMS

## Imports Canned tuna: UK

	2010	2011	Jan-Sep		2014	2015
			2012	2013		
			(1 000 tonnes)			
Mauritius	22,3	16,7	18,7	18,1	15,6	15,4
Ghana	14,7	11,3	11,7	9,5	7,8	12,0
Seychelles	10,7	10,7	8,9	10,8	9,3	11,7
Thailand	10,5	19,2	8,4	14,2	8,6	10,2
Philippines	11,5	8,5	8,9	8,9	9,4	7,8
Ecuador	3,4	8,8	9,2	8,2	8,4	7,2
Spain	2,2	4,7	5,1	6,0	4,2	6,2
Indonesia	1,2	1,8	4,1	6,0	5,9	4,9
Papua New G	1,1	1,8	2,3	2,7	3,9	2,8
France	1,9	1,1	1,1	2,1	1,5	2,2
Others	3,9	4,6	3,2	4,6	4,4	6,3
<b>Total</b>	<b>83,4</b>	<b>89,2</b>	<b>81,6</b>	<b>91,1</b>	<b>79,0</b>	<b>86,7</b>

Source: Her Majesty's Revenue & Customs



Reunirnos fue el comienzo.  
Levantar juntos una idea, un proceso.  
La Suma de esfuerzos nos llevo al éxito.....

Fin 4.5 - Via Marra-Rocafuerte / Tel: (593) 52 380491 / Fax: (593) 52 380545 / 52 380491

### Imports Canned tuna: Germany

	2010	2011	Jan-Sep		2014	2015
			2012	2013		
			(1 000 tonnes)			
Philippines	13,2	12,2	10,2	9,7	10,3	15,3
Papua New G	8,2	6,4	9,1	7,8	6,1	9,6
Ecuador	6,8	12,3	6,5	10,8	10,3	9,0
Netherlands	4,6	5,9	4,2	4,0	6,9	8,3
Viet Nam	2,4	3,9	4,2	6,6	6,5	6,2
Spain	0,6	0,6	3,5	4,2	2,8	5,2
Thailand	3,0	2,5	2,3	4,0	3,5	3,8
Indonesia	5,0	6,0	4,5	3,1	2,7	2,8
Others	5,1	7,6	4,4	6,9	6,3	5,4
<b>Total</b>	<b>48,9</b>	<b>57,4</b>	<b>48,9</b>	<b>57,1</b>	<b>55,4</b>	<b>65,6</b>

Source: Germany Customs

### Imports Tuna loins: Spain

	2010	2011	Jan-Sep		2014	2015
			2012	2013		
			(1 000 tonnes)			
Ecuador	19,9	17,2	17,6	17,2	13,4	9,0
Thailand	5,3	11,1	2,5	4,5	7,3	0,2
China	2,1	2,7	1,7	5,0	6,7	1,3
El Salvador	6,6	4,7	4,8	4,9	5,1	2,0
Mauritius	5,3	8,3	7,2	3,8	4,5	4,1
Papua New G	1,2	2,8	3,7	6,3	4,0	2,4
Guatemala	6,6	5,6	6,6	5,5	4,0	4,4
Philippines	0,0	0,0	0,0	1,5	2,1	2,7
Others	4,4	5,0	5,7	2,7	5,6	6,5
<b>Total</b>	<b>51,4</b>	<b>57,4</b>	<b>49,8</b>	<b>51,4</b>	<b>52,7</b>	<b>32,6</b>

Source: Agencia Tributaria

**Imports  
Canned tuna: France**

	2010	2011	Jan-Sep 2012	2013	2014	2015
	(1 000 tonnes)					
Spain	17,9	23,4	14,0	15,6	21,9	20,6
Côte d'Ivoire	15,9	12,7	16,7	18,2	9,7	14,5
Seychelles	10,7	14,2	17,6	17,5	15,3	13,3
Ecuador	10,0	12,0	9,3	11,3	10,0	8,7
Ghana	6,0	7,0	4,9	4,0	5,4	7,1
Mauritius	1,2	2,3	3,7	4,9	6,3	4,2
Thailand	6,8	8,2	4,3	4,9	4,5	3,2
Madagascar	4,8	6,9	5,2	5,4	4,1	2,9
Others	6,5	5,2	4,3	6,1	7,0	6,2
<b>Total</b>	<b>79,8</b>	<b>91,9</b>	<b>80,0</b>	<b>87,9</b>	<b>84,2</b>	<b>80,7</b>

Source: Direction Nationale des Statistiques du Commerce  
Extérieur - DNSCE

# YELI®

## El Atún Gourmet

Es increíble lo que te pueden decir los sabores.



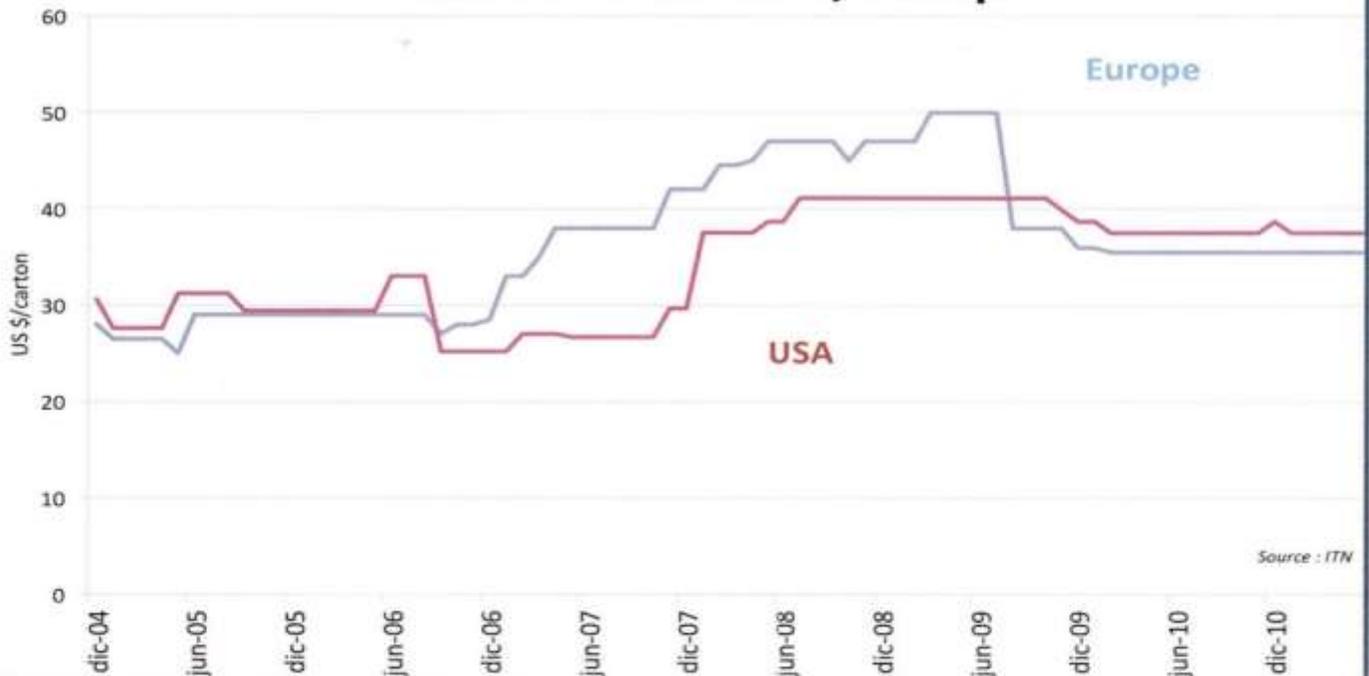
Conoce nuestra gama de **Atún con Especias** en Frascos de Vidrio.

**Exports  
Canned tuna: Thailand**

	2010	2011	Jan-Sep		2014	2015
			2012	2013		
			(1 000 tonnes)			
USA	86,3	75,8	58,4	50,4	60,4	
Australia	30,4	31,6	24,3	23,9	24,9	
Egypt	36,6	31,9	31,9	16,4	23,8	
Libya	14,2	6,3	24,3	20,5	23,4	
Japan	18,7	22,8	20,8	22,6	21,2	
Canada	21,8	23,9	18,5	19,2	20,4	
Saudi Arabia	15,3	15,9	16,8	13,6	12,3	
Chile	5,1	8,0	5,0	6,8	9,3	
South Africa	8,6	6,6	8,4	7,4	8,7	
UK	10,1	19,9	3,2	9,3	6,3	
Tunisia	4,2	10,3	7,1	6,1	6,1	
UAE	5,8	7,4	5,8	6,1	6,1	
France	6,2	6,9	3,3	4,2	3,6	
Argentina	10,1	8,5	4,9	4,5	NA	
Others	111,1	121,0	78,8	86,9	103,1	
<b>Total</b>	<b>384,5</b>	<b>396,8</b>	<b>311,5</b>	<b>297,9</b>	<b>329,6</b>	

Source: Thai Customs  
\* included under "others"

**Canned tuna: USA, Europe**



Source : ITN

## *Características del consumo y de la información ofrecida al consumidor de atún en el mercado europeo.*



### *Aurora De Blas Carbonero*

*Subdirectora General del Ministerio de Agricultura  
Alimentación y Medio Ambiente de España. MAGRAMA*

*Para España, obtener el máximo rendimiento sostenible a largo plazo del sector pesquero, en concreto en la industria del atún, es fundamental porque su objetivo principal, como país miembro de la UE y preocupado por la sostenibilidad de sus recursos, es que los océanos sigan vivos y que sus pescadores mantengan su forma de vida durante mucho tiempo, ya que esto es beneficioso para todos. Además, la importancia del cumplimiento de las diferentes normas es una cuestión prioritaria para MAGRAMA destacando la especial importancia de la actividad de control realizada por las autoridades competentes. Por último, nos encontramos en un entorno en el que el consumidor es muy exigente en lo que respecta a la obtención de información sobre las características de los productos que consume. Por ello, facilitar información sobre el producto debe ser una cuestión fundamental, que los actores implicados en el sector pesquero deben tener en cuenta, para favorecer un aumento del consumo de atún dedicando tiempo y recursos a la promoción eficaz y adecuada de los beneficios y las propiedades del consumo de este recurso pesquero.*

España, como miembro de la Unión Europea, debe adoptar las mismas reglas de juego que el resto de estados miembros. Para España es fundamental contar con un asesoramiento científico sólido; no se pueden tomar decisiones, no se puede legislar, no se puede controlar, sino existe una base científica que dé la seguridad de que lo que se hace se está haciendo bien.

El objetivo es obtener el máximo rendimiento sostenible a largo plazo ya que se quiere que los océanos sigan vivos y que sus pescadores tengan un medio de vida durante mucho tiempo. Además, desde el punto de vista de la Subsecretaría, que es la parte administrativa, se incluye la actividad de control porque si no se vigila pueden existir incumplimientos de las normas. Por lo que el control es algo fundamental dentro de la actividad que se desarrolla.

En referencia al consumidor es importante destacar que forma parte de la legislación, de normas reguladas, de normas que dan la capacidad de actuar sabiendo que lo que se hace está bien y que lo que se exige a los operadores comerciales es lo que deben hacer, con el fin de lograr océanos sostenibles.

Por un lado, existe la Normativa de Seguridad Alimentaria que aboca a la trazabilidad. Esta se complementa con otra normativa para el sector pesquero que es la Normativa Política Pesquera Común, y en ambos casos existe control. Se regula el mercado y también se regulan las actividades, las cuales son controladas.

Si no existiera la trazabilidad adecuada, jamás se podría hablar de dar una buena información al consumidor. Ya que este necesita estar informado para tener una capacidad de elección, saber qué es lo que compra; y obtener así una información precisa para hacer un acto de compra consecuente y consiente. Esta información no sería posible sin la trazabilidad.

En España se han hecho dos actividades principales en relación con la creación y el establecimiento de regulaciones específicas. Por un lado, se ha desarrollado una Norma UNE, que es una norma nacional hecha bajo las directrices de la Entidad Nacional de Normalización que es AENOR, con la cual y en colaboración con el sector, se obtienen resultados en los que todos están de acuerdo.

Tras un trabajo largo y complicado para cerrar la norma se llegó a buen término. La norma da la posibilidad, al sector español y a cualquier sector que quiera utilizarla o que la necesite (norma publicada en la web del Ministerio), de obtener la información para garantizar el obligado cumplimiento de la legislación. Esta Norma UNE es un poco compleja y difícil de entender. Por este motivo se ha expuesto de una manera fácil, asequible y entendible, para que tanto el sector que tiene la obligación de cumplir con esta legislación como aquellos que tienen la obligación de controlar el cumplimiento, tengan la misma herramienta que facilite el trabajo a todos los actores implicados.

Además se ha establecido un Programa Nacional de Control de Trazabilidad de Productos de la Pesca y Acuicultura, a fin de que, de manera organizada y homogénea, se trabaje en toda España. Con estas dos herramientas y una que se está desarrollando informáticamente, se obtendrá un sistema informático en el cual todos puedan interactuar, consiguiendo una mayor trazabilidad.

Sin entrar en más detalles sobre los criterios de trazabilidad obligatorios para el sector pesquero, solamente se quiere destacar que es necesario conocerlos para saber qué y cómo es lo que un operador debe trasladar a otro y porqué es importante cumplir con la aportación de la información obligatoria a los consumidores.

España, como miembro de la Unión Europea, utiliza las mismas herramientas que otros países de la UE en este campo y por eso el





folleto publicado por la Comisión, que es de gran utilidad, demuestra el interés que despiertan en los estados miembros esta colaboración de que la Comisión provea de herramientas útiles para todos.

La importancia en materia de ofrecer información adecuada al consumidor reside en conseguir destacar el producto atún como tal destacando sus propiedades, que el mundo conozca aún más la calidad de los diferentes atunes; qué son, para qué se utiliza cada tipo y que proporciona cada uno. No se debe hacer nada que desmerezca la promoción de los atunes del país. Cada especie tiene sus valores y cada uno por separado tiene tanto valor que sería una pena juntarlos y no diferenciarlos adecuadamente.

En cuanto a la producción pesquera mundial, España se encuentra en una posición pequeña pero con un mercado muy grande. Es decir, la importancia de esto radica en el hecho de que España es un país que consume mucho atún siendo un país en el cual gusta mucho el pescado. Respecto a las conservas de atún, a nivel mundial y después de Tailandia, España es el segundo país en importancia en la producción de conservas dentro de la Unión Europea.

España consume 43 kilos por habitante al año (según datos de la FAO de 2011) y sería interesante que aumentase su consumo por las bondades nutricionales que tiene el producto (Omega 3 entre otros nutrientes) que van en beneficio de la población. Si se diese esta situación, es decir, si aumentase el consumo de atún en España, se estarían evitando situaciones de riesgo cardiovasculares y otros riesgos para la salud en la población, de ahí que la importancia de su consumo sea evidente.

En Ecuador con el consumo de 8,4 kilos por habitante y año, hay un largo camino por recorrer para animar a la población a consumir atún. No solo hay que trabajar, capturar y transformar para exportar (como medio de riqueza), sino también hay que destacar la importancia del incremento del consumo de este alimento para las poblaciones pesqueras.

España consume 3,2 kilos de atún en conserva por habitante y año, más del doble de la media europea y casi 7 veces por encima de la media mundial. Se valora el atún en conserva y también en fresco.

Sin embargo, el atún en conserva ha sido el que se ha consumido tradicionalmente durante años, ahora se está aprendiendo a consumir atún en fresco, más allá del bonito del norte y de platos tradicionales que siempre se han consumido. Este aprendizaje quizá se haya producido por la influencia de otras culturas y de otros modos culinarios de influencia japonesa e influencia latinoamericana, haciendo que el consumo de este producto se realizase de forma diferente. Es decir, se incrementa gracias a las novedades que se acogen, que finalmente se implementan y se incluyen en la cultura gastronómica de España.

Es interesante e importante destacar el papel socioeconómico que tiene el sector pesquero en la economía española y no solamente tiene relevancia la captura y la venta de atún. España es un país pesquero rodeado de mar y la influencia que tiene el pescado en las sociedades costeras es enorme así como la gran importancia que tiene el producto en la parte socioeconómica. Se espera que continúe siendo así y se estima que hay un potencial de crecimiento del sector para los próximos años.

Al hablar de la sostenibilidad de los océanos y de los recursos pesqueros, es fundamental mencionar la lucha contra la pesca ilegal. La flota atunera opera bajo el estricto cumplimiento de normas de gestión. Se ve la sostenibilidad como una necesidad para los océanos y como una necesidad económica para las poblaciones que viven de ellos. Es fundamental tener claro la importancia de la sostenibilidad para no cerrar las puertas a la comercialización.

En cuanto al consumo y a las tendencias de los consumidores españoles y europeos, los campos demográficos del mercado han originado que el consumidor actual, a diferencia de las generaciones anteriores, busquen preparados que simplifiquen

la vida, que sean sanos, nutritivos y cuya preparación sea fácil y rápida. Es decir, buscan un tipo de producto que se incluiría dentro de la "Convenience food".

La tendencia por parte del consumidor europeo es volver a lo natural, a lo sano. Esto es difícil porque al vivir en una gran ciudad no se tiene acceso a ese producto tradicional, que se piensa que es el mejor. Además, todo producto es el mejor cuando se produce bajo normativas y está controlado adecuadamente.

El consumidor cada vez es más exigente y le importa saber qué es, de dónde viene lo que consume y cómo ha sido producido. En el caso del producto pesquero, al consumidor le interesa conocer qué especie es y en dónde fue capturado. También les interesa información sobre el lugar en el que fue procesado, qué ingredientes lleva, qué procesos son necesarios para su adecuada conservación y cómo debe cocinarlo. Es decir, cada vez hay un mayor interés por la cocina, pues la gente llega a supermercados y pequeñas tiendas tradicionales y pregunta por la forma de uso de estos productos.

Por otra parte, se observa que los jóvenes tienen miedo a comprar pescado, porque desconocen cómo cocinarlo. Este miedo habría que eliminarlo y habrá que facilitarles información sobre las propiedades y la forma de cocinado de este alimento para que no les surja ese sentimiento de temor.

Se consume pescado para tener una dieta variada, porque es bueno, porque gusta, por sus altos aportes nutricionales, porque es más ligero que otro tipo de productos, engorda menos, facilita la digestión; pero si sumamos estos porcentajes vemos que el 75% de las razones principales no son organolépticas. Además, el consumidor ha sabido apreciar que el pescado tiene valores intrínsecos que valen la pena y ha sabido apreciar su sabor.

El consumidor necesita conocer información sobre lo que está comiendo. Está en su derecho de saber y los proveedores deben aportar esa información. Desde las administraciones es importante facilitar esa información y desde el sector ser conscientes de que sin consumidor no existiría el sector, ni la pesca y el negocio de este producto se extinguiría.

Los siguientes datos confirman la importancia del consumo de pescado en España en cuanto al gasto de la dieta del consumo de alimentos. El gasto se encuentra en el 14% del gasto en frescos y el 11% del total de la alimentación por detrás de la carne fresca. Es decir, la carne está antes que el pescado en consumo de frescos, incluyendo frutas, vegetales, etc. Pero lo cierto es que se debería consumir el doble de pescado y la mitad de carne, desde el punto de vista de una dieta saludable.

El consumo de pescado en España debería crecer. Esto significa que el pescado tiene recorrido, tiene mercado, tiene capacidad de ampliarse y las empresas tienen que ser conscientes de esto. Uno de los puntos en los que se debería incidir para conseguir un aumento en el consumo y por tanto comercialización de pescado es en convencer al consumidor de que introduzca más pescado y menos carne en su dieta.

En España se consume más pescado fresco que cualquier otro tipo de producto pesquero pero va creciendo el envasado dentro del fresco. La tendencia de consumo va cambiando debido al cambio de hábitos de consumo relacionado con el cambio generacional que se está produciendo, como se ha mencionado anteriormente.

El pescado y el marisco fresco lo consumen los seniors y el congelado los más jóvenes. El motivo fundamental es el precio del pescado, ya que el fresco es más caro que el congelado y el congelado tiene más tiempo de durabilidad almacenado.

Dentro del producto congelado los que mejor están funcionando ahora mismo son los preparados, los famosos fishfingers y este tipo de producto funciona bien porque sus principales consumidores son los niños. Por lo tanto, en los hogares donde existen niños pequeños, se consume más pescado congelado preparado. Aquí nace una inquietud, debería fomentarse la educación alimenticia en el sentido de que a los niños desde pequeños se los eduque a consumir pescado y que no tengan temor a consumirlo por las espinas. Haciendo una comparación con el consumo de otros alimentos como puede ser una chuleta de cordero que, aunque tiene hueso, los niños la consumen igual y saben comerla.



Ahora bien, donde se sitúa al atún en todo este panorama alimenticio. Los resultados que se extraen de las encuestas de lo que quieren los consumidores, perciben al atún y al bacalao como un alimento de placer por encima de otros criterios mencionados en las encuestas; así como se observa que el salmón se percibe como la opción más saludable. El porqué de estos resultados curiosos, se apunta desde la Subdirección de MAGRAMA, puede deberse a las campañas de promoción excelentemente buenas que se han llevado a cabo, sobre todo en la parte de la industria de transformación. Esta, se ha convertido así en un prescriptora que le dice al consumidor qué tiene que consumir, cuándo y dónde.

Ese potencial que tiene de prescriptora la industria es importante conocerlo y saber utilizarlo. Recalca que una buena promoción o campaña a lo largo del tiempo y en positivo es muy importante ya que cambia las reglas de juego en el mercado. Este debe ser un trabajo fundamental por parte de las industrias a lo largo de toda la cadena. Es necesario dar un paso adelante y ser estos los que comuniquen adecuadamente al mundo los beneficios del pescado.



En España se están realizando estrategias de diversificación que van más allá de la propia actividad extractiva, o acuicultura o de transformación con el sector pesquero. Desde las administraciones y otros actores implicados en la cadena se les está animando a que diversifiquen. Es decir, a que cuando existe un problema en una pesquería y tiene que capturar menos, debe existir algún tipo de plan de recuperación; o simplemente cuando se produce cualquier tipo de incidencia que no les permita capturar lo que ellos están autorizados se les propone que realicen actividades complementarias a la actividad principal, que les puedan servir como medio de complemento económico al sector.

Las áreas de diversificación en las cuales se está trabajando en este momento son: turismo, transformación y comercialización, medioambiente y aspectos sociales.

En relación con el área del turismo, se trabaja en la posibilidad de que el consumidor conozca qué es el sector pesquero, qué es

un puerto pesquero, un barco de pesca, un mercado mayorista, minorista, qué es una lonja, en dónde se comercializa por primera vez el pescado, qué es una fábrica pesquera, etc. Es decir, sería interesante que el sector pesquero los lleve a conocer todo esto y que sea este quien organice este tipo de actividades y obtenga un beneficio de ellas.

Un doble beneficio: el mediato, el del coste que pueda tener la actividad; y el de largo plazo, que el consumidor sepa lo que va a consumir o está consumiendo y como se produce. En definitiva, mentalizar a los consumidores de que el pez no pega un salto desde el mar al plato, sino que sigue un proceso hasta colocarlo a disposición de ellos en el mercado.

Otra de las parcelas de diversificación en las que se está trabajando es en la de transformación y comercialización. En concreto en las marcas de calidad, el desarrollo de la acuicultura ecológica, el ecoetiquetado, adquiriendo todo ello especial importancia. Es fundamental que el producto esté bien desarrollado, que en este desarrollo tan grande de marcas diferentes y de etiquetas diferentes

que se está produciendo no confundan al consumidor. Para ello es necesario que destaquen lo esencial y que la información sea verificable, transparente y certificable. Solo de esta forma se garantizará al consumidor el conocimiento de lo que está comprando, sin entrar en motivos comerciales de porqué se utilizan las marcas.

En el área del medioambiente todavía queda mucho por hacer y enseñar al consumidor respecto a la sostenibilidad de los recursos pesqueros y de los océanos. Se debe enseñar qué es el mar y qué es la pesca. Hay muchas actividades que desarrolla el ser humano en los océanos; y la pesca no es ni la más importante ni la más representativa.

En el aspecto de diversificación social se espera que se fomente el trabajo de las mujeres en esta industria. Existe una política de igualdad desarrollada dentro de la UE y una política de género que también ha desarrollado la Subdirección de Pesca. Uno de los objetivos fundamentales es que exista un reconocimiento del

trabajo de la mujer en el sector pesquero. Es decir, aquella mujer que realizaba trabajos secundarios siempre de apoyo a la actividad extractiva, y estaban en un segundo lugar pasen a obtener un adecuado reconocimiento por parte del sector.

Un ejemplo de un proyecto de diversificación que se está desarrollando precisamente con el atún se localiza en el Puerto del "Ametllade Mar" (Tarragona y Cataluña). La empresa que lo está llevando a cabo se llama Balfegó, en la cual hace años se dedicaban exclusivamente a la pesca del atún rojo en el Mediterráneo. Actualmente, los nuevos dueños capturan atún dentro de la cuota que se les asigna y los trasladan vivos a jaulas de engorde. Lo hacen de esta forma para luego tener disponibilidad de atún a lo largo del año en el mercado, aportándole así un gran valor agregado, ya que tiene una magnífica salida en el mercado.

Empezaron con el mercado japonés, aunque actualmente en España ya se está aprendiendo a consumir atún fresco lo que contribuye a que se estén abriendo mercado dentro de España. A la empresa Balfegó se le ha concedido este año el premio Alimentos de España del sector pesquero. Es un premio que otorga el Ministerio de Agricultura a diferentes sectores y por primera vez se ha establecido este premio para el sector pesquero.

Si visitan Tarragona, se puede nadar con los atunes dentro de las jaulas. Esto sería un buen ejemplo de diversificación en el área de turismo, como bien se ha explicado antes, además de posteriormente poder comercializar el producto para su consumo.

Para finalizar es fundamental destacar la importancia de la promoción. Es esencial hacerle ver al consumidor del pescado, mediante carteles, folletos, revistas, anuncios de televisión y congresos las bondades del producto. Todo el sector, desde los pescaderos pasando por la industria transformadora y hasta los científicos son los protagonistas aquí para construir un todo y poner en valor este producto.

En España, quizá la campaña que más se recuerda por su repercusión y que fue realizada por el Ministerio es la de "Pequeñines ¡No

gracias!" en 1983. Fue la primera campaña publicitaria del sector para concienciar sobre la necesidad de conseguir la sostenibilidad del ecosistema.

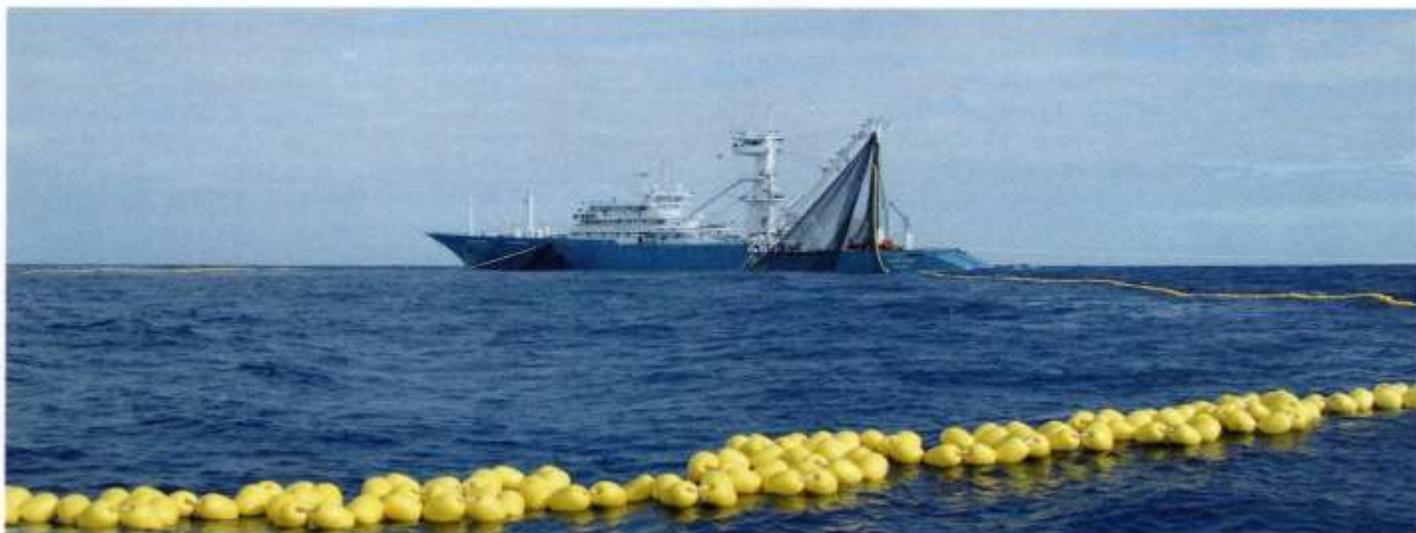
Esta campaña fue un gran éxito y todos los actores implicados, desde la industria hasta el consumidor, se concienciaron en que había que consumir tallas reglamentadas de pescado, que había que cuidar los peces y que los peces pequeñitos no se comen. A pesar de que el target fundamental de la campaña fueron los niños el mensaje fue eficaz para todos los grupos sociales. Esa es la importancia que tiene la promoción.

En la actualidad, se continúa trabajando en promoción, en noviembre del 2014 se hicieron carteles para promocionar "la semana del pescado". La experiencia de los participantes en ese evento fue el haber participado vendiendo pescado, promocionando el pescado y, en general, son actividades que funcionan.

El Ministerio está trabajando también mediante carteles con promoción de las principales especies pesqueras de interés comercial. Se centra en aportar información sobre la diferenciación entre la denominación comercial y la científica, para que esta nueva etapa de información al consumidor le permita pedir los productos por su nombre. Además, mediante campañas publicitarias se difunden las bondades de los nutrientes como el Omega3 (cuatro raciones por semana) y se exige a los colegios que se ponga más pescado en la dieta de los niños (barritas de merluza, fishfingers, etc.).

Los congresos también son eficaces en la promoción de este sector. Se organizó un Congreso de Calidad en el 2013 y se celebró en julio del 2015 el Cuarto Congreso de Calidad en Madrid.

Desde la Subdirección de Pesca española se afirma que la única forma de controlar y tener océanos sostenibles es concienciando a todos de que esto se puede acabar. Y es a la administración a quien le toca ese rol y función de controlar. Ahora bien, si el control no se establece desde el principio y no está bien estructurado la forma en la que hay que controlar las cosas y como se tiene que actuar, se llega a una situación de caos que es muy difícil de solucionar.



## *“Competitividad de la industria conservera española bajo el marco de los acuerdos comerciales de la Unión Europea con los países del área ASEAN”*



### ● *Juan Manuel Vieites*

*Secretario General de ANFACO / CECOPESCA  
y Presidente de EUROTHON.*

*El secretario general de Anfaco-Cecopesca y presidente de Eurothon, Juan Manuel Vieites, fue uno de los participantes en el II Foro de Sostenibilidad del Atún organizado en Manta por la Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros y la FAO*

En su intervención en el II Foro de Sostenibilidad del Atún, el secretario general de Anfaco-Cecopesca, Juan Manuel Viéites, habló sobre la competitividad de la industria conservera española bajo el marco de los Acuerdos Comerciales de la Unión Europea con los países de la Región Asean. Para ello se valió de un índice en el que mostró una perspectiva de lo que es esta industria de pescados y mariscos en España y se refirió también a las líneas estratégicas del sector desde el punto de vista de la internacionalización, de la innovación y de la sostenibilidad, a través de la perspectiva medioambiental. Asimismo habló de los aspectos socio económicos de esta industria, de seguridad alimentaria, y de la política comercial de la Unión Europea con Asean (Asociación de Naciones del Sudeste Asiático).

Viéites explicó que la situación actual de la industria conservera de pescado y marisco es estable, desde hace unos años, debido a dos parámetros fundamentales: uno de ellos es que España es el productor principal de la UE en conservas de pescados y mariscos, y el otro es que el atún representa alrededor del 70% de esa producción total, mientras que el 30% restante son especialidades de distintos productos en conserva. En esta línea, subrayó que, después de Tailandia, España es el principal productor de conservas de atún, seguida de Italia con alrededor de un 18%, Francia con entre un 8% y un 10%, y luego Portugal, con aproximadamente un 5%. En este sentido, destacó que esta industria es el principal motor socioeconómico de diversas zonas, sobre todo aquellas del litoral español

relacionadas con la Política Pesquera Común, como es el caso de Galicia, que representa alrededor del 87% de la producción de la conserva de atún, seguida de País Vasco, Cantabria, Andalucía, con otros subsectores relacionados con esta actividad.

En lo que respecta a la dimensión social del sector, aclaró que genera entre 15.000 y 17.000 puestos de trabajo directos, 12.000 de los cuales en Galicia, mientras que de forma indirecta emplea a entre 35 y 40.000 personas relacionadas con la industria de conservas de pescados y mariscos.

El secretario general de Anfac-Cecopesca y presidente de Eurothon continuó su charla destacando que el sector conservero cuenta con una estructura asociativa fuerte y consolidada, que presenta un crecimiento sostenido en estos últimos años, en los cuales ha ido creciendo, aunque débilmente debido a la crisis, sobre todo desde el punto de vista del volumen y del valor. Así, subrayó que al tener el atún un impacto tan importante, ha hecho decrecer en cierta medida todo lo que es ese valor de la producción de conservas de atún y mariscos, en estos años.



Destacó en esta línea que esta industria está compuesta por empresas líderes con un alto grado de especialización, automatización y de interacción en el proceso productivo, destacando que algunas tienen flota propia, sobre todo las grandes empresas, y eso conlleva a que la estructura esté bastante equilibrada.

Se trata principalmente, añadió Juan Manuel Viéites, de un sector exportador destinado al comercio internacional. En este sentido, anunció que los datos del año 2014 indican que el 46% de la producción se vendió en 117 países del mundo. "Es decir que hablamos de un sector cuya vocación es, la internacionalización y otra la innovación", añadió, al tiempo que aseguró que la internacionalización se maneja con inversiones productivas y comerciales en terceros países, especialmente Latinoamérica y África. Por otra parte, y también según los datos de ese año facilitados por el secretario general de Anfac, explicó que la conserva de atún es el principal producto exportado del sector de conservas de pescado y mariscos, ya que representa el 68% del volumen total de las conservas exportadas.

Siguiendo esta línea, destacó que la conserva de atún es el primer producto de exportación de España del mundo del mar, por lo que tiene un impacto importante dentro de lo que este sector, "y por eso el equilibrio que se ha conseguido durante estos años de crisis que se ha suscitado, sobre todo en la zona euro". Es decir, subrayó, "que la exportación compensó en cierta medida el decrecimiento del consumo en la propia Unión Europea o en España, concretamente".

## *Innovación e investigación, dos pilares de la conserva en España*

El presidente de Eurothon destacó que el sector que representa dispone de gran experiencia y 'know how' y que se remonta al siglo 20, cuando en España se comenzó a trabajar con lo que era la conserva de sardina, que a partir de los años 20/30 ya estaba muy desarrollada. Luego, relató, "a partir de los años 60 se orientó hacia el atún de una manera muy significativa, hasta el momento actual en que este producto ha alcanzado los valores antes mencionados".

Indicó también que es un sector que apuesta por la innovación, la investigación y el desarrollo tecnológico, con plantas muy innovadoras y tecnificadas, ya que se trata de una organización que desde 1949 le otorga gran importancia a su I+D+i, a través del laboratorio de la Unión de Fabricante de Conservas de Galicia.

En este punto, Juan Manuel Viéites se refirió a Cecopesca, hoy en día un centro tecnológico de primer nivel, con instalaciones de alrededor de 11.000 metros cuadrados, dos edificios y uno por terminar, con una inversión de aproximadamente 8,5 millones de euros y con 6 plantas para innovación. Viéites destacó la apuesta del sector con unidades específicas de investigación con empresas tan representativas del sector como el Grupo Calvo, entre otras, y con inversiones anuales de 2,7 millones de euros.

"Hablamos de un sector moderno tecnológicamente y, por tanto, avanzado y competitivo, que en estos momentos está trabajando en aspectos de eliminación de la que es la esterilización a través del tratamiento térmico y otras metodologías, siendo el principal

objetivo ganar en valor nutritivo y en la calidad de producto”, explicó.

Para el secretario general de Anfaco, el presente y futuro del sector pasan por la diferenciación como estrategia de desarrollo en un mundo globalizado, en donde se están intentando vender productos de calidad a un precio rentable.

En su participación en el foro organizado por Ceipa, el responsable de la patronal española de la conserva destacó también que se trata de una industria reconocida por sus estándares de calidad y de seguridad alimentaria, “conceptos por los que han apostado desde los primeros años”, y que las empresas lideran el compromiso con la alimentación sana y saludable, que viene de la mano de los productos del mar en general, aunando tradición e innovación. Subrayó que la propia organización empresarial de la conserva tiene 111 años de vida y que existen sociedades con más de 150 años en el mercado, “pero eso no es óbice para que se busque la innovación y estar a la vanguardia”.

Juan Manuel Viéites explicó que la industria conservera española está fuertemente comprometida con la sostenibilidad y con la responsabilidad social corporativa, siendo el primer sector que apoyó el Pacto Mundial, cuando inicialmente a nivel español había sólo 3 ó 4 empresas representativas, como el grupo Inditex o empresas de grupos bancarios. Anfaco-Cecopesca se incorporó desde el primer momento conjuntamente con la ONU en el Global Compax para todo los aspectos de RCC, que posteriormente las propias empresas desarrollaron internamente dentro de sus cuadros.

### *El secretario general de Anfaco Cecopesca desgana las líneas estratégicas del sector de Conservas de Pescados y Mariscos*

Para el secretario general de Anfaco-Cecopesca hay varias líneas estratégicas, que tienen como reto importante competir en un

mercado globalizado desde España, a través de la política comercial que tiene la UE. Explicó que en muchos casos el sector había sido bastante beligerante en cuanto a los acuerdos comerciales que habían desarrollado en algún tema concreto y sobre todo en cumplimiento de las normativas comunitarias por parte de todos y explicó los porqués de esta actitud.

**-El abastecimiento de materia prima a la industria** que es un imperativo de primer orden para seguir manteniendo la actividad socio económica del sector. Para ello, el objetivo es la consolidación del sector a través de la competitividad de las empresas, “para lo que se necesita y se reclama el “level playing field” o las condiciones de igualdad en el mercado de las conservas de atún, fundamentalmente en el aspecto de producción de las industrias”. Seguir con los retos de la industria, apostando por la internacionalización, innovación, sostenibilidad, seguridad alimentaria como líneas estratégicas de las empresas del sector.

**-En el campo de la internacionalización** destacó que es un pilar estratégico conjuntamente con la innovación y que como aspecto fundamental tiene el aseguramiento de abastecimiento de la materia prima porque de nada sirve hacer un producto de calidad a un precio rentable si no se tiene asegurado el abastecimiento regular de éste.

En esta línea, el portavoz de la patronal conservera española indicó que algunas empresas entienden la internacionalización como posicionamiento en otro país para abordar mercados locales y asegurarse el abastecimiento de materia prima de la industria que hay en España, y ésta a su vez hacia el mercado de la UE que es donde realmente dedica una parte muy importante de sus exportaciones. Y es que alrededor del 87% de la venta al exterior se va principalmente a tres grandes países: Italia, Francia y Portugal, que representan aproximadamente el 70% de la conserva de atún.

Viéites señaló que el establecimiento de la industria ha sido un pilar fundamental, pero también un problema, a la hora de



abordar todo lo que es el mercado de la UE desde España, desde las zonas productoras españolas como Galicia. Y allí, dijo, las primeras posiciones de exportación son a nivel comunitario, aun cuando existe un 10% de la misma que van a otros continentes, como estrategia de comercialización e implantación en mercados exteriores, que desde sus propias unidades industriales el sector se encuentra posicionado en este momento desde Chile, Perú, Guatemala, El Salvador, Ecuador o Brasil; y por lo tanto las empresas han desarrollando su estrategia local hacia grandes mercados en el que cada uno de ellos puede ser un continente como el caso de Brasil. No obstante, la industria mantiene su posicionamiento desde España hacia el gran mercado de exportación que representa alrededor del 43% de la producción, que es el mercado de la UE.

Las razones para adoptar esta estrategia de internacionalización que tienen las empresas españolas, "van orientadas fundamentalmente a lo que tiene que ver con el acceso de materia prima, algo fundamental para tener un reto de futuro; el acceso a nuevos y mayores mercados, en donde se necesita de mayor tecnología, que se busca a través de la innovación". En este punto se refirió Juan Manuel Viéites al Plan Estratégico del Sector 2015-2020, "que prácticamente está cerrado y que se presentará en el mes de junio". Ahí, añadió, "se verá claramente que estos dos aspectos básicos de internacionalización e innovación van a seguir siendo fundamentales para poder crecer y alcanzar mejores economías de escala y diversificación de riesgo por parte de las empresas".

También habló de una mejora de la imagen del sector para intentar acercarse a los consumidores, "para lo cual se ha alargado el ciclo de vida de los productos y se está buscando nuevas innovaciones para alcanzar este objetivo, se está trabajando en accesos a mejor 'know how' por parte de las empresas, y reducción de costes. Buscamos mejorar la productividad para poder competir de mejor manera en los mercados externos".

Viéites se refirió a la internacionalización diversificada en tres aspectos: exportaciones, inversiones en terceros países, cooperación y alianzas estratégicas con distintas zonas para que tanto los clientes como los proveedores pueda tener alianzas adecuadas que les permitan competir. Como estrategia fundamental hacia la vía de la exportación, subrayó que el sector quiere seguir consolidando su presencia en sus mercados tradicionales, y también en Reino Unido, Alemania, Países Bajos o Polonia, país éste último que está creciendo en la demanda de conservas, tanto en lo que es el atún, como las especialidades en menor medida.

Anunció también que las empresas españolas están intentando potenciar su presencia en mercados de Estados Unidos, China, Japón, América Central y América del Sur, a través

de posicionamiento en el exterior, no como deslocalización sino mediante la internacionalización, "lo que significa seguir manteniendo las cabeceras en España, en ciertas zonas de la región eminentemente productoras, y desde ahí seguir abordando ese gran mercado de la UE; y desde otras zonas intentar estrategias, tanto de abastecimiento de materias primas a la industria como de abordar esos mercados locales".

Apostó asimismo por la necesidad de eliminar las barreras comerciales, y por el desarrollo y adaptación del producto al mercado de destino, disponiendo de información de terceros países, haciendo campañas de promoción.... Todo esto, según señaló, completaría la estrategia del sector en cuanto a la internacionalización por vía de la exportación.

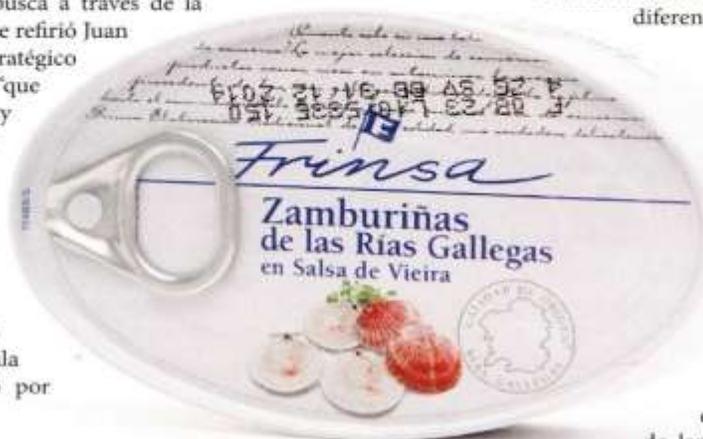
Otro punto importante para la industria española de la conserva es la **Innovación**, "otra parte del ADN, tanto del sector como de las empresas y de la propia organización que las representa". Aquí se refirió Juan Manuel Viéites a la I+D+i, como fórmula de asegurar la competitividad del sector y la sostenibilidad del mismo, dotándolo de herramientas que permitan añadir valor y diferenciación a sus productos.

En su conferencia adelantó que el sector está en estos momentos inmerso en una nueva actuación con unas inversiones muy importantes, para la puesta en marcha del concepto Fábrica del Futuro, Industria 4.0, una tendencia europea que el sector español de la conserva de pescado ha acogido de manera inmediata.

Para Viéites, esta herramienta busca esa interacción robot/persona dentro de las fábricas, a fin de desarrollar nuevos productos adaptados a los mercados de destino, nuevos procesos más eficientes, y mejoras en los procesos logísticos, así como nuevas soluciones de envasado. "Todo esto es lo que está en el Plan Estratégico antes mencionado en materia de innovación, dando énfasis a la Fábrica del Futuro, que desde Anfac y las empresas del sector se está buscando desarrollar", subrayó.

Explicó que el sector está desarrollando esa innovación en función de cuatro campos fundamentales: productos adecuados a la demanda del consumidor, más saludables, nuevos formatos y presentaciones, y distintivos de calidad, entre otros. También amplía esa innovación al campo de la calidad y seguridad alimentaria, gestión y control de riesgos, autenticidad alimentaria, vida útil del producto. Mientras que en los procesos, se apuesta por la automatización y la utilización de tecnologías TIC, "de una manera importante para buscar es interacción persona/robot, en aquellas plantas con una innovación de la Industria 4.0".

En este mismo contexto se refirió a los aspectos medioambientales, la optimización del uso de los recursos, minimización de los descartes y la valorización de los subproductos. Aspectos que,





insistió en recalcar, están en el propio ADN del sector y de las empresas del sector.

### Trabajando en la Fábrica 4.0

Tras esta descripción, el secretario general de Anfaco realizó una presentación más completa de lo que es la Fábrica 4.0, "que hay que desarrollar con un cambio de mentalidad y un cambio de paradigma en los procesos de fabricación, de cara a obtener mayor productividad, mayor competitividad en los mercados". El objetivo, destacó, es "encontrar mayor automatización, más flexibilidad en los procesos productivos, esa inteligencia de interacción persona/máquina". Se trata, añadió, de algo fundamental "porque el recurso humano representa el activo más importante en la empresas, por lo que esto no significa que se deban perder puestos de trabajo, ya que los equipos de producción van avanzando tecnológicamente de forma significativa".

Para el representante de la industria española, la máxima eficacia conlleva a la cooperación, lo que provocará un proceso más inteligente. Por ello, indicó, el sector y sus empresas estarán inmersos en esta actividad hasta el período 2020, unos años en los que el sector se quiere transformar hacia la Fábrica del Futuro.

-En el tema de la **Sostenibilidad**, otro aspecto en el que en el sector atunero y de conservas de pescados y mariscos requiere la interacción de tres pilares básicos a lo largo de toda la cadena de valor: economía, medio ambiente y la parte social.

En lo que se refiere a la sostenibilidad medioambiental, indicó que la conservación a largo plazo de los recursos pesqueros, atuneros en este caso, "es clave para el futuro del sector español, firmemente comprometido con la sostenibilidad y que trabaja para

tener garantizado su abastecimiento de materia prima de manera responsable y continuada". Aquí, dijo, la flota atunera está haciendo un esfuerzo enorme para demostrar y convencer a todos que esta sostenibilidad medioambiental es un pilar de primer orden, y que ellos lo vienen realizando de una manera eficaz desde hace tiempo.

"La cadena de valor juega un papel fundamental en su compromiso con la sostenibilidad de recursos, a través del cumplimiento de las normas, leyes, reglamentos, su vigilancia y control; de nada sirve que esto quede en documentos, cuando lo principal es ponerlo en práctica y seguir intensificando su aplicación. Es a través de los organismos regionales de pesca y sus medidas de gestión, técnicas y de control, que se debe continuar apoyando de una manera decidida para evitar el no cumplimiento de estas leyes, en casos como pesca ilegal, no esterilización de mercancías, entre otras inconsistencias", aseguró.

En cuanto a la **Sostenibilidad Socio-económica**, indicó que además de la sostenibilidad medio ambiental, la industria española de conservas de pescado y mariscos está comprometida con el respeto de los Derechos Humanos y Laborales, "acatando estrictamente el marco regulatorio establecido en las zonas donde está implantado".

Se refirió también el conferenciante a la Responsabilidad Social Corporativa, basada en políticas sobre abastecimiento sostenible, responsabilidad medio ambiental, calidad y seguridad alimentaria, responsabilidad social, transparencia y fomento de la investigación, "factores importantes, que conjuntamente con el respecto a los derechos humanos, deben ser abordados por parte de todos los países, cumpliendo las leyes y siguiendo los marcos regulatorios de la ONU y OIT".

En este sentido, aseguró que la conserva y pescado de atún española cumple escrupulosamente con los requisitos higiénicos sanitarios

y de seguridad alimentaria (inocuidad alimentaria), con la implementación de un sistema de gestión de calidad certificado bajo las normas ISO 9000, sistemas de seguridad alimentaria certificados bajo las normas BRC o IFS, "y esto se cumple y debe cumplirse en todo el mundo".

Al hablar de **trazabilidad**, Juan Manuel Viéites indicó que el sistema que tiene implantado la industria conservera española, permite conocer de manera detallada los eslabones de la cadena de custodia y las garantías máximas sanitarias de control para sus productos. Considerando éste un aspecto estratégico para las administraciones, considera que el cumplimiento de las normativas de trazabilidad no es homogéneo, "pues al hablar de la pesca ilegal y no reglamentada por parte de los 28 países de la UE, es España quien cumple y hace cumplir". Por todo ello demanda que se garantice esa competencia leal de todos los operadores del sector.

Frente a lo expuesto, desveló que el sector tiene un proyecto en el que se encuentra trabajando desde el mes de febrero, un Observatorio de la Trazabilidad, idea que parte desde la industria privada pero con la colaboración de la Administración española, "que tiene más conocimiento de las legislaciones a la hora de aplicar las normas, un duro trabajo cuyo objetivo es tratar de exportar al resto de los países de la región europea". Señaló, no obstante, que se trata de una tarea nada fácil "puesto que cada país es soberano; sin embargo hay mecanismos desde la Comisión Europea para hacer cumplir las normas a nivel comunitario para todos igual".

Así, y en lo que respecta al Observatorio de la Trazabilidad del Atún, señaló que se está llevando a cabo con personal adscrito al observatorio, trabajando con las empresas, e implicando a todo el sector atunero, OPAGAC, la industria conservera en su conjunto y la Administración española. Viéites espera que esta colaboración de sus frutos "para que se juegue de forma equitativa, para que el campo de juego sea el mismo para todos, al igual que las condiciones impuestas para acceder a los mercados".

"Se trata de un proyecto de futuro, y se debe tener presente que en la trazabilidad, no solamente entran aspectos medio ambientales, sanitarios o de derechos humanos, entre otros, sino también de origen, pesca ilegal y no reglamentada", añadió.

## *Las políticas comerciales de la Comisión Europea con la Región ASEAN.*

En este punto de su conferencia, el secretario general de Anfaco-Cecopesca hizo referencia a los claroscuros importantes que hay con respecto a estas políticas y que comenzaron con los acuerdos de la UE con los 10 países del Pacífico; en el cual el único que por el momento está operativo es el de Papúa Nueva Guinea.

Explicó el portavoz de la industria conservera española que se ha desarrollado, "y así lo quería la UE", una política comercial

con la Región de Asean (Asociación de Naciones del Sudeste Asiático). y con una serie de países, entre los que destacan importantes operadores económicos en el mundo del atún como Tailandia, Filipinas, Indonesia y Vietnam. "siendo también éstos los principales países competidores de la industria conservera española y comunitaria". En este sentido, destaca que las conservas de atún representan el 53% del total de las importaciones de la UE de este producto, procedentes de la Región del Asean.

Todo esto conlleva, según señala Viéites, a que la región del Asean sea una zona competidora importante para el mercado de la UE, que es deficitario y que consume alrededor de unas 700 mil toneladas y que tiene una producción de alrededor de 550 mil toneladas. Es importante, subraya, que el consumidor pueda disponer del productos de cualquier parte de origen, "pero siempre que cumplan las normas". En cuanto a la conserva de atún procedente de la región Asean que se comercializa en la UE, la cifra en un 30% del total de las importaciones extracomunitarias, siendo uno de los principales exportadores de este producto a la UE.

Así, resumió el presidente de Eurothon, la política comercial de la Unión Europea se divide en tres aspectos fundamentales: multilateral, a través de la OCM, unilateral, que es un acuerdo no recíproco, y la bilateral, de acuerdo recíproco. Paralelamente, a las negociaciones a nivel multilateral, en el marco del Programa de Doha para el Desarrollo, la política comercial de la UE en relación con terceros países se fundamenta en estos tipos de acuerdos, como es el caso de Ecuador, Colombia y Perú.

## *Malasia, Vietnam y Tailandia*

Para indicar como se encuentra el acuerdo en este momento, Juan Manuel Viéites explicó que en el año 2007 en la región de Asean se empezaron a desarrollar una serie de negociaciones comerciales regionales para la celebración del acuerdo de libre comercio entre las dos partes. En 2009, los Estados miembros acuerdan que la Comisión Europea negocie bilateralmente con los países miembros del Asean para la celebración de acuerdos de libre comercio. Hasta el momento, solamente en el de Singapur, la administración y el sector lograron que se excluyera del acuerdo, las conservas de atún. Actualmente, los acuerdos en negociación son tres; Malasia, Vietnam y Tailandia, y cada uno de ellos se encuentra en una situación diferente.

Destacó en su intervención el secretario general de Anfaco que con Tailandia, las negociaciones se iniciaron en 2013 y al día de hoy están suspendidas por una serie de problemas existentes en el país. Desde el 1 de Enero del 2015 ya no es beneficiaria del SGP+ y el trato es de Nación Más Favorecida". En el caso de Vietnam, donde hay también intereses tailandeses de plantas conserveras de atún, las negociaciones se iniciaron en el 2012, "y ahora están en la undécima Ronda de Negociación, celebrada en enero el 2015, y se trata de un SGP regional de régimen general".



Señaló el conferenciante que la negociación está muy avanzada en cuanto al tema del atún y que al parecer habrá un contingente en este acuerdo para el acceso de este producto al mercado de la Unión Europea.

En esta línea, detalló que Vietnam exportó a la UE en el 2014 un promedio de 13.512 toneladas de atún y de ahí que señale que esperan a los resultados de esta negociación para saber si el sector europeo del atún, concretamente el español, que representa el 68% de la producción comunitaria, "es sacrificado una vez más como moneda de cambio o no".

Por su parte, Singapur, según indicó el portavoz de las conserveras españolas, ha sido muy bien tratado por parte de la Administración de la Comisión Europea y dentro de sus intereses en la zona no está la producción de atún, sino realizar la comercialización de un lado al otro. Este país también tiene trato de Nación Más Favorecida.

En lo que respecta a Filipinas, desde el 26 de diciembre del 2014 está considerado con el acuerdo SGP+. Indicó Juan Manuel Viéites que Ecuador está sufriendo al igual que otros países productores, la falta de un acuerdo definitivo. Otros países como Indonesia que tienen el SGP de régimen general. Mientras que con Malasia las negociaciones con la UE se iniciaron en el 2010 y hasta el momento no se han reanudado, y parece que la Comisión, con el trato de Nación más Favorecida, espera por este país para continuar las mismas.

En el caso de Singapur, inicia las negociaciones en 2010 y concluyeron en 2012, y por parte de la Comisión Europea de un Dictamen del

Tribunal de Justicia de la UE, sobre la competencia para firmar y ratificar el acuerdo con este país, trato de Nación Más Favorecida. Es de conocimiento que en la UE hay una codecisión entre lo que es la Comisión Europea y el Parlamento Europeo, que son los que tienen que ratificar los acuerdos, Laos está con el SGP Acuerdo de Nación menos Desarrollada al igual que Camboya, Myanmar; y, Brunei Darussalam, que tiene trato de Nación Más Favorecida.

## Análisis de Acceso al Mercado de la UE

En lo que se refiere a las importaciones de conservas de atún a la UE de países del Asean como Brunei, Malasia o Tailandia están en un 24% de arancel con la UE. Singapur, por su parte, según los datos facilitados por el conferenciante, en el acuerdo recientemente negociado está pendiente de aprobación y entrada en vigor, también tiene un 24%. Indonesia como SPG régimen general originario, tiene un 20,5%, al igual que Vietnam. Filipinas con el 0% a través del SGP+ actual originario. Camboya, Lao y Myanmar un 0% como SPG menos desarrollado originario.

Todo esta política comercial tiene un impacto sobre las importaciones de la UE de conservas de atún provenientes de los países de la región del Asean. De hecho, según datos del 2014 que indican el volumen en toneladas de 115.462, Tailandia representa el 48%, Filipinas el 27%, Indonesia el 13,99%, Vietnam el 12% y los demás países el 0,01%."Esto indica que, en cuatro países se tiene



Empresa dedicada a la transformación de productos marinos y de la acuicultura, comprometida con la mejora continua de sus procesos y actividades para satisfacer los requerimientos de nuestros clientes.



*Ofrecemos a nuestros clientes productos con altos estándares de calidad.*

☎ (+593) (5) 257 8696 - 257 8695 - 257 8561

✉ infor@bilbosa.com

🌐 www.bilbosa.com

prácticamente el 100% de lo que se importa a la UE en lo que a conservas de atún se refiere”, advirtió Viéites.

En el caso de Tailandia, además, señaló que hay exportaciones comunitarias de atún entero congelado de túnido tropical, de Yellow Fin, Skip Jack, Big Eye, que en el año 2014 supusieron 28.905 toneladas de las globales que se exportaron a todos los países del Asean, “prácticamente el 100% va a ese país”. Tailandia representa la cuarta nación de destino de las exportaciones comunitarias de atún entero congelado, seguido de Isla Mauricio, Ecuador. De esta forma, el 12 % de las exportaciones extracomunitarias de túnidos tropicales congelados de esas 245.053 toneladas de atún entero congelado que exporta la UE, va al suroeste asiático.

Para el portavoz de la industria conservera española, los aspectos fundamentales a tener en cuenta por parte de la UE al momento de llevar a cabo un acuerdo con los países del Asean se reflejan en:

- Asegurar el desarrollo sostenible del sector conservero español y comunitario, a fin de garantizar el empleo y el valor añadido en territorio de la UE,
- Llevar a cabo acuerdos comerciales equilibrados considerando la sensibilidad de las conservas y preparados de atún para la industria de la UE,
- Establecer Normas de Origen Preferenciales, sin excepciones,
- En cuanto a las condiciones de acceso a la UE, establecer las

mismas normas de competencias desde los puntos de vista sociales, laborales, medioambientales, sanitarios, entre otras, para todos los operadores del sector.

Para terminar su intervención en el II Foro de la Sostenibilidad del Atún, y como conclusiones de lo expuesto, Juan Manuel Viéites indicó que la Industria Española de Conservas de Atún y de Pescados y Mariscos:

- Representa escrupulosamente los estándares y normativas para la comercialización responsable y sostenible de sus productos,
- Defiende el mantenimiento del empleo y producción en España (UE), y se seguirá manteniendo,
- Apuesta por la internacionalización,
- Apuesta por la innovación, desarrollo e investigación,
- Se trata de una industria comprometida con la calidad y seguridad alimentaria.
- Está comprometida con los principios de responsabilidad empresarial, en los ámbitos social, económico y medioambiental.

Por todo ello, demandan el aseguramiento de materia prima en condiciones competitivas, un marco legal estable, un mismo campo de juego para todos los operadores en el mercado y mecanismos de vigilancia y control de las normativas de la UE e internacionales.



## “La importancia del Atún en el Ecuador”



### *Antecedentes:*

En la última década, hemos visto muchos cambios en nuestra forma de hacer negocios en todo el mundo. Las empresas atuneras no son una excepción ya que la globalización ha transformado a estos negocios de cara a los mercados mundiales y en el este proceso, las personas del mundo se unifican en una sola sociedad, que interactúa de manera conjunta. América del Sur es un componente clave en este proceso que también se vio afectada en esta combinación de los derechos económicos, tecnológicos, socioculturales y políticos.

De hecho, mirando al pasado y antes de esta nueva tendencia, América del Sur fue el blanco de muchos inversionistas de todo

el mundo, especialmente de Europa y EE.UU. lo que se reflejó en un extraordinario incremento de la exportación de atún, logrando hacer de esta industria un modelo para muchas otras industrias alimentarias.

En esta región, específicamente Ecuador recibió inversiones internacionales y los productos atuneros fueron los primeros en ser negociados bajo este nuevo escenario para luego dar paso a muchos inversionistas locales que colocaron importantes empresas procesadoras de atún. En definitiva, algunos atributos como la excelente estructura de costos y la cercanía a las áreas de pesca convirtieron a ésta en un sector muy atractivo y competitivo.

## Ecuador: Breve reseña histórica

Las provincias de Manabí y Guayas se convirtieron en destinos apetecibles para la inversión en el procesamiento de uno de los pescados más demandado por los mercados mundiales: el atún. De esta manera como el Puerto de Manta se convierte en el principal puerto atunero del Pacífico y, desde 1949, empezaron a instalarse varias empresas procesadoras de este producto, tanto de capitales locales como externos.

Es así como empieza a consolidarse esta industria en el país, entrando a la competencia por los mercados externos contra países como Tailandia, Filipinas, Indonesia, Costa de Marfil, España, Taiwán, Vietnam, Seychelles

## Actualidad del Sector

En los actuales momentos, la industria procesadora de atún en el Ecuador está posicionada como la más importante de la costa del Pacífico y el cuarto a nivel mundial.

Las especies de atún más comunes que procesamos en el país son:

ESPAÑOL	LATIN	INGLES
Aleta Amarilla Tuna	(Thunnus albacares)	Yellowfin
Ojo Grande	(Thunnus obesus)	Big Eye Tuna
Barrilete/Bonito	(Katsuwonus pelamis)	Skipjack Tuna

La pesca del atún ecuatoriano proviene de la captura de una de las flotas más grande en el Pacífico oriental, con su capacidad de captura de **259.984 mil toneladas** (CIAT - Nov. 2015). La fase extractiva aplica y se regula bajo el sistema anual de vedas con el concepto de pesca responsable y consta de 116 embarcaciones cerqueras, que cumplen fielmente la aplicación de las vedas reguladas por la Comisión Interamericana del Atún Tropical - CIAT - y de la Autoridad Pesquera Ecuatoriana, situación que no se da en otros países que no forman parte de la CIAT y sobre explotan el recurso ATÚN.

La fase extractiva participa activamente dentro del plan de ordenamiento pesquero acogiéndose a una veda anualmente.

En términos de la industria del atún, hoy hay 22 empresas procesadoras de atún registradas en la Subsecretaría de Recursos Pesqueros, las cuales exportan a mercados de todo el mundo, especialmente los EE.UU., Europa y América del Sur.

Manta, ciudad situada en la provincia de Manabí, se concentra el 70% de la capacidad total de producción del país. El 30% restante se reparte entre Guayaquil y Posorja en las provincias de Guayas y Santa Elena. Además, la industria atunera ecuatoriana cuenta con capacidad instalada de congeladores para el almacenamiento de atún pescado sin procesar.

Según fuente de la Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros - CEIPA -, el impacto en la generación de **MANO DE OBRA** que el sector industrial procesador pesquero provee es de alta importancia en la economía ecuatoriana (**mano de obra directa 13.817 personas e indirectamente 69.085 personas**).



## Comercio Exterior de Atún Procesado

Para el Ecuador el mercado más grande para el atún en conserva es la Unión Europea, donde especialmente se destacan los mercados de España, Alemania, Francia, Italia, Reino Unido, Holanda. Los otros mercados se reparten entre América Latina y Estados Unidos de Norteamérica.

Según las cifras oficiales del Banco Central del Ecuador, las exportaciones totales de atún, durante el período 2014 y 2015, fueron:

**Cuadro N° 1**

Exportaciones totales de atún en toneladas

AÑOS	TONELADAS
2014	224.155
2015 (Octubre)	173.731

**Cuadro N° 2**

Exportaciones totales de atún en USD FOB

AÑOS	VALORES USD FOB
2014	1.133'098.900
2015 (Octubre)	691'741.300

### Análisis comparativo año 2014 - 2015

Exportaciones de conservas y lomos de atún

Comparativo enero a octubre 2014 / 2015



MESES	AÑO 2014 TONELADAS	AÑO 2015 TONELADAS	VALORACIONES % 2014-2015
Enero	13.744,00	12.678,09	▼ -7,76%
Febrero	15.365,39	15.864,94	▲ 3,25%
Marzo	19.321,47	20.899,14	▲ 8,16%
Abril	20.097,37	18.304,88	▼ -8,92%
Mayo	21.212,74	18.327,21	▼ -13,60%
Junio	20.672,66	19.722,06	▼ -4,60%
Julio	20.034,22	17.646,91	▼ -11,92%
Agosto	22.633,56	17.979,37	▼ -20,56%
Septiembre	21.225,06	15.904,30	▼ -25,56%
Octubre	18.568,92	16.404,30	▼ -11,66%
<b>TOTAL</b>	<b>192.875,39</b>	<b>173.731,20</b>	<b>▼ -9,92%</b>

Fuente: BCE

## Exportaciones de conservas y lomos de atun Comparativo enero a octubre 2014 / 2015

MESES	AÑO 2014 VALOR FOB	AÑO 2015 VALOR FOB	VALORACIONES %	
			2014-2015	
Enero	76.934,23	54.288,21	▼	-29,44%
Febrero	78.606,56	66.970,88	▼	-14,80%
Marzo	104.087,79	87.923,43	▼	-15,53%
Abril	108.049,92	72.935,88	▼	-32,50%
Mayo	105.694,39	73.106,41	▼	-30,83%
Junio	98.254,54	73.477,17	▼	-25,22%
Julio	95.019,45	66.686,66	▼	-29,82%
Agosto	110.040,44	70.748,17	▼	-35,71%
Septiembre	107.375,89	61.839,79	▼	-42,41%
Octubre	96.721,36	63.764,84	▼	-39,07%
<b>TOTAL</b>	<b>980.784,57</b>	<b>691.741,44</b>	▼	<b>-29,47%</b>

Fuente: BCE

El desafío del Sector Procesador Atunero para el año 2016 es mantener las plantas procesando y los puestos de trabajo y en especial mantener los clientes en los mercados actuales.

## Abastecimiento de la Demanda Mundial.

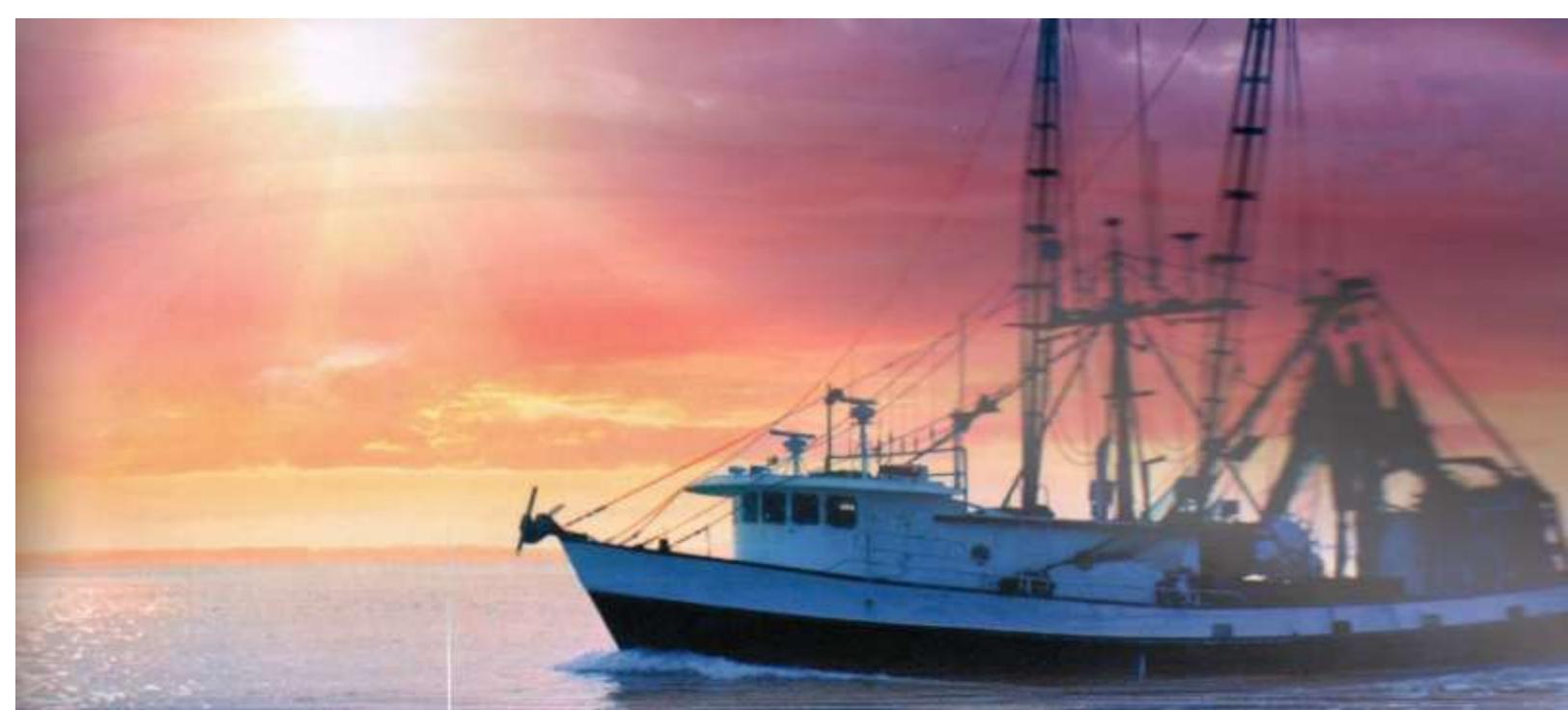
En la última década, la industria procesadora ecuatoriana ha invertido en mantener los más altos niveles de calidad e inocuidad alimentaria, respetando y apoyando la aplicación de leyes de ordenamiento pesquero como son las vedas oficiales y naturales.

La industria es fiel cumplidora de las normas internacionales de la Organización Mundial del Trabajo (no contratando mano de obra infantil y forzado) dotada con tecnología de punta que se refleja en sus productos de alta calidad y en el desarrollo de nuevos productos con valor agregado.

Dota de manera permanente de capacitación a la mano de obra operaria y de mandos medios que hacen que nuestros productos no solo se encuentren en los mercados mundiales sino que también nos convierte en la mejor alternativa de industria atunera en el mundo lo que continuamos demostrando, pese a las actuales adversidades.

De hecho, la clave de su entrada a los mercados más exigentes del mundo, ha sido la calidad de sus productos lo cual compromete a las empresas a cumplir todos los requisitos que garanticen la seguridad de sus productos y la seguridad de sus consumidores.





**Desde nuestro moderno  
Complejo Industrial  
en Montecristi,**  
muy cerca de nuestros clientes  
nos hemos convertido en  
un socio estratégico para  
el desarrollo sostenible del  
sector pesquero del Ecuador.



**LAFABRIL**

la industria de las ideas

[www.lafabril.com.ec](http://www.lafabril.com.ec)



# Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros



## ceipa

ASISERVY

 BILBOSA

  
ENVASES DEL LITORAL S.A.



 Galapesca

 IDEAL





  
LAFABRIL

  
manabita  
Manabita de Comercio S.A. Mancorsacom

  
MARBELIZE S.A.

 PESPESCA, S.A.

IN. INDUSTRIA DE LOS LAGOS

 Seafman



 TECOPECA