

El viaje del atún: del mar al plato

Palangre

Los barcos palangreros extienden gruesas cuerdas de plástico de hasta 100 kilómetros de las que cuelgan miles de anzuelos individuales. No es extraño que muerdan el anzuelo numerosas especies no objetivo como los tiburones, además de aves marinas o tortugas. Greenpeace exige a las empresas pesqueras que adopten mejores prácticas que reduzcan estos impactos y protejan los ecosistemas oceánicos.

¿Sabías que el bonito del norte muchas veces viene del sur?

Te ponemos un ejemplo real documentado por Greenpeace: Un bonito del norte capturado en el océano Índico por palangreros con bandera taiwanesa.

Redes de cerco

La mayor parte del atún se captura con barcos cerqueros, muchos de los cuales emplean dispositivos de agregación de peces (FAD), que son objetos flotantes en torno a los que se congregan los atunes y otras muchas especies. Los FAD matan cada año a miles de tiburones, rayas, juveniles de atún y otros animales amenazados. Greenpeace exige a las compañías que no usen FAD y adopten métodos de pesca más sostenibles.

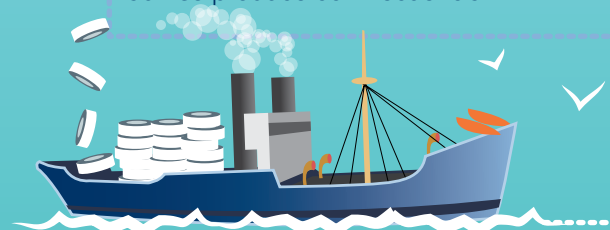
Nuestro bonito del norte (del océano Índico), fue transbordado en Tailandia a un barco con bandera de Liberia

Transbordos

La mayor parte de la pesca pirata en el sector del atún se esconde tras los transbordos: barcos en el mar que transfieren el pescado de uno a otro, a menudo sin observadores a bordo, lo que hace muy difícil el seguimiento del producto desde el origen. Aunque se está abandonando esta práctica, aún se produce con frecuencia.

Conservas

En muchas ocasiones el atún se procesa y enlata en países lejanos con menor coste. La trazabilidad en la cadena de custodia del atún a menudo se ve comprometida en las fábricas de conservas porque a menos que se sigan protocolos rigurosos, las fábricas de conservas pueden mezclar varias cargas juntas que impiden saber de dónde viene el atún.



Punto de importación y planta de procesado

A los puertos españoles llega el atún para conserva de distintas formas: directamente en latas; en lomos cocinados y congelados para ser enlatados en fábricas españolas, o los atunes enteros congelados para ser procesados aquí.

Este es el primer punto de control para la entrada de pescado y es fundamental que la trazabilidad sea total y transparente para garantizar que no llega ningún producto procedente de la pesca ilegal.

Por fin nuestro bonito del norte (del sur) llegó a España, concretamente a Vigo, donde se transportó hasta la planta procesadora en el Cantábrico.

¿Bonito del norte de España pescado con caña? ¡No siempre! :-)

Distribuidores y supermercados

El atún es uno de los pescados favoritos del mundo, y en conserva lo encontramos en los menús de colegios, hospitales, máquinas expendedoras etc...

Los supermercados son la unión entre los productores de atún y los hogares, por lo que juegan un papel clave para facilitar al consumidor la elección de productos sostenibles a través de sus marcas propias y de la promoción e información al cliente de los productos más sostenibles.

Greenpeace demanda a los distribuidores que implementen políticas que ayuden a los clientes a poder elegir de manera sostenible y responsable cuando compran atún enlatado. Las marcas evaluadas por Greenpeace en su guía de 2013 no han dado aún los pasos suficientes para garantizar un producto sostenible desde el origen.

