

EL VALOR DE LAS CONSERVAS DE PESCADO

INFORME SECTORIAL 2011

Elige beneficios, elige salud, elige conservas, elige atún...



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



www.anfaco.es
Invertimos en la pesca sostenible



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

FR·OM

INTRODUCCIÓN

Las conservas de pescado son un alimento básico de la dieta mediterránea, y más concretamente de la española. De hecho, su elevada presencia en nuestros hogares ha llevado a que los consumidores conozcan y valoren las propiedades de estos productos, destacando especialmente el protagonismo de las conservas de atún, cuyo consumo en España, según datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), asciende a unos 3 Kg. anuales por persona, siendo nuestro país uno de los principales consumidores a nivel mundial.

El presente informe, analiza en profundidad la situación real de estos productos tomando como base el atún en conserva, por suponer el 68% del volumen de ventas del sector en España. En este sentido, las conservas de túnidos se han convertido en un producto casi "precioso" y muy apreciado por el consumidor, que incluso le atribuye un valor muy superior al que actualmente tiene en el mercado, según ha sido contrastado por un estudio científico realizado por la empresa de investigación de mercados GfK.



En este documento se plantean las principales conclusiones del mencionado estudio así como el análisis de los retos a los que el sector conservero tiene que hacer frente de forma inminente para garantizar la presencia de este producto a largo plazo en nuestras mesas.

En este sentido, la industria española del atún en conserva, que ocupa una posición de liderazgo a nivel europeo y mundial, apuesta firmemente por garantizar la sostenibilidad de los recursos ante la creciente demanda a nivel mundial.

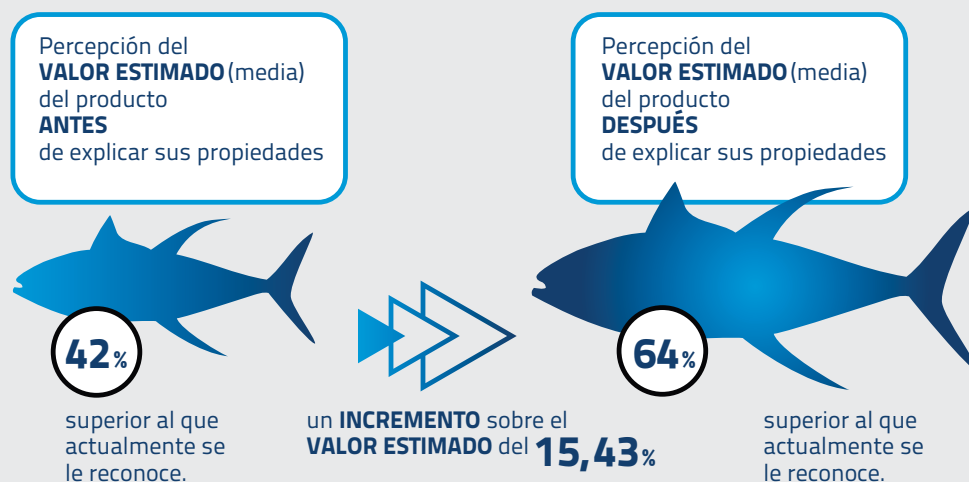
1 VALOR del atún en conserva para el consumidor.

PERCEPCIÓN DEL CIUDADANO: UN PRODUCTO CON UNA IMAGEN Y VALORACIÓN CON UN AMPLIO MARGEN DE MEJORA

“Los ciudadanos atribuyen al atún en conserva un valor un 64% superior al que actualmente se le reconoce.”

Las conservas de pescado han sido tradicionalmente un producto altamente valorado por los consumidores. Un hecho conocido que, sin embargo, hasta hoy no contaba con una ratificación científica que lo reflejase y cuantificase. Según se extrae del estudio¹ desarrollado por la empresa de investigación de mercados GfK, no existe correlación entre la percepción que los consumidores tienen sobre el valor del atún en conserva y el valor que se le reconoce actualmente.

En este sentido, el estudio desvela que 8 de cada 10 entrevistados atribuía al atún en conserva un valor un 42% superior al que actualmente se le reconoce. Un contraste que todavía era más elevado cuando se daban a conocer los valores nutricionales y beneficios del atún en conserva. En ese momento, la cifra media de valor estimado se elevaba en otro 15%, incrementando la diferencia entre el valor que actualmente se le reconoce y el valor estimado por los consumidores a un 64%.



El valor del atún en conserva es superior al que actualmente se le reconoce.

El ejemplo del atún en conserva escenifica de forma muy clara que no existe correspondencia entre el valor que se atribuye a este producto por parte del consumidor y el valor que actualmente se le reconoce, se trata pues de un producto cuya imagen y valoración tiene un amplio margen de mejora. De ahí se extrae que, según prueban los resultados del estudio, los consumidores no sólo conocen y valoran el atún en conserva sino que además le dotan de un valor que no tiene un reflejo en la realidad actual.

1. Estudio Omnibus realizado por GfK Emer Ad Hoc a partir de 1012 entrevistas representativas a nivel nacional con un error muestral +/-3,10% (intervalo de confianza del 95%). Trabajo de campo: 16 de mayo a 24 de mayo de 2011.

2 SITUACIÓN real de la oferta y la demanda.

La industria atunera conservera se enfrenta en la actualidad a una situación compleja. Aspectos que la industria atunera española cumple de forma totalmente rigurosa como la normativa comunitaria para prevenir, desalentar y erradicar la pesca ilegal, no declarada y no certificada, los más completos estándares higiénico-sanitarios, las normas para asegurar el origen del atún como materia prima....entre otros, sin embargo están limitando el acceso de la industria atunera española a la materia prima, cuestión fundamental para su competitividad.

1. EL ATÚN, UN BIEN ESCASO QUE LA INDUSTRIA CONSERVERA BUSCA PROTEGER

"Atún en conserva: un producto limitado con una demanda cada vez más creciente."

El desequilibrio que genera la creciente limitación del acceso a la materia prima por parte de la industria atunera española en base a los factores expuestos, y la existencia de una demanda mundial de atún en conserva creciente genera una importante presión sobre la industria atunera española, la cual ha liderado a nivel mundial la implantación de medidas para garantizar la sostenibilidad de los recursos atuneros, labor que se ha desarrollado con éxito en los últimos tiempos, garantizándose así el futuro del actual modelo de negocio. Gracias a ello las capturas de túnidos están estabilizadas en torno a un máximo sostenible, establecido en 4,4 millones de toneladas anuales.

En la actualidad las especies de túnidos utilizadas para la conserva no se encuentran amenazadas, tal y como expuso la FAO en la ponencia desarrollada en la V Conferencia Mundial del Atún "Tuna Vigo 2011", celebrada el 11-12 de septiembre de 2011, para lo cual se vienen realizando controles para evaluar periódicamente y garantizar la sostenibilidad de los stocks.

En este sentido, existe un firme compromiso por parte de la industria conservera española volcada en garantizar la sostenibilidad de los mares y la conservación de recursos tan ricos como el atún. Con este fin, la International Seafood Sustainable Foundation (ISSF), organización creada en 2008 por líderes de la industria atunera, científicos marinos y WWF (líder en conservación) ha puesto progresivamente en marcha numerosas medidas:

- **Establecimiento de listas positivas** (buques con autorización para faenar) y **listas negativas** (aquellos buques que realizan pesca ilegal, no declarada y no reglamentada)
- **Seguimiento del uso de los dispositivos de concentración de peces**
- **Regulación de los trasbordos en alta mar**
- **Control y seguimiento del comercio de especies vulnerables**
- **Control y reducción de la capacidad de pesca**
- **Llamamiento a transformadores, comerciantes e importadores** para que se abstengan de hacer transacciones con buques que estén en listas negras por practicar pesca ilegal
- **Control de la trazabilidad del atún**
- **Creación de un Programa de Observadores** para garantizar el cumplimiento de las medidas
- **Vedas temporales**



Mapa de capturas mundiales de atún por área de pesca.

2. LA INDUSTRIA CONSERVERA ATUNERA ESPAÑOLA: LIDERAZGO INDISCUTIBLE

La industria conservera española cuenta con una gran importancia estratégica. Nuestro país es líder indiscutible en el mercado europeo (67,5% de la producción) y segunda potencia a nivel mundial (14% de la producción, sólo superado por Tailandia). En 2010 alcanzó una facturación de 2.500 millones de euros, de los que 1.400 millones, un 55%, corresponden a las conservas de atún.

Por lo que se refiere al empleo, la industria atunera (flota y transformación) española está compuesta por 204 empresas que generan un total de 60.000 empleos entre directos e indirectos, gran parte de ellos con limitada empleabilidad debido a su elevada especialización.

En el caso de la Comunidad Autónoma de Galicia, región que lidera la producción española, cabe destacar que esta actividad supone el 6,5% del empleo industrial y aporta un 2% al PIB de la región.

“La industria atunera española, un ejemplo de buen hacer conjugando tradición y modernidad.”

2.1. Una industria competitiva y responsable

La industria atunera española es fuerte y muy competitiva, siempre que existan unas reglas comunes. Actualmente hay un reto importante que es valorizar las conservas de atún, resaltando los beneficios que aporta su consumo, a fin de lograr que ocupen el lugar que realmente le corresponde en el mercado, ya que el atún se está convirtiendo en un bien escaso, dadas las crecientes dificultades de acceso a la materia prima.

La flota atunera española destaca por cumplir estrictamente todos los requerimientos de la Unión Europea en materia higiénico-sanitaria y de calidad, laboral, medioambiental y de sostenibilidad de los recursos, y de la regulación de la pesca ilegal, no declarada y no regulada...entre otros aspectos, cuestiones que deben valorarse adecuadamente en tanto en cuanto que la conforman como una industria que respeta los principios de la responsabilidad social corporativa y que por el contrario debe competir con los productos de terceros países que de forma creciente acceden a productos a base de atún cuya procedencia es muy dudosa ya que no es posible acreditar que provienen de capturas realizadas por buques atuneros sanitariamente autorizados a exportar a la UE y que cumplen la normativa destinada a impedir la pesca ilegal, no declarada y no certificada.

2.2 Mayor seguridad para las flotas

Incrementar los controles de seguridad es otra de las necesidades que reclama la industria atunera. Los atuneros son el principal objetivo de los piratas que actúan en aguas del Océano Índico, uno de los principales caladeros de la flota atunera donde se registra el 21% de las reservas mundiales de atún. Esto está provocando que los barcos dejen de acudir a dicha zona y como consecuencia este hecho está teniendo un efecto negativo sobre la producción. Por ello, se requiere de la adopción de medidas urgentes.

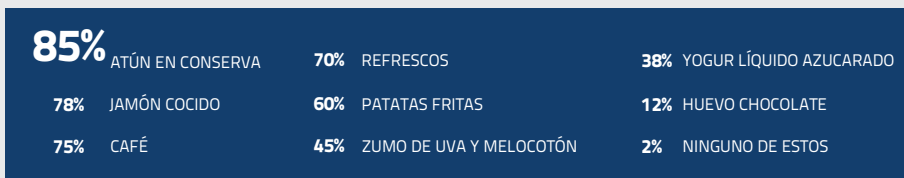


3 VALOR NUTRICIONAL del atún en conserva, un beneficio claro.

Los retos de la industria, sin embargo, no suponen un freno a la buena percepción que los consumidores tienen sobre el atún en conserva. Así, su completo aporte nutricional es un elemento clave a la hora de que los consumidores valoren tan positivamente este producto.

“El atún en conserva, un producto conocido y valorado por los consumidores, por encima de otros productos también habituales en la cesta de la compra como lácteos o zumos.”

Con este estudio se ha querido comprobar el grado de conocimiento que los consumidores tienen de la información nutricional de los productos que consumen, y específicamente de las conservas de pescado. El atún en conserva ha sido el producto escogido dentro de ese grupo para realizar dicho análisis por su elevado peso en el sector. De hecho, el estudio también reflejó que el 85% de los consumidores había comprado este producto en el último mes.



El estudio de Anfaco-GfK desvela que el atún es uno de los productos que más asiduamente compran los consumidores.

Tras realizar el mencionado análisis, quedó claro que el conocimiento de la información nutricional que los consumidores tienen de los productos habituales de la cesta de la compra es limitado y confuso. Durante el estudio, realizado por la consultora GfK, también se pudo comprobar que existe cierta confusión al relacionar algunas cualidades de un alimento y las propiedades que se asocian a éste.

Entre los productos que se analizaron, el atún en conserva fue el que registró un mayor grado de conocimiento por parte de los consumidores. Así, se identificaron con claridad sus “beneficios cardiovasculares”, su contribución al “mantenimiento del nivel de colesterol” o al “correcto mantenimiento de las articulaciones”, entre otros. Mientras, a otros productos se les asociaron propiedades y beneficios que no coincidían con los que producían en realidad.

Con todo ello, el estudio ha puesto de manifiesto la importancia que el atún en conserva tiene para los consumidores, no sólo por su elevada presencia en la cesta de la compra, sino como producto de gran calidad.

VALOR NUTRITIVO DE ALGUNAS CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS (POR 100GR)

CONSERVAS	PROTEINAS (G)	GRASA (G)	OMEGA-3 (EPA+DHA)(G)
ATÚN EN ACEITE	24,8	18,1	1,1
BONITO EN ACEITE	21,3	22,6	3,1
ATÚN AL NATURAL	25,5	0,82	1,2
SARDINAS EN ACEITE	19,6	23,2	2,3
CABALLA EN ACEITE	23,4	17,9	0,9
MEJILLONES EN ESCABECHE	16,9	2,1	0,1
BERBERECHOS AL NATURAL	18,1	0,5	0,1
FILETE DE TERNERA	25,1	21,5	ND
FILETE DE CERDO	26,3	22,6	ND

4 CONCLUSIONES

- A** Las conservas de atún son un producto cuya imagen y valoración tiene un amplio margen de mejora desde el punto de vista del consumidor, al no corresponderse la percepción de su valor real por parte del consumidor con el valor que se le reconoce actualmente.
- B** Los consumidores atribuyen al atún en conserva un valor un 64% superior al que actualmente se le reconoce, en función de los atributos que este producto incorpora y los beneficios que su consumo genera para nuestra alimentación.
- C** El atún en conserva es un producto saludable, con múltiples propiedades nutricionales que hacen aconsejable incluirlo en nuestra dieta, por lo que parece recomendable dignificar el mismo y posibilitar que ocupe un lugar privilegiado en nuestras cestas de la compra.
- D** La demanda de atún se está elevando de forma notable mientras que la materia prima disponible para la industria atunera española se ve crecientemente limitada, lo cual supone que la conserva de atún será un producto cada vez máspreciado y reconocido.
- E** La industria española del atún en conserva, líder en Europa y segunda a nivel mundial, está luchando para equilibrar la sostenibilidad de los recursos como vía para lograr una comercialización responsable del producto.
- F** Es oportuno pues, valorar correctamente este producto para que pueda mantener la posición que ocupa en la cesta de la compra del consumidor español, el cual como ha quedado demostrado valora este producto y reconoce sus amplios beneficios y propiedades.



**ANFACO
CECOPESCA**

www.anfaco.es

Invertimos en la pesca sostenible