

# 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)



*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.

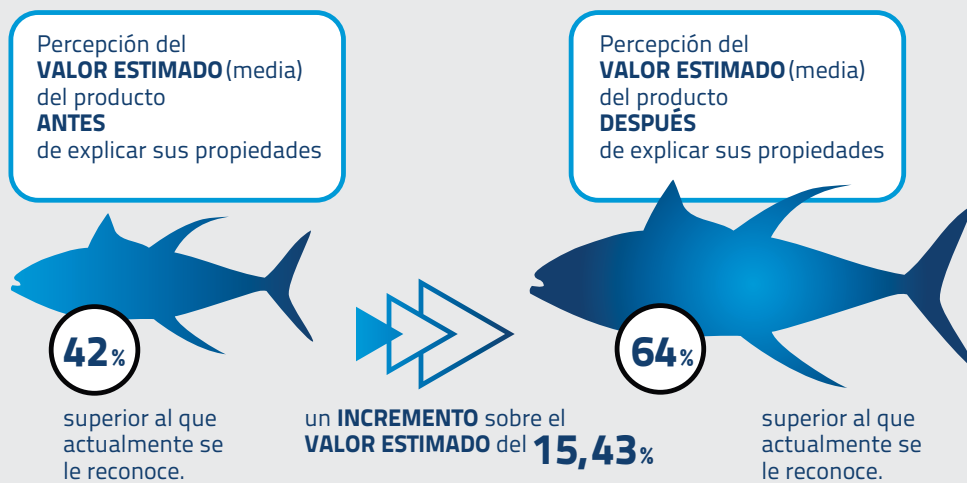
# 1 VALOR del atún en conserva para el consumidor.

## 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 estudio<sup>1</sup> 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.