

Un estudio del IEO y la UIB muestra algunas de las claves sobre la producción y consumo de atún en conserva

- España es el principal productor de conservas de atún de Europa y el segundo a nivel mundial

El Instituto Español de Oceanografía (IEO, CSIC) y la Universitat de les Illes Balears (UIB), en colaboración con el African Marine Expertise de Costa de Marfil y la asociación científica Alimentta, han publicado un informe, acompañado de una serie de contenidos gráficos y audiovisuales sobre las implicaciones económicas, sociales y medioambientales que hay detrás de las conservas de atún, una iniciativa que se enmarca en el proyecto Planettuna y que ha financiado la Oficina de Cooperació al Desenvolupament i Solidaritat de la UIB y la Direcció General de Cooperació del Govern de les Illes Balears con la colaboración de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT).

Palma, lunes 25 de marzo de 2022. Este estudio ahonda en la pesca de los atunes tropicales y el largo viaje que recorren hasta que son procesados y consumidos en cualquier lugar del mundo. “El sistema alimentario está cada vez más deslocalizado e internacionalizado, y la conserva de atún no es una excepción”, explica Patricia Reglero, investigadora del Centro Oceanográfico de Baleares del IEO y responsable de Planettuna.

“Una de las principales dificultades a las que nos enfrentamos es que la información sobre el largo viaje que recorren los atunes hasta que llegan a las latas no llega a las personas consumidoras, dificultando la posibilidad de tomar decisiones con la información adecuada y de forma responsable”, apunta la científica.

Con toda probabilidad, cuando una persona está comiendo una lata de atún en cualquier lugar del mundo está consumiendo diferentes especies de túnidos tropicales y, a veces, debido a la escala global de esta industria. Los atunes tropicales, en concreto el atún listado (*Katsuwonus pelamis*), atún de aleta amarilla o rabil (*Thunnus albacares*) y atún patudo (*Thunnus obesus*), se encuentran entre las principales especies marinas en volumen de pesca, sobre todo el listado, que ocupa el tercer lugar. Estas especies sustentan una gran industria global dedicada a su extracción, distribución, procesamiento y consumo. Destaca la posición de España, siendo el principal productor de conservas de atún de Europa (64%), situándose en segundo lugar a nivel mundial, después de

Tailandia. El sector conservero español es diverso y cuenta con 640 empresas de diferente índole: pequeñas, medianas empresas y grandes grupos de alimentación.

Sobre el etiquetado de la lata

A diferencia del etiquetado del atún fresco, la normativa es más laxa para el atún en lata. La directriz europea obliga a ofrecer información nutricional y la fecha de consumo preferente, eximiendo a las conserveras de detallar la especie, la zona o el modo en que fue pescado. Sin embargo, algunas empresas conserveras y distribuidoras están ofreciendo más información de la exigida legalmente.

Sobre el estado de conservación

En general, el estado de conservación de los atunes tropicales es bueno, menos para el patudo y el rabil, ya que existen áreas donde se han superado los niveles de explotación máxima sostenible, como es el caso del patudo en el Atlántico o del rabil en el Índico, que ha provocado la puesta en marcha de medidas para recuperar el estado de las poblaciones.

Sobre la pesca

En total están registrados 678 grandes atuneros cerqueros en el mundo, de los cuales 28 son de bandera española. Estos buques capturan los ejemplares mediante redes de cerco con las que rodean a los bancos de atunes. La flota española opera principalmente en el Atlántico y el Índico, y sus principales puertos de desembarque son las Seychelles en el Índico, Costa de Marfil, Senegal y Cabo Verde en el Atlántico y Ecuador en el Pacífico. Pero no son los únicos, en los últimos años existen otros puertos importantes, como Madagascar y Samoa Americana, entre otros.

El informe, que puede descargar completo en el repositorio del IEO, ha servido también para publicar dos artículos divulgativos: '¿Qué hay dentro de la lata?' y 'El viaje de la lata', además de un vídeo y una colección de infografías sobre la pesca, producción y consumo del atún en conserva que pueden encontrarse en la web www.planettuna.com.

El Instituto Español de Oceanografía (IEO, CSIC), es un Centro Nacional del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), dependiente del Ministerio de Ciencia e Innovación, dedicado a la investigación en ciencias del mar, especialmente en lo relacionado con el conocimiento científico de los océanos, la sostenibilidad de los recursos pesqueros y el medio ambiente marino. El IEO representa a España en la mayoría de los foros científicos y tecnológicos internacionales relacionados con el mar y sus recursos. Cuenta con nueve centros oceanográficos costeros, cinco plantas de experimentación de cultivos marinos, 12 estaciones mareográficas, una estación receptora de imágenes de satélites y una flota compuesta por cuatro buques oceanográficos, entre los que destaca el Ramón Margalef y el Ángeles Alvariño.



Más información:  673 625 204

 prensa@ieo.es

 @IEOceanografia

 @IEOceanografia

 www.ieo.es