



Monografía Atún

Aspectos generales

Bajo la categoría de "tunidos" se incluyen aquellos peces del género *Thunnus* como el *Atún aleta azul* (*Thunnus thynnus orientalis*), *Atún aleta amarilla* (*Thunnus albacares*), *Atún Patudo* (*Thunnus obesus*) y la *Albacora* (*Thunnus alalunga*); otros peces cuyas características se consideran similares son incluidos en la denominación, como el *Listado* o *Barrilete* (*Katsuwonus pelamis*) y el *Bonito del Atlántico* (*Sarda sarda*).

Características comunes a los túnidos es la presencia de dos aletas dorsales, generalmente bien separadas, la primera soportada por espinas y la segunda por rayas blandas. Su cuerpo es abultado, enteramente cubierto de escamas, mayores en la parte anterior que las del resto. Posee un dorso azul oscuro y vientre plateado, sin manchas que le permite mimetizarse con el medio acuático.

Los túnidos son peces que suelen vivir en aguas poco profundas, expuestos a los cambios imprevistos de corrientes marinas. Sensibles a los cambios estacionales de temperatura, salinidad y turbidez que se presentan en el océano, así como a las variaciones en la cantidad de alimento; esto hace que las zonas donde habitan sean muy amplias y que algunas especies se puedan encontrar hasta a 400 metros de profundidad.

Los atunes se encuentran entre los peces de mayor tamaño, uno de los más grandes es el *Atún aleta azul* que vive en el Atlántico y que llega a medir 3 metros de longitud y a pesar 680 kilogramos. En los mares cálidos, los atunes son más pequeños, su peso varía de 15 a 100 kilogramos y alcanza dimensiones de 40 centímetros a un metro, como es el caso de los *Bonitos* y los *Barriletes*. El *Atún aleta amarilla* y el *Atún Patudo* alcanzan una talla máxima de 190 centímetros.

El atún es un animal pelágico-oceánico viaja grandes distancias durante sus migraciones (realizando de 14 a 50 km diarios), que duran hasta 60 días. A diferencia de la mayoría de las especies

de peces que viven en el océano, que tienen carne blanca, la del atún es rosada o roja dependiendo la especie. Esto se debe a su mayor cantidad de hemoglobina y mioglobina que otras especies de pescado.

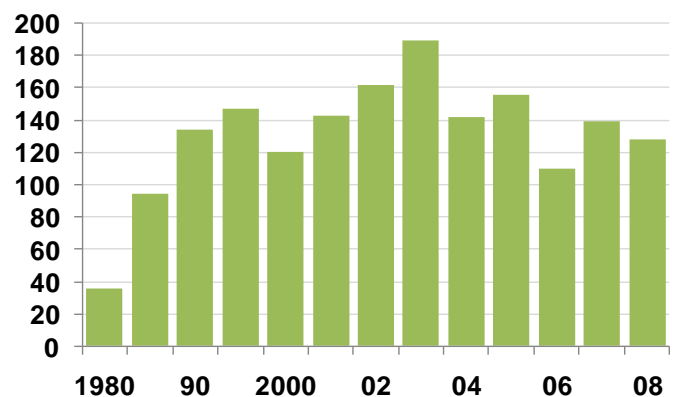
Su reproducción se lleva a cabo en las zonas de concentración durante los meses de primavera y verano, aunque puede cambiar de época según las especies. En relación con sus migraciones y asociaciones, los atunes son peces que forman grandes "cardúmenes" nadando juntos de manera paralela, a una distancia muy corta entre un pez y otro.

Oferta

Producción Nacional

La producción de túnidos de nuestro país aumentó sustancialmente entre 1980 y 1990, al pasar de 35.7 mil toneladas a 134.4 mil. Alcanzó su máximo en 2003 con 189.3 mil toneladas, si bien después ha regresado a niveles del año 2000.

Producción Nacional de Túnidos*
(miles de toneladas peso vivo)



*Incluye atunes, barrilete y bonito. Fuente: CONAPESCA

En la última década Sinaloa se ha consolidado como la principal entidad productora de atún en nuestro país. En 2008 generó dos terceras partes de la producción nacional. Baja California producía el 47% del atún nacional en 1980 pero ha reducido paulatinamente su participación hasta llegar a un 6% en 2008. En este año las cuatro principales entidades productoras (Sinaloa, Colima, Baja

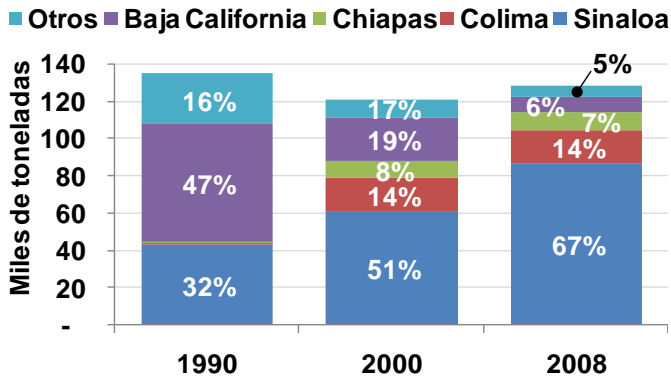


Monografía Atún

California y Chiapas) concentraron el 95% de la producción total.

Producción Internacional

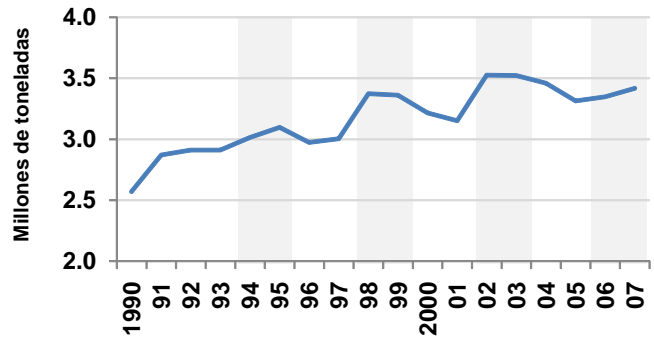
Principales Estados Productores de Túnidos (peso vivo)



Fuente: CONAPESCA

En México se producen fundamentalmente cuatro especies de túnidos: Aleta Amarilla, que obtuvo en 2008 el 68.9% de la captura nacional, el barrilete que obtuvo el 22.2%, el bonito con el 6.6% y el Aleta azul con el 2.3%. De manera preliminar, para el año 2009, la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), indica una recomposición de las especies capturadas que se reportaron.

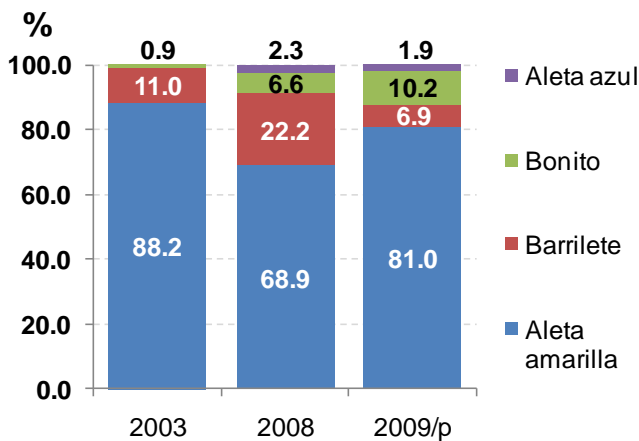
Volumen de Producción Agroalimentaria de Túnidos



Fuente: FishStat – FAO.

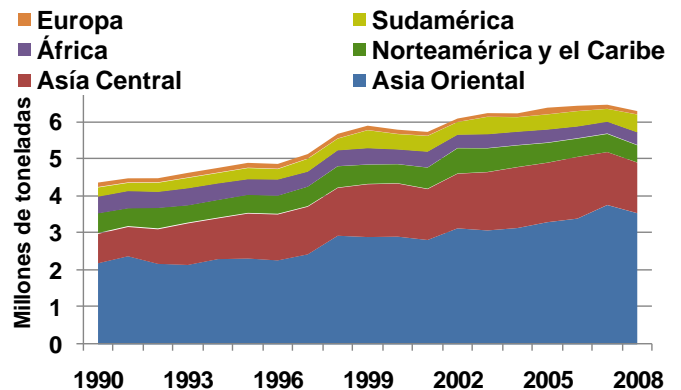
La producción agroalimentaria presenta una tendencia creciente, a pesar de ligeras disminuciones que desde mediados de los años noventa suceden cíclicamente cada dos años. El período de mayor crecimiento ocurrió de 1990 a 1999 con un aumento del 31%, mientras que de 1999 a 2007 la variación fue del orden de apenas 1.7%. El máximo histórico se registró en 2002 cuando se alcanzaron las 3.53 millones de toneladas.

Participación de Especies en la Producción Nacional de Túnidos



Fuente: CONAPESCA

Pesca Mundial de Túnidos (peso vivo)



Fuente: FishStat – FAO.

Asia oriental es la región en la que en 2008 se capturó el 53.7% de túnidos, Asia central participó con el 19.1%, Sudamérica con 11.8%, y Norteamérica y el Caribe con 7%. Como se

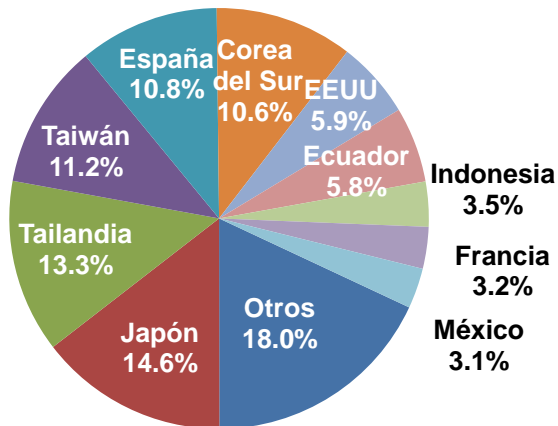


Monografía Atún

observa en la gráfica anterior la caída del volumen de captura en 2008 se debió fundamentalmente a Asia oriental, en tanto que las demás regiones se mantuvieron más o menos en sus niveles históricos.

Japón es el principal proveedor mundial de productos agroalimentarios de túnidos (procesado o fresco en sus diferentes presentaciones), con una participación de 14.6%; le siguen Tailandia con 13.3%; Taiwán, 11.2%; España, 10.8% y Corea del Sur, 10.6%. Ecuador es el país latinoamericano más importante en este rubro, ocupa el octavo lugar con una participación de 5.8%. México esta ubicado en la décima posición con una participación de 3.1%.

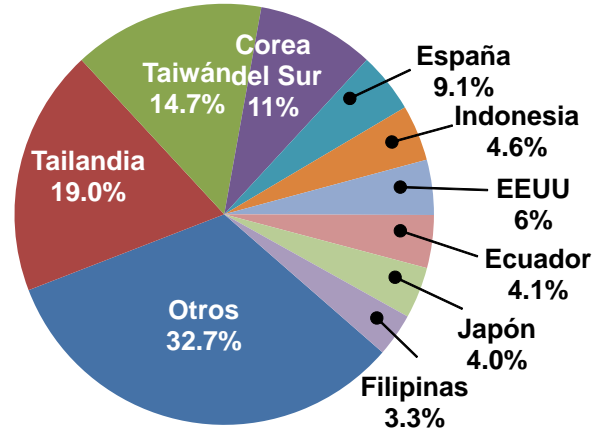
Principales Países Productores Agroalimentarios de Túnidos 2007



Fuente: FishStat – FAO.

Tailandia, Taiwán, Corea del Sur y España son los principales exportadores de productos derivados de túnidos, y también se encuentran entre los mayores productores. A pesar de que Japón es el principal productor, debido a que es también uno de los mayores centros de consumo, su participación como exportador es de solo 4%.

Principales Países Exportadores de Productos Agroalimentarios de Túnidos 2007

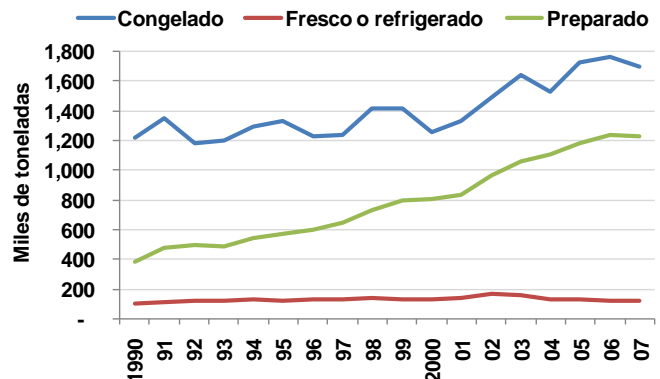


Fuente: FishStat – FAO.

Demanda

Los productos derivados del atún que cada vez se importan más son los de mayor valor agregado. El atún preparado es la presentación cuya demanda internacional aumentó a mayor ritmo entre 2000 y 2007, a una tasa media de crecimiento anual (TMCA) de 5.3% alcanzando al final del período un volumen de 1.2 millones de toneladas. El atún congelado mostró una TMCA de 3.9%, con importaciones del orden de 1.7 millones de toneladas. En tanto el atún fresco tuvo una TMCA negativa de 1.2%, es la presentación menos demandada con un volumen de 121 mil toneladas.

Volumen de Importaciones Mundiales en 2007



Fuente: FishStat – FAO.

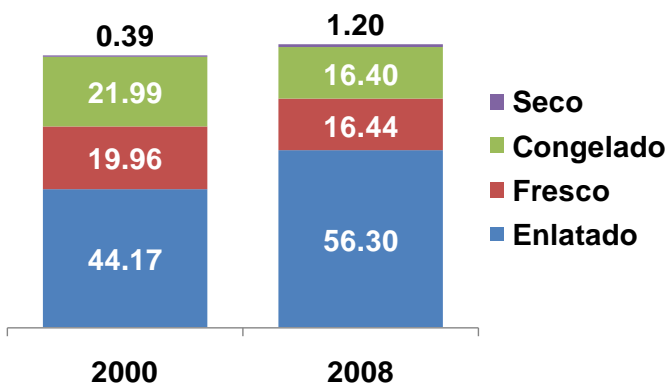


Monografía Atún

Lo anterior ha llevado a un cambio paulatino pero constante en la estructura del mercado de túnidos. En 1990 el 71.5% del abulón se importaba congelado mientras que en 2007 representó el 55.8%. En cambio el atún preparado (enlatado principalmente) duplicó su participación de 22% a 40%. El volumen de atún fresco fue el 4% del total.

ritmo de crecimiento de los mercados asiático y europeo una política de expansión hacia estos destinos incrementaría las posibilidades de crecimiento del sector.

Distribución de la Estructura de Mercado Nacional* en miles de toneladas, 2000 y 2008



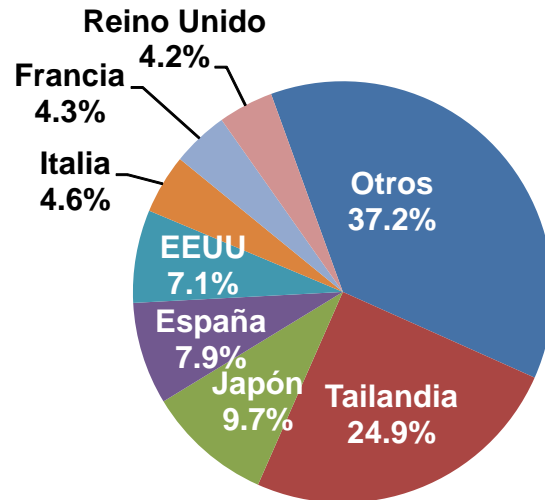
* Calculado a partir de los datos de disponibilidad, es decir el volumen de productos derivados de atún en su presentación final para consumo en el mercado nacional. Fuente: CONAPESCA

En el mercado local también se observa un crecimiento de la demanda de atún enlatado, de representar el 51% de la disponibilidad nacional de túnidos en 2000 a 62% en 2008. Sin embargo el atún fresco sigue siendo importante, si bien disminuyó su participación de 25% a 18%. En términos absolutos la demanda de atún creció en este período de 86,516 toneladas en 2000 a 90,343 en 2008, lo que representa un crecimiento de 4.4%.

El principal mercado internacional de túnidos es Tailandia, país que absorbe cerca de la cuarta parte del total de importaciones mundiales. El segundo puesto lo ocupa otro país asiático, Japón, el cual presenta un déficit comercial en túnidos a pesar de ser el principal productor. En orden de importancia les siguen España, EEUU, Italia, Francia y Reino Unido. Los cuatro países europeos en conjunto participan con el 20.2%.

Nuestro país exporta principalmente al mercado norteamericano, no obstante dado el tamaño y el

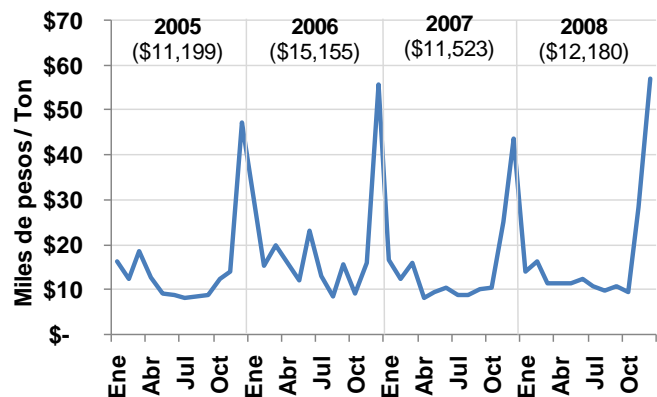
Principales Importadores en 2007



Fuente: FishStat – FAO.

Precios

Precio Mensual de Túnidos en México



Fuente: CONAPESCA.

*Calculado como la razón del valor de la producción de túnidos entre el volumen en peso desembarcado.

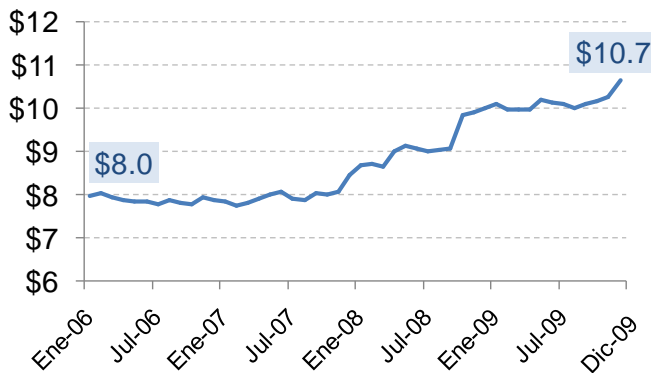
Calculando el precio medio de la producción nacional de túnidos, observamos que este aumenta notoriamente en los meses de diciembre, para volver a su promedio anual en enero. Esto puede estar relacionado al período de veda, el cual inicia



Monografía Atún

en noviembre y concluye en enero. En los últimos cuatro años el promedio anual ha mostrado muchas variaciones, principalmente en 2006, año en el cual promedió 15,155 pesos por tonelada.

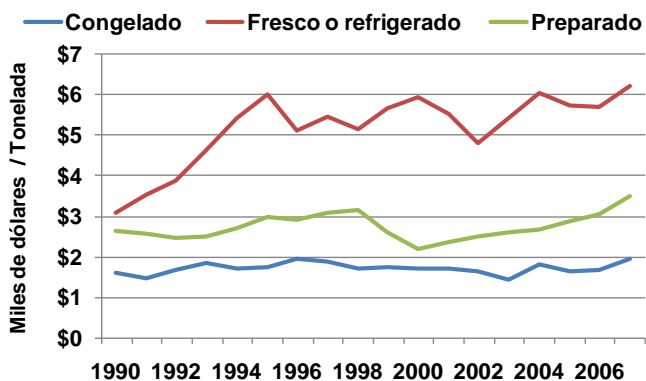
Precio Promedio* de Atún en Lata en México (170 gr.), 2008



Fuente: PROFECO.
 *Precio promedio de la marca "Dolores" en aceite para 28 ciudades en México.

En el caso de los precios al menudeo, el atún en lata presenta un incrementado en su precio en México de enero de 2006 a diciembre de 2009 de 33.6%. Ubicándose en el último mes mencionado en \$10.7 la lata de 170 gr.

Precios Internacionales de Túnidos*



*Estimado a partir del volumen y valor de las importaciones y exportaciones. Fuente: FishStat – FAO.

En el mercado internacional los precios de los productos con mayor valor agregado se han mantenido más o menos constantes desde 1990,

con un ligero repunte en los dos últimos años de acuerdo a datos de FAO. En contraste los precios de atún fresco o refrigerado aumentaron en la primera mitad de la década pasada, de 3,080 dólares la tonelada a 6,000 en 1995. Desde entonces han estado oscilando entre cinco y seis mil dólares.

Conclusiones

Europa, uno de los principales mercados en el mundo, ha visto disminuir su producción en 20% desde el año 2000. Esta situación contrasta con el desempeño de Asia Oriental, región que incrementó su producción en el mismo período. La mayor parte de su producción se consume en el mercado local y no llega a otras regiones como Europa o EEUU. La demanda de túnidos sigue creciendo y el remanente de la producción asiática no es suficiente como para cubrir todo el consumo de la región.

Los tratados de libre comercio firmados con Japón y la Unión Europea, los cuales se encuentran entre los mayores importadores de atún, representan una oportunidad para el crecimiento del sector, sobre todo en productos preparados.

En el caso de México, las costas del Pacífico, parecen estar en un nivel de explotación muy inferior a su potencial. El surgimiento de importantes productores como Chiapas, entidad prácticamente inexistente en el mapa de la pesca de túnidos hasta hace veinte años, es un ejemplo del potencial piscícola de nuestro país.