

# La Guerra del Atún

Por: Congelado sin cabeza

El atún es el producto pesquero para consumo humano más importante del mundo. En total, se producen anualmente poco más de 4 millones de toneladas métricas, concentrándose en tres formas principales de comercialización:

- Atún fresco y refrigerado, cuya producción ronda en las 180,000 toneladas anuales y los principales países exportadores son España, Australia e Indonesia.
- Atún congelado cuya producción es cercana al 1.5 millones de toneladas anuales y el principal exportador es Taiwán.
- Atún en conserva cuya producción se sitúa en 1.5 millones de toneladas métricas y los principales países productores son Tailandia, los EE.UU. y España (recientemente Ecuador ha registrado un crecimiento importante)

En este contexto, tanto la industria española y tailandesa se encuentran en expansión mientras que la industria estadounidense está en declive; principalmente debido a la publicidad negativa que ha desanimado el consumo por parte de la población preocupada por la conservación de los delfines y por las consecuencias de ingerir mercurio ligado al atún.

No obstante la popularidad mundial del consumo del atún, la producción, el proceso y la comercialización se concentran en unos cuantos países, en unas cuantas industrias y en unas cuantas manos. La forma de consumo más conocida mundialmente es el atún en conserva, en lata o en vidrio, preservado en aceite de oliva, vegetal, en salmuera o en agua, en envases de 80, 120, 160, 185 y 200 g (peso neto).

La Unión Europea es el mercado más importante a nivel mundial para el atún en conserva: el consumo medio en la Unión es de 1.51 kg por habitante cada año: en España este consumo llega a los 2.18 kg. Generalmente, las industrias atuneras de la UE están integradas con las industrias de países africanos (por ejemplo, Costa de Marfil) y sudamericanos (como Ecuador o Colombia). Estos países gozan del arancel cero sobre las importaciones de atún entero, lomos y conservas.

En las subsidiarias africanas de las industrias de procesamiento europeas, se enlatan los productos tradicionales como el atún en salmuera o en aceite vegetal, mientras que los productos más sofisticados como el atún en aceite de oliva o las ensaladas de atún, se elaboran en Europa. Por otro lado, las industrias de procesamiento europeas están utilizando de manera creciente los lomos de atún semi-procesados provenientes de Centroamérica y Sudamérica, así, la UE puede aprovechar la rentabilidad de los factores de producción de los países en desarrollo, y al mismo tiempo, proteger el empleo

en su propia industria conservera.

A nivel de producción de conservas, Francia y España son dos de las más importantes potencias atuneras en el mundo. El Puerto de Vigo se sitúa como un estandarte de la industria conservera atunera no sólo en Europa, sino en el resto del mundo. Poco más del 60% del volumen de pescado procesado por la industria conservera de Vigo es atún, es decir, Vigo, en esencia, es un puerto atunero conservero.

No obstante, se aprecia un crecimiento en la demanda mundial de atún, sobre todo en conserva, como en Italia y Alemania, en donde las importaciones del atún en esta presentación se triplicaron en años recientes, o en el caso de nuevos mercados que todavía están lejos de ser abiertos, como la India o China que no tienen prácticamente ningún consumo del atún enlatado, se avecina una guerra internacional por el control de la cada vez más controversial producción mundial. Si bien, la industria se mantiene optimista, los informes de la FAO sobre la pesca del atún pronostican que de seguir con los actuales niveles de presión en la explotación, el recurso acabará por presentar serios problemas de sustentabilidad.

Ante este problema se ensombrecen todos los miles de empleos que genera la industria conservera tanto en España, en el resto de Europa y en el mundo. Las potencias tratarán de controlar la producción en aras de mantener a flote su industria pesquera y conservera, y los menos favorecidos irán perdiendo terreno, y de no haber alternativa, terminarán fuera de la industria. Es aquí donde debe ponerse interesante el asunto. La lucha tendrá como escenario foros internacionales; en donde se discutirán tratados, acuerdos, cuotas, aranceles, compensaciones, y demás artilugios utilizados para lograr el control de la cada vez más escasa producción atunera. Los protagonistas deberán ser España (cobijada con la UE), EE.UU. por sí mismo y Tailandia, que podrá hacer equipo con Australia, Taiwán o Japón.

La historia de la industria atunera mundial está llena de controversiales acontecimientos, en donde destacan excesos en las pesquerías, violaciones a tratados y acuerdos internacionales —basta recordar el “embargo atunero” a México por parte de EE.UU. criticado y señalado en todo el mundo—, y dificultad para llegar a acuerdos internacionales sobre un recurso que migra y pasa por todas partes. No es de dudar entonces, que esta guerra, La Guerra del Atún, esté llena de contradicciones y será una de las primeras guerras que personificará el hombre en la lucha por la posesión de recursos comunes, a la par de la guerra por el petróleo y por el agua. 