

ANFACO-CECOPESCA ALERTA ACERCA DE LA EXISTENCIA DE LUCES Y SOMBRAS EN EL EJERCICIO DE LA LIBRE COMPETENCIA EN RELACION A LA COMERCIALIZACION DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS EN LA UE

La presentación se realizó en el marco de un café-debate organizado por la Fundación Galicia-Europa y presentado por D. Jesús Gamallo Aller, Director Xeral de Relacións Exteriores e coa UE

El Secretario General de ANFACO-CECOPESCA, D. Juan Manuel Vieites, ha participado en Santiago de Compostela hoy día 25 de marzo de 2011 en el café-debate organizado por la Fundación Galicia Europa y presentado por D. Jesús Gamallo Aller, Director Xeral de Relacións Exteriores e coa UE y Director Apoderado de la Fundación Galicia Europa.

Durante el acto, Juan M. Vieites agradeció especialmente el apoyo prestado por la Xunta de Galicia para la defensa de los intereses de la industria conservera gallega ante la UE, presentando bajo el título “Luces y sombras en el ejercicio de la libre competencia en el territorio de la UE”, un análisis de la situación actual y perspectivas futuras de la industria conservera gallega, la cual compite en un entorno crecientemente globalizado en el que cada día cobran más importancia las negociaciones comerciales bilaterales y regionales que desarrolla la UE con terceros países localizados en Sudeste Asiático y principales competidores de la industria de la UE, en un marco tendente a liberalizar el acceso de las conservas de pescados y mariscos de estos países al mercado de la UE en condiciones preferenciales.

En este sentido el Secretario General de ANFACO alertó acerca de las crecientes trabas para competir desde Galicia con terceros países en el ámbito de las conservas de atún, dadas las dificultades de abastecimiento de atún como materia prima por parte de la industria gallega y española, destacando que el acceso a la materia prima es un factor cada día más importante para la competitividad de la industria a nivel internacional y que el atún se está convirtiendo en un bien escaso, debido a factores como:

- ✓ La piratería en el Océano Indico, que limita las capturas en uno de los principales caladeros de atún del mundo.
- ✓ La necesidad de que la industria comunitaria cumpla la normativa comunitaria contra la pesca ilegal, no declarada y no certificada, lo cual hace que el 40% del atún que se captura en el mundo para ser destinado a la transformación en conserva se dirija fundamentalmente al Sudeste Asiático y no a Europa.
- ✓ La concentración de los grandes grupos atuneros mundiales liderados fundamentalmente por las compañías asiáticas, situación que está ocasionando una reestructuración tanto del acceso a la materia prima como su propia transformación y comercialización

NOTA DE PRENSA



- ✓ Las medidas adoptadas por algunas organizaciones regionales de pesca para asegurar la sostenibilidad del atún.

Asimismo, se señaló que lo más preocupante de esta situación es que se trata de una problemática estructural y no coyuntural, de carácter global, que lleva al convencimiento de que es necesario dignificar el producto “conserva de atún” y resaltar los beneficios que aporta su consumo para que ocupe el lugar que realmente le corresponde en la cesta de la compra del consumidor.

Durante la presentación se hizo énfasis en el escenario actual, marcado por la coexistencia de dos esquemas totalmente distintos de producción atunera en el mundo:

- ✓ El esquema de la industria atunera española y europea y de sus inversiones en terceros países (SPG+ y ACP), que suministra a la industria conservera europea o SPG+ y ACP, con los máximos estándares de seguridad en el trabajo, protección social, seguridad alimentaria, protección medioambiental y respeto de las normas de pesca responsable.
- ✓ El esquema de una industria atunera poco preocupada por la sostenibilidad y con estándares sociales, laborales y sanitarios muy inferiores, esquema que parece en vías de expansión y que está comandado por los principales competidores de la industria atunera española: la industria atunera asiática, que se abastece de materia prima procedente fundamentalmente del principal caladero del mundo, el Océano Pacífico, y que posteriormente transforman en el área de Tailandia, Filipinas, Indonesia y Papua Nueva Guinea. Sus productos, de menor calidad, son sumamente competitivos en precio en el mercado europeo, en el que ya tienen un 35 % de cuota pese a contar con un arancel del 24 %.

Esta situación se ha visto agravada de forma muy importante tras la firma del Acuerdo Interino de Partenariado del Pacífico suscrito por la UE con Papúa Nueva Guinea y Fiji, dado que implica que las conservas de atún elaboradas en estos países podrán ser comercializadas en el mercado de la UE libres de arancel y con derogación de las normas de origen relativas a la materia prima.

La proliferación de este último esquema liderado por países del Sudeste Asiático está generando una alarmante pérdida de competitividad a la industria atunera española frente a la producción de estos terceros países ya que en la mayoría de los casos, la compra de materia prima más barata e inclusive de origen dudoso o directamente procedente de pesca IUU, la diferencia de costes salariales y de protección social de los trabajadores, la rebaja de las condiciones higiénico-sanitarias en las que se elabora el producto y la menor fiscalidad, son aspectos que, sin duda, reducen los costes de producción y permiten vender las importaciones a un precio inferior al de los de los productos europeos en el propio mercado comunitario.