

21
Lej



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA
DE MEXICO

CAMPUS ARAGON

"PROBLEMATICA EN LA COMERCIALIZACION DEL
ATUN: ALCANCES Y PERSPECTIVAS."

TESIS PROFESIONAL
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:
LICENCIADO EN RELACIONES INTERNACIONALES
P R E S E N T A :
GABINA LUCIA OSORIO GONZALEZ

ASESOR: LIC. ISMAEL MANZO DE LOS SANTOS

MEXICO

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

1999

213641



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

DEDICATORIA

A MIS PADRES CON CARÍÑO

Sr. Aureliano Toxqui Romero

Sra. Carmen González Franco

Sr. Jorge Camacho Carranza

Sra. María González Franco

A MIS HERMANOS

En especial a ti Mago, Rubi y

Enrique, Alfredo y Martha.

Gracias.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

1.- OFERTA DEL ATÚN EN MEXICO.

1.1 ZONAS EN DONDE SE LOCALIZA EL PRODUCTO	5
1.2 PRINCIPALES PUERTOS MEXICANOS REFERENTES AL PRODUCTO	8
1.3 PRESENTACION DEL PRODUCTO	13
1.3.1 PROCESAMIENTO DE ENLATADO	14
1.3.2 TUNIVAC. METODO DE COCCION DE TUNIDO EN SALMUERA CON ENFRIAMIENTO Y SECADO AL VACIO	19
1.3.3 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE	21
1.4 DISTRIBUCION DEL ATÚN ALETA AMARILLA, CAPTURADO EN EL PACIFICO ORIENTAL HACIA EL EXTERIOR	23

2.- POLITICA MEXICANA DE COMERCIALIZACION DEL ATUN.

2.1 POLITICA ECONOMICA DE MEXICO 1997	27
2.2 POLITICA COMERCIAL DEL PRODUCTO PESQUERO NACIONAL	30
2.3 CAUSAS FUNDAMENTALES DE LA DEMANDA DE ATUN	33
2.4 ASPECTOS DE CARÁCTER NORMATIVO REFERENTES A LA PESQUERIA DE ATÚN.	37
2.5 NORMAS IMPORTANTES DE CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO	40
2.6 ARANCELES Y TARIFAS (PRECIO INTERNACIONAL)	44
2.7 TRANSPORTACION PARA SU COMERCIALIZACION	48
2.7.1 EL POR QUE EL TRANSPORTE AEREO ES EL MAS ADECUADO.	49
2.7.2 TRANSPORTE TERRESTRE O DE SUPERFICIE	50
2.7.3 COMPARACION CON OTROS MEDIOS DE TRANSPORTE	51

3.- EMBARGO ATUNERO E.U.A. MEXICO 1990.

3 1	CONCEPTO DE EMBARGO COMERCIAL	53
3 2	ANTECEDENTES DEL EMBARGO.	54
3 3	CAUSAS DEL EMBARGO	59
3 4	SITUACION ECONOMICA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA EN 1990	66
3 5	SITUACION ECONOMICA DE MEXICO EN EL MOMENTO QUE SE SUSCITA EL EMBARGO 1990.	67

4.- MERCADOS ALTERNATIVOS PARA LA EXPORTACION DE ATÚN.

4 1	DEMANDA DE ATÚN EN EL REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA (IMPORTADORES DE ALIMENTOS DEL REINO UNIDO)	70
4 1.1	DEMANDA DE PRODUCTOS PESQUEROS EN LOS PAISES BAJOS (IMPORTADORES DE ALIMENTOS EN LOS PAISES BAJOS)	74
4 1.2	DEMANDA DE PRODUCTOS PESQUEROS EN ALEMANIA (IMPORTADORES DE ALIMENTOS EN ALEMANIA)	80
4 2.	NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD Y REGULACIONES (REINO UNIDO)	84
4.2.1.	NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD (UNION EUROPEA)	85
	METODO DE PUNTO DE CONTROL CRITICO EN ANALISIS AL AZAR (HACCP)	
	BASES JURIDICAS. JULIO DE 1990	
4.2.2.	IMPORTACION DE CARNES Y SUS DERIVADOS CARNICOS, CARNE DE ANIMALES DE CAZA Y SUS DERIVADOS, ASI COMO DE PESCADOS Y DERIVADOS DE PESCADO.	93
	BASES JURIDICAS Y NORMAS PARA LA IMPORTACION	

DE PESCADOS Y PRODUCTOS DE PESCADO	
4.2.3 ROTULADO, ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	97
BASES JURIDICAS SOBRE ROTULADO ETIQUETADO, SITUACION LEGISLATIVA, JUNIO DE 1990.	
4.3 EMPAQUETADO Y ETIQUETADO DEL PRODUCTO PESQUERO	100
4.4 NORMA GENERAL DEL CODEX ALIMENTARIUS PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PRE.ENVASADOS (NORMA MUNDIAL) "CODEX STAN 1-1985" (REVISION 1-1991)	103
4.5 ARANCEL DEL PRODUCTO PESQUERO EN LA UNION EUROPEA.	109
4.6 PROCESO DE PROYECCIONES DE LEVANTAMIENTO DEL EMBARGO ATUNERO HACIA MEXICO.	111
4.7 FORMULACION DE UNA ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACION EXTERNA DE ATÚN MEXICANO EN MERCADOS ALTERNATIVOS	115
CONCLUSIONES	120
ANEXO I CARTA DE RECONOCIMIENTO DE LA COMISION INTERNACIONAL DEL ATÚN TROPICAL SOBRE LA REDUCCION DE MORTANDAD DE DELFINES A LA INDUSTRIA PESQUERA NAIR S A DE C V	125
ANEXO II ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA	126
ANEXO III DECLARACION DE PANAMA	128
ANEXO IV MODELO DE CERTIFICADO DE SALUD PARA PRODUCTOS PESQUEROS DESTINADOS AL MERCADO DE LA UNION EUROPEA	130
ANEXO V RED DE DISTRIBUCION NACIONAL DE ATUN	132
BIBLIOGRAFIA	136

INTRODUCCION

Como acontece en toda actividad en que participan compradores y vendedores, el comercio en cualquiera de sus variedades, suele convertirse en fuente de conflictos de intereses y de enfrentamientos internacionales; una de las razones de esto, se debe a las políticas comerciales de determinados grupos dentro de un país, haciendo a un lado los intereses nacionales, internacionales o mundiales y en el caso particular del Embargo Estados Unidos-México, se dicta una decisión unilateral comercial estadounidense, implantando restricciones a la importación del atún aleta amarilla procedente de México, contando como base la aplicación de la Ley de Protección de Mamíferos Marinos de E.U.A.

La expansión del comercio ha permitido a un número creciente de personas disponer de una mayor cantidad, variedad y calidad de alimentos, a precios cada vez más bajos. El comercio es un pilar de generación de ingresos y bienestar para todas y cada una de las personas directa o indirectamente involucradas en él. De esto se deriva el buscar e identificar mercados para exportar nuestro producto pesquero mexicano compitiendo a nivel internacional, reuniendo varios requisitos como son calidad y precio, creando entrada de divisas, indispensables para sufragar las importaciones y el desarrollo nacional

Un problema que ha merecido cada vez mayor atención y que influye significativamente en las futuras relaciones de **intercambio comercial**, es la importancia del comercio internacional en la **protección al medio ambiente**, la producción y consumo Estados Unidos pretende estorbar el comercio exterior de nuestro país con diversas acciones proteccionistas, como son: sanciones, derechos compensatorios, etc. Es un problema complejo y polemico, el comercio es favorable al medio ambiente en la medida en que permite una mayor eficiencia en el uso de los recursos naturales. No obstante, el comercio y las actividades afines de producción y comercialización representan una presión sobre los recursos naturales.

En el momento del Embargo Atunero, el Sistema de Comercio Internacional vivía cambios en la Economía Mundial, un Neoliberalismo Económico, el cual se basa en la apertura de las fronteras comerciales entre los países

Se ha probado mediante la **Teoría del Neoliberalismo Económico**, que en los sistemas económicos donde hay menos restricciones para importar y exportar se refleja un crecimiento socio- económico mayor. que a diferencia de los países que mantienen sus fronteras cerradas y por consecuencia no hay ningún tipo de crecimiento

En México, surge la necesidad de llevar a cabo un proceso de privatización, desincorporación, apertura de las fronteras, las empresas y la industria definen y orientan sus actividades hacia los mercados internacionales. Se realiza un Tratado de Libre Comercio con E.U. y Canadá. Latinoamérica y el Caribe, así mismo pretende ubicarse en los mercados de la Comunidad Económica Europea y con los países que conforman la Cuenca del Pacífico, se está llevando a cabo una redefinición mundial. Ya que el Sistema Económico Internacional se está globalizando en busca de similitudes entre mercados, una complementación en los productos a través de la formación de los antes mencionados bloques comerciales

México tiene la perspectiva de exportar sus productos e importar materias primas, insumos y productos terminados necesarios para la productividad interna, el intercambio debe ser recíproco entre los países para tener un crecimiento simultáneo, ¿pero que pasa actualmente?. E.U. utiliza **medidas proteccionistas** para negar ese intercambio, y en nuestro caso mediante Embargos Comerciales, restricciones o barreras arancelarias, ya sea en el caso del atun u otros productos.

Según una observación de un economista francés **“detrás de los que se ve está lo que no se ve”**. E.U. con argumentos ecológicos emplea una medida proteccionista, que beneficia su economía, pero a cambio lo que desea es que nuestras fronteras comerciales se abran totalmente dando así una relación desigual de intercambio dentro del libre mercado. Las mayores ventajas las obtiene el país más desarrollado en todos los aspectos

Para que se de una buena relación de intercambio comercial, es necesario que el total de las exportaciones de cada país, sea igual al valor de sus importaciones, lo que traerá como resultado un mejor y mayor desarrollo en el Comercio Internacional

El objetivo general de esta investigación es buscar e identificar mercados en donde México pueda comercializar su atún excedente (atún no destinado al consumo Nacional) que no es aceptado por Estados Unidos. Por tanto esta tesis por razones de método se divide en cuatro capítulos, en donde para comercializar nuestro producto es importante identificar la oferta que poseemos, lo cual se conocerá en el capítulo I, en donde se especificará en que zonas costeras se localiza el atún para su captura con ayuda de mapas para su ubicación tomados de atlas pesqueros reunidos en Semarnap (Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca), y la presentación del producto, de la cual dependerá la calidad desde que es capturado hasta convertirse en un producto terminado, para lo que se hizo una recopilación de diferentes manuales de procesamiento de pescado enlatado, así como, los elementos necesarios para su exportación enlatado, etiquetado y empaquetado, puntos necesarios que nos servirán como base para poder exportar el producto.

En el capítulo II, se señalan ciertas reglas de carácter normativo para la pesca de atún, simultáneamente el control de calidad establecidos por diferentes organismos referentes a productos alimenticios, recopilado de diversos documentos normativos de Comercio Internacional, así como, el transporte a nivel nacional adecuado al tipo de producto, para lo que se tuvo que realizar una investigación en puerto (Mazatlán, Sinaloa) para comprobar de manera tangible el manejo del producto en una industria enlatadora de atún, conociéndose el arancel y tarifa necesarios para la venta del artículo terminado.

Conoceremos en el capítulo III, a través de artículos en periódicos los antecedentes y las causas que llevaron a la implantación del Embargo Comercial, la actividad económica a grosso modo de México y Estados Unidos de América en 1990. Se revisó la Ley para la Conservación y Protección de los Mamíferos Marinos de E U y las diferentes técnicas de captura del atún acopiadas de varios manuales de captura por Semarnap, de lo cual se desprenderá si México emplea la técnica más adecuada.

Al suscitarse el Embargo se buscarán otras alternativas de mercado, acudiendo a diferentes organismos de Comercio Internacional y a las Camaras de Comercio de Reino Unido de Gran Bretaña, Alemania y Países Bajos, ubicadas en la Ciudad de México, lo que dará

cuerpo al capítulo IV, realizando una investigación de su gusto por productos del mar, las normas de control de calidad y regulaciones requeridas para su importación, en distintos aspectos como el rotulado, etiquetado y de gran importancia es tener presente el Codex Alimentarius, ya que es de relevancia internacional. Asimismo, contar con el arancel y tarifas europeas para realizar la transacción. Por último, en 1997, se promulga el levantamiento del Embargo a la importación de atún en Estados Unidos, describiéndose las diferentes etapas que llevarían a su culminación.

1

OFERTA DEL ATÚN EN MEXICO.

ZONAS EN DONDE SE LOCALIZA EL PRODUCTO

Los puertos mexicanos de mayor importancia de captura atunera hasta antes del embargo de 1990, han caído en la pauperización, provocando su decaimiento, por lo cual se consideraba el más importante, el puerto de Ensenada B.C., debido a su posición geográfica cercana a Estados Unidos, la transportación del atún se realizaba de manera muy rápida, distinguiéndose como el emporio atunero mexicano. La localización a nivel internacional del atún aleta amarilla, y por sus características biológicas, sólo se encuentra en zonas de agua templada y no en todas las costas de cualquier país cuentan con dicho aspecto de la naturaleza.

“Los atunes no tienen patria ni domicilio constante.

Todo el mar es para ellos, son peces errantes”

Fray Martín Sarmiento 1757

Los cardúmenes en general son clasificados como una especie sumamente migratoria y para indicar en donde se encuentran distribuidos, primeramente, debemos de tomar en consideración sus datos biológicos y algunas características ecológicas y oceanográficas que influyen determinadamente en el hábitat en donde se puede localizar dicho recurso natural marino.

ASPECTOS BIOLÓGICOS

Thunnus albacares

Español Atún aleta amarilla

Inglés Yellowfin tuna

Pez marino

Habitos Pelágico, migratorio

Talla máxima 2.0 m

Talla promedio 1.5 m

Peso máximo 200.00 kg

Peso promedio 50.00 kg



Empezaremos por considerar al atún como un pez pelágico, es decir, su hábitat lo constituye alta mar y las aguas superficiales, última capa oceánica (constando a partir del fondo marino). denominada **termoclina**, en donde empieza la vida de un atún, se calcula que “la hembra de un atún desova 100 mil huevecillos por kilogramo de peso”¹, aunque su adaptación al medio es notable, las larvas o huevecillos no llegan a su estado adulto, ya que, es presa de otros peces. aves y en ocasiones, suele presentarse cotidianamente, los atunes que alcanzaron la etapa de adultos se alimentan de los huevecillos, ocasionando así su propia depredación

Como se mencionó anteriormente, la **termoclina** es una característica oceanográfica muy importante dado que la temperatura del agua es más alta en la superficie, existiendo una relación con los órganos internos del atún, ya que su sistema circulatorio se encuentra diseñado para conservar el calor interno cuando se encuentra inactivo, lo contrario sucede al entrar en actividad, el calor tiende a bajar e incluso a desaparecer y se podría entender que la temperatura del agua desempeña la función termoclimática complementaria, lo cual no se llevaría a cabo en lugares de baja temperatura, como el Océano Glacial Artico. Lo que nos da como resultado que “abunde el atún en aguas que tienden de 20 a 22 grados centígrados y se distribuya de 5 a 32 grados centígrados”²

Otro factor de vital importancia que se encuentra interconectado con la temperatura, es la concentración del oxígeno; esto es al generar más energía calorífica necesita mayor oxígeno, sus braquiales (áreas internas), absorben oxígeno en igual proporción que requiere un mamífero de sus dimensiones, como sabemos el oxígeno ayuda a la favorable circulación de la sangre en todo ser viviente, por consecuencia al estar el agua muy suministrada de oxígeno el atún nada constantemente, lo que evita su hundimiento.

Al igual que la temperatura y el oxígeno, debemos de prestarle atención a las **surgencias**, (fenómeno oceanográfico, que se identifica por el movimiento de las masas de agua y la fuerza del viento sobre la superficie del mar, asociándose a grandes temperaturas y el

Hugo Garcia Michel. Técnica Pesquera **“Atún pez sin Patria”** N° 28. Abril, México. 1979, pág. 15
² Secretaria de Medio Ambiente Recursos Naturales y Pesca. **Estudio de Pesquerías de Atún y Especies Afines y Asociados**. Instituto Nacional de Pesca México. 1978 pág. 5

(carreo de nutrientes a la superficie), aspecto que llama la atención del atún, localizándose fácilmente en grandes cantidades

Por último, posee una musculatura que influye en su natación, al estar compuesto por músculos blancos y rojos, cada uno de ellos desempeña una función los blancos, tienen participación menor, en cuanto a los rojos funcionan completamente en su movimiento continuo

Entonces, tanto su composición morfológica como las determinadas características oceanográficas contribuyen a la abundancia y disponibilidad del recurso, se considera que se encuentra a lo largo del Océano Pacífico Oriental, desde Punta Concepción (E.U.A.), hasta San Antonio (Chile), en donde el atún se ubica frente a las costas de Baja California y en el Golfo de California, en donde se da el fenómeno de **surgencias**, a lo largo del Océano Atlántico cubriendo el Golfo de México, Golfo de Tehuantepec y frente a las costas de Brasil, ya que, existen sistemas de corriente combinadas con diferentes masas tropicales, y zonas de surgencias con mayor intensidad

Las áreas de desove de esta especie, se localizan en lugares cercanos a la costa y alrededor de islas Islas Tres Marias, Islas de Revillagigedo, entre Nicaragua y el Golfo de Tehuantepec, Islas de Hawaii y en las Islas de las Filipinas (en éstas últimas desova todo el año) Igualmente, se encuentra cuando ha alcanzado su etapa adulta en América Central, en áreas cercanas a la Isla de Cocos en Ecuador y Colombia, en donde radica muy esporádicamente

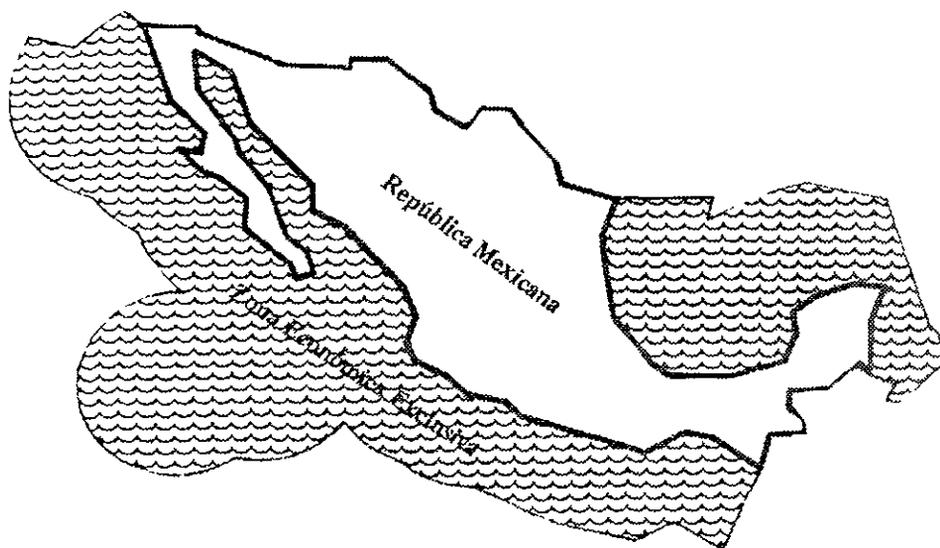
Al cubrir el Océano Atlántico, el atún se ubica a lo largo de las costas de África Occidental, cubriendo así de Marruecos a Mauritania, y desde Costa de Marfil hasta Angola

Las áreas anteriores, poseen características ecológicas necesarias para que el atún se pueda reproducir en condiciones estables, por lo cual, no cualquier nación que posea costas (Zona Económica Exclusiva), puede obtener el recurso natural marino, lo que lleva a comprar a

otras naciones, aspecto importante para la diversificación de los mercados en el área de comercialización del atún

PRINCIPALES PUERTOS MEXICANOS REFERENTES AL PRODUCTO

El primer aspecto acerca de campos de pesca de túnidos, es decir, el área de captura donde se localiza, será abordado desde la perspectiva de las 200 millas marinas, cuando se hace referencia a la pesca es ineludible utilizar el termino de **Zona Económica Exclusiva**, (institución jurídica dentro del nuevo derecho del Mar, que surge de la necesidad de establecer principios que impidan la dilapidación de la riqueza ictiológica de los mares y permitan la defensa de la biosfera común), que hasta antes de la realización de la **CONFEMAR 1982**, (Conferencia Mundial del Mar), era saqueada por buques pesqueros de otras nacionalidades, que son calificados como "piratas", ejemplo de ello, es el Embargo Atunero a México, en julio de 1980, por parte de E.U.A., dicho embargo fue una represión a la detención de buques pescadores con bandera estadounidense.



ZONA ECONOMICA EXCLUSIVA.

En la actualidad, gozando de nuestro Derecho Jurídico, reconocido internacionalmente sobre la **Zona Económica Exclusiva**, podemos explotar los recursos marinos, no solo en beneficio interno con su consumo, sino para el exterior, lo que repercutiría en una entrada de divisas por concepto de exportación del túnido. Dichas divisas en su mayoría se aplicarían al mejoramiento de la infraestructura portuaria en beneficio de una reestructuración dentro del proceso de pesca.

Las principales zonas pesqueras de atún aleta amarilla dentro de la **ZEE** son las siguientes:

Bancos Locales de **BAJA CALIFORNIA**

La pesca se lleva a cabo en ciertos puntos sobre montañas submarinas (Sea Mounts), que se encuentran a lo largo de la "Costa Oeste de Baja California, desde Cabo San Lucas en el sur y hasta el norte con la Isla de Cedros"³, dentro de las 200 millas marinas. Los atunes capturados varían de entre 3 y 9 kilogramos de peso: es un campo explotado por barcos con base en el sur de California, E.U.A., en el verano el túnido emigra al norte y en el otoño hacia el sur, por lo que es fácil su captura, en el invierno su pesca es relativamente nula.

Las abundantes capturas son realizadas en julio y agosto, presentándose una inicial declinación al término de septiembre. En 1990, "se da un incremento de 9 mil toneladas en relación con el periodo enero-septiembre de 1990"⁴, lo que demuestra un signo positivo dentro de las pesquerías mexicanas, repercutiendo en la economía de la Nación mexicana.

ISLAS REVILLAGIGEDO

SEMARNAP **Pesquerías de Atún** INSTITUTO NACIONAL DE PESCA. Octubre. 1994 pág. 50
SEMARNAP **Indicadores de la Producción Pesquera**, Septiembre 1990 pág. 15.
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA

Islas que se ubican al sur de Cabo San Lucas, B C , la mayor parte de las capturas son pequeñas. sólo se capturan peces de tamaño grande alrededor de las Islas Clarión, en el área de las Islas Revillagigedo las condiciones de pesca no son muy favorables por fenómenos marinos biológicos. como son los vientos, corrientes submarinas y la presencia de tiburones, lo que hace difícil la captura con la técnica de Cerco (véase capítulo 3 3) Los mejores meses de captura son de marzo-mayo, presentándose una emigración de peces pequeños hacia Baja California en verano

GOLFO DE CALIFORNIA

La mayoría de las pescas que se realizan en esta área, comprenden la boca del Golfo, formando un triángulo compuesto por Cabo Corrientes, al Sudeste, hasta Cabo San Lucas al Norte y Mazatlán, al Este Anteriormente sólo se pescaba con embarcaciones de diversos tamaños Las capturas en esta zona no han sido muy abundantes, aunque para "1990, la producción pesquera se eleva en 500 toneladas"⁵, en disminución del camarón Los atunes capturados son de menos de 10 kg La temporada es de enero-marzo.

COSTAS DEL SUR DE MEXICO

Area que comprende desde Manzanillo hasta el Golfo de Tehuantepec. Las capturas han sido muy productivas, en cuanto al atún aleta amarilla; su captura va acompañada de delfines, por lo que la captura debe realizarse muy meticulosamente, para evitar la muerte incidental del mamífero El túnido capturado es de muy buen tamaño, que varía entre los 10 y 70 kg , bastante grande en comparación con el capturado en otras áreas, ya mencionadas, no obstante el tamaño del túnido varía al Norte, cerca de Manzanillo, Colima. La temporada de captura frente a las Costas del Sur de México es de noviembre-mayo En la zona Norte de Manzanillo, las capturas se realizan en septiembre. Hay captura esporádica en los meses de junio y julio.

El volumen de la producción pesquera en peso vivo, por principales especies en el periodo comprendido entre enero-septiembre 1990, fue un total de 934 612 toneladas, de la

⁵ Ibidem pag 23

cuál el atún constituyó 650 641 toneladas y similares fué de 107 128. Con lo que repercutiría en proyectos de inversión al sector de la infraestructura, continuando de ésta manera, con la cadena para una mejor producción pesquera.

De acuerdo con el Plan Nacional de Desarrollo Pesquero 1977, buques atuneros realizan su actividad en los puertos de Ensenada, Mazatlán, Manzanillo, Lázaro Cárdenas y Puerto Morelos.

ENSENADA

En Ensenada se recibe aproximadamente el 65 por ciento total de la captura del atún. Se cuenta con 3 muelles que no son muy apropiados para el desembarque sin embargo, pueden brindar servicio a los buques, por lo que el Departamento de Pesca, por medio de la Dirección General de Tecnología Pesquera observo que para cubrir las necesidades de la flota pesquera, se requería de 600 metros de muelles atuneros. Entonces se determinó el construir la terminal atunera en dicho puerto. Existen puntos importantes para su expansión uno de ellos es la aproximación con el mercado norteamericano y contar con una planta para el procesamiento del atún. En 1965 inician operaciones siete buques atuneros a E.U., para fines de 1979, se contaba con 30 buques en operación, con capacidad de acarreos de 13 343 toneladas métricas. No serían satisfechas totalmente las necesidades de los buques y de la cadena de producción pesquera, sin la incorporación de almacenes frigoríficos y un transporte adecuado.

En 1987, una de las industrias enlatadoras de atún con capacidad instalada es "Conservas del Pacifico, S.A.", "Empacadora Mar, S.A.", "Empacadora Marco Antonio Gonzalez Perez y Reyes", todas pertenecen al sector privado.

PUERTO DE MAZATLAN, SINALOA

Es un puerto considerado de atraque a la flota atunera, cuenta con suficiente profundidad y amplitud para la realización de las operaciones de los buques atuneros, este puerto es relativamente nuevo, encontrándose en un proceso de urbanización con lo que se convertirá en

un centro de transformación y procesamiento de producto pesquero. Las industrias enlatadoras de atún con capacidad instalada en 1987, son: "Productos Pesqueros de Mazatlán, S.A. de C.V.", pertenece al sector público y "Pescados Industrializados, S.A. de C.V.", del sector privado.

PUERTOS DE MANZANILLO Y LAZARO CARDENAS

El Departamento de Pesca coteja el proyecto, así como una evaluación que determinará los requisitos para precisar la ubicación y tamaño de las obras portuarias destinadas a la pesca.

PUERTO MADERO

Existen dos opciones, una es la operación de los buques atuneros en la zona comercial del puerto, la otra es una reactivación de la zona pesquera actual, transformándola en cuanto a su amplitud y su profundidad del canal, aunado a lo anterior, con la construcción de frigoríficos y de un muelle.

BAHIA DE TORTUGAS, B.C.S.

Se encuentra aquí una industria enlatadora de atún "Productos Pesqueros de Bahía de Tortugas, S.A. de C.V.", empresa del sector público, con una capacidad instalada de 32 toneladas/turno.

PUERTO DE CABO SAN LUCAS, B.C.S.

Es un puerto relativamente pequeño, ofrece servicios adecuados suficientes a las necesidades de los buques atuneros y para sus volúmenes acarreados de atún, pero una desventaja es que este puerto y su industria opera a unos costos muy elevados, así como la

Los datos acerca de las industrias instaladas en dichos puertos provienen de SEMARNAP
Dirección General de Promoción Pesquera

distancia que existe a los centros de consumo nacionales y extranjeros. Por lo cual debe ser implementada en combinación con el Departamento de Pesca y la Secretaría de Comunicaciones y Transportes.

Según el Programa de Desarrollo de la Pesca y sus Recursos 1990-1994, se registra un avance en la infraestructura portuaria mexicana, a lo largo del territorio hay 22 717 metros de muelle en 59 puertos. 31 se ubican en el litoral del Pacífico y 28 en el Golfo de México, sin embargo, no todos están dedicados a la actividad pesquera y algunos cuentan con las mínimas condiciones, lo que hace posible el proceso pesquero. En el esquema 2 podemos apreciar las zonas de distribución del atún, así como zona de explotación en el Océano Pacífico.

PRESENTACION DEL PRODUCTO

Las conservas de atún pueden presentarse en las formas comerciales siguientes:

I. Entero, sólido o "tronco"

Es una forma clásica de presentación que consiste en porciones de carne de atún, que mantengan aparentemente su estructura muscular obtenidas por cortes transversales del cuerpo del atún, envasadas con el corte sensiblemente paralelo a la tapa del envase, dispuestas en una o más capas de altura adecuada, que demuestre ordenamiento. Se admite la presencia de trozos y migas en porcentaje no superior al 22 por 100, referido al peso escurrido rotulado.

II. Filetes

Son los procedentes de la carne de atún, obtenidos longitudinalmente del cuerpo del atún.

III. Trozos

Consiste en porciones de tamaño diverso más pequeñas que el entero, procedentes de la manipulación del atún cocido que, conservando todavía la estructura del tejido muscular, están envasadas a granel, sin ordenamiento. Se admite la presencia de migas en porcentaje no superior al 30 por 100 referido al peso escurrido rotulado.

IV. Migas

Requiere las mismas condiciones que la presentación en trozos, salvo en lo que se refiere al tamaño, que será reducido.

V. Pastas

Esta forma de presentación comprende la obtenida a partir de la carne con o sin ingredientes debidamente homogeneizada

Además de las formas ya descritas los tñidos podrán presentarse de otras formas no tan usuales. A continuación se explican otros métodos de procesamiento del atún en los puntos 1.3.1 y 1.3.2

PROCESAMIENTO DE ENLATADO

El proceso de enlatado de atún en aceite, que comúnmente conocemos en el mercado, lleva una línea específica de procedimiento para elaboración y se compone de diversas fases, las cuales se explican de la siguiente manera

DESCARGA

Cuando se termina de pescar el atún mediante la técnica empleada, se coloca en los tanques de congelado (cuyo número depende de la capacidad del muelle). Horas antes al descargo en el puerto, se da comienzo al descongelamiento con la elevación de la temperatura,

esto se logra a base de circulación de agua de mar en su interior. cuando llega el buque al muelle. las escotillas de cubierta se abren, haciendo uso de la pluma de maniobras se llenan con el producto las ollas circulares introduciéndolas a la cubierta inferior

Para el producto que se encuentra en los tanques más alejados de las escotillas. se debiera hacer uso de chutes o rampas. cuando se tienen las ollas llenas. son llevadas a cubierta inferior y depositadas en la cubierta de trabajo en donde hay una grua de tierra. que las lleva a descargar. las tinas de recepción, éstas se localizan generalmente ubicadas en camiones de plataforma

PESADO

Para conseguir un peso neto del producto, es necesario que tanto las tinas y el camión señalen su peso específico. con números visibles. las tinas son generalmente de lámina galvanizada y se pesan aunadas al camión en una báscula de plataforma

RECEPCION EN PLANTA

Cuando el producto llega a la planta, se procede a una clasificación y se determina su traslado al area de proceso. el paso de clasificación deberá ser muy minucioso tanto por peso como por calidad

DESCONGELACION

El producto que proviene del barco o de la bodega de conservación, antes de ser envasado. es necesariamente descongelado, lo que tiene como objetivo suavizarlo. hay dos medios de proceso para la descongelación el primero es el **Sistema de Aspersión**, con lapso de durabilidad de 6 a 12 horas. el segundo es el **Sistema de Inmersión**, en el cual el tráfico de agua reduce el tiempo de descongelado en un 50 por ciento. es determinante para obtener un periodo de descongelacion uniforme. se realiza previamente una fase de proceso y selección por tamaño

EVISCERACION

Cuando el atún se ha descongelado completamente, son transportadas las tinas a una tolva de descarga*, la cual posee un sistema de regulación para alimentarlas del producto, en esta se distribuye la entrada de atún a las mesas de evisceración, en los extremos de las mesas se hayan ubicados los evisceradores que hacen tres cortes finos del producto, y son de las siguientes dimensiones el primero, va de las agallas hacia la parte inferior cerca de la aleta pectoral. el segundo, de las agallas hacia la aleta anal, y el último. separa las conexiones de las vísceras del vientre.

Posteriormente, el producto es bañado de abundante agua, con el objetivo de lavar su cavidad visceral En este momento, se lleva a cabo el proceso donde se realiza una inspección organoléptica del producto, resultando las vísceras materia prima para la elaboración de la harina de pescado

COCIDO

Cuando el producto se encuentra eviscerado se procede a su acomodo, en canastillas de acuerdo al tamaño; si el pescado es de gran tamaño se deberá cortar con el fin de tener una medida estándar, dichas canastillas se ubican en carros que se introducen a los cocedores, en donde penetra vapor directo a una temperatura que oscila entre los 102-104 grados centígrados. Cuando el producto se encuentra completamente cocido, se procede al enfriamiento (Sala de Enfriamiento), que puede ser por el método forzado o simplemente por acción del medio ambiente

LIMPIEZA

Operación que se lleva a cabo generalmente por personal femenino situado en los

* TOLVA caja en forma de pirámide truncada, situada sobre la rueda de un molino por donde se introduce el atún

extremos de una mesa, el trabajo del producto se inicia con el corte de las aletas. anal, caudal, dorsales y pectorales, cuando los cortes son terminados se da paso al despielado, al termino de este se procede a separar en dos partes longitudinales al producto, separándose así automaticamente la espina dorsal y la cabeza; ambos cortes presentan carne blanca y roja, que deben ser manualmente separadas, sí queda algún residuo de carne roja adherida a la carne blanca se procede a raspar cuidadosamente con un cuchillo La restante carne roja, huesos, cabeza y piel son utilizados como insumos para la elaboración de subproductos.

FORMADO Y LLENADO DE LATAS

Las lonjas resultantes de carne blanca son trasladadas a través de una banda conductora hasta un extrusor que les da una forma cilindrica; cuando sale por el extremo, se haya una cuchilla que corta de manera proporcional la masa circular, la cuchilla se encuentra en conexión a dispositivos de la maquina que dosifica las latas, recibiendo el producto después del corte. impulsado por un movimiento lateral de la cuchilla

DOSIFICACION DE SAL Y LIQUIDOS DE COBERTURA

Una vez que la carne se ha introducido en su envase, éste continua por una guía hasta llegar a un espaciador ajustado al dosificador de sal que alimenta por gravedad el cloruro de sodio.

Los líquidos de cobertura usados en el envasado de atún son de tres especies. aceite vegetal, caldo vegetal y agua, en donde el aceite vegetal puede ser de oliva, soya, algodón, maiz o ya sea de ajonjolí; generalmente el caldo vegetal es compuesto por especies y condimentos como son clavo, pimienta, zanahoria y tal vez saborizantes químicos.

El dosificado de los anteriores líquidos, se realiza generalmente en el recorrido que hace la lata en el exhauster, los líquidos se dosifican a una temperatura promedio de 70 a 80 grados centigrados

CERRADO DE LATAS

A la salida del exhauster, se haya la máquina engargoladora que actúa por el sistema de vacío o flujo de vapor, dicha engargoladora coloca la tapa de la lata y mediante un sistema saturador procede al cerrado, operación muy delicada dentro del proceso, ya que pueden presentarse grandes pérdidas debido a cierres defectuosos y al maltrato de las latas

LAVADO

Finalizada la operación de cerrado, la etapa que continúa es el lavado de la lata, cuyo objetivo es eliminar todos los residuos de carne y los líquidos de cobertura que hayan sido derramados en el exterior de la lata. El proceso de lavado de la lata se lleva a cabo con detergentes alcalinos a una temperatura de 80 grados centígrados, a la salida del equipo que ejecuta la acción, se debe tener un sistema de rodamiento que permita eliminar los excesos de agua

ESTERILIZADO

Conocemos a la esterilización, como la acción de aumentar la temperatura a un grado tal que la vida microbiana sea destruida en acción de segundos, agilizando así el proceso, ocasionando que en el interior de la lata no se encuentre ningún microbio, realizando así la calidad del producto

Es una operación muy importante, ya que si es realizada a bajas temperaturas, se ocasionaría que el producto en poco tiempo pasara a un estado de descomposición y si se diera el caso de exceder la temperatura, se correría el riesgo de quemarlo, afectando así su calidad en color y sabor. La temperatura usual y recomendable en la esterilización oscila entre los 110 y 115 grados centígrados

ENFRIADO, ENCARTONADO Y CUARENTENA

Cuando se ha llevado a cabo el proceso de esterilización, la lata se enfría para su manejo al pasar 24 horas, el producto es encartonado, trasladándose así a la bodega, lugar en que reposara de 20 a 30 días, como sistema de control de calidad (cuarentena)

ETIQUETADO

Las latas que han sido encartonadas no llevan etiquetas, esta es colocada en función a determinados pedidos del producto

RENDIMIENTOS

Se ha calculado que el rendimiento promedio de una tonelada de atún para una lata de 198 gramos es de 45 cajas de 48 latas.

En el mercado Nacional, se encuentran diversas marcas registradas pero en esencia es el mismo producto con todas sus cualidades y propiedades de su preparación.

TUNIVAC: METODO DE COCCION DE TUNIDO EN SALMUERA CON ENFRIAMIENTO Y SECADO POR VACIO

La firma **HERMASA**, Hermanos Rodríguez Gómez, S A. (España), lanza al mercado el "TUNIVAC", maquina cuyo objeto es la cocción del túnido en salmuera con un posterior enfriamiento y secado por vacío. La cocción se realiza a una temperatura de 110 grados centígrados, lo que se traduce a una temperatura real de cocción de 106 a 108 grados centígrados y una presión de 32 Kg/cm². Tras la cocción tiene lugar un enfriamiento y secado por vacío, que ofrece el atún listo para su limpieza y empaquetado después de un corto periodo de reposo recomendable para que la carne adquiriera una textura óptima

El proceso completo esta programado para una duración máxima aproximada de 163 minutos. dependiendo la duración de cocción del tamaño de los trozos de atún y de su temperatura inicial

La principal ventaja del cocedor "TUNIVAC" reside en la disminución de la duración de todas las fases de que consta el proceso completo de cocción mencionados en el punto 1.3.1, así como del enfriamiento y secado, desde que en atún entra en el cocedor hasta que sale, no pasan más de 3 horas y tomando en cuenta que ya puede ser limpiado y empacado sin esperar al día siguiente, es obvio que durante la jornada de trabajo pueden procesarse de manera completa varios lotes de atún, aumentando de manera notable el rendimiento de la fábrica empacadora

Se ha elegido la cocción en salmuera por varias razones: en primer lugar, la cocción en salmuera tiene por objetivo principal salar mas o menos el atún según los gustos del mercado, en segundo lugar obtener una dureza de carne que permita su manipulación durante las operaciones de limpieza y empacado sin que se rompa o se separe el músculo y por ultimo, proporcionar una mejor conservación del producto.

La cocción en salmuera tiene además la ventaja frente a la cocción en vapor de seguir menores periodos durante la cocción, lo que implica un mayor rendimiento del producto final, con respecto al peso fresco del atún

Se ha acusado a la cocción en salmuera de producir conservas con altas concentraciones de exudado acuoso en aceite de cobertura. Para demostrar lo contrario se hace referencia a los datos obtenidos por **Meesemaeker** y **Sohier**⁶, en donde demuestran que la cocción en salmuera produce no solo menores pérdidas de peso sino además una menor cantidad de agua en el aceite de cobertura que la correspondiente cocción en vapor

En síntesis podemos confirmar que el método de cocción a través de "TUNIVAC" es beneficioso porque mejora el sabor del atún, se obtiene la dureza de carne necesaria para la

obtención de una buena textura al paladar y permite además su manipulación durante la limpieza y empaquetado sin que haya migas o roturas, siendo la sal un buen conservante del producto y al reducirse las pérdidas de peso durante la cocción se obtienen mayores rendimientos

Existen otras ventajas cuando se utiliza el cocedor de **HERMASA**, en lo que se refiere a que no incrementa el índice de peróxidos, esto es una resultante lógica, ya que el atún se enfría al vacío mientras que por el método tradicional se enfrió 20 horas en la atmósfera. Además en el control microbiano de los atunes cocidos y sometidos posteriormente al enfriamiento demuestra que no se presenta a lo largo del proceso alternación microbiana, por resultado el atún es de mejor y mayor calidad, más jugoso y con una mejor textura

MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

MARCADO EN EL ENVASE

Cada envase del producto tiene una etiqueta o impresión permanente visible e indeleble con los siguientes datos

- ◆ Nombre comercial o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- ◆ El contenido neto, de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI).
- ◆ Denominación del producto, conforme a la clasificación de la norma,
- ◆ Nombre o razón social del fabricante o propietario del registro y domicilio en donde se elabora el producto.
- ◆ Número de lote y fecha de fabricación.
- ◆ Datos de la planta congeladora.

- ◆ Lista completa de los ingredientes en orden de concentración decreciente e incluyendo los aditivos

SENSORIALES

Cuando el atún es descongelado, presentara las siguientes características:

Color }
Sabor } — Característico de la especie

Textura: deberá presentar una consistencia firme y elástica

MUESTREO

Cuando se requiera el muestreo del producto, este podrá ser establecido en común acuerdo entre el productor y el comprador recomendándose el uso de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-12-02

MUESTREO OFICIAL

Muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la Legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente.

MÉTODOS DE PRUEBA

Para verificación de las especificaciones microbiológicas que se establecen en esta norma se deben aplicar las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes

MARCADO EN EL EMBALAJE

Deben anotarse los datos necesarios para identificar el producto y todos aquellos otros que juzguen convenientes, tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes

EMBALAJE

Para el embalaje del producto se deben usar cajas de cartón o envolturas que sean de algún otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro externo, a la vez facilite su manipulación, almacenamiento y distribución de las mismas sin exponer a las personas que lo manipulen

HIGIENE

El producto debiera estar exento de toda partícula extraña, como fragmentos de insectos, pelos y excremento de roedores entre otros

DISTRIBUCION DEL ATÚN ALETA AMARILLA, CAPTURADO EN EL PACIFICO ORIENTAL HACIA EL EXTERIOR

Con anterioridad al Embargo 1992. se destinaba el 50 por ciento de atún capturado al Mercado Exterior. con lo que se explica que el mercado para la explotación se desarrollaba continua y eficazmente. aun cuando se carecía de una buena infraestructura Nacional Portuaria, al no contar con una adecuada instalación para la recepción del atún se desembarca en Puertos Internacionales. lo que reporta una pérdida económica. debido al movimiento de desembarque

Las exportaciones de atún se constituyen por atún fresco o congelado principalmente, y se exporta en menor cantidad atún enlatado o en conserva

En 1987, según estadísticas por acopio y por mercadeo de origen de túnidos expresado en porcentaje, se exporto

- ◆ De Puertos Internacionales el 27.2 por ciento
- ◆ De Puertos Nacionales el 48.4 por ciento⁷

Lo que representa un 76 por ciento total de atún capturado por la flota nacional.

Existen descargas directas en Puertos Internacionales, como ya se había mencionado, que constituyeron en 1987 del 27 al 38 por ciento respecto de las descargas totales, entre los Puertos más importantes donde se realizaron son

- ◆ Vacamonte, Panamá.
- ◆ Punta Arena, Costa Rica
- ◆ Abidjan, Costa de Marfil.
- ◆ San Diego, California E U

Las diferentes causas para que las embarcaciones atuneras mexicanas descargaran en dichos puertos, son entre otras las siguientes

- ◆ Porque se da preferencia en los puertos atuneros Nacionales a otras actividades, como son el Turismo
- ◆ Los Puertos Nacionales no cuentan con una suficiente capacidad de recepción en frío
- ◆ Se da en algunas situaciones mayor preferencia a las operaciones de exportación

Por lo que, la carga destinada al Mercado Nacional se traslada directamente a las plantas procesadoras y empacadoras, los principales compradores nacionales de atún son

Pescados Industriales. Conservas del Pacífico, Conservas San Carlos, Pesquera del Pacifico, Productos Pesqueros Bahía de Tortugas y Productos Pesqueros de la Paz⁸

Los principales mercados para la exportación del atún mexicano en 1987, son las empaquetadoras Italianas. Brokers, como Ocean Ventures y Renato Courto, con un total de 21 909 mil toneladas métricas. asimismo a continuación se cita a los principales países a los que se exportó atún en 1987

España	2 607 Toneladas Métricas
Japón	1 607 Toneladas Métricas
Costa Rica	760 Toneladas Métricas
Tailandia	380 Toneladas Métricas
Francia	293 Toneladas Métricas
T o t a l	27 080 Toneladas Métricas ⁹

Otros compradores del atún que constituyen mercados muy importantes a los cuales México no les exporta son: Reino Unido, Hong Kong, Dinamarca, Canadá, Bélgica, Holanda y Suiza¹

Nos surge una necesidad de exportar nuestro atún por falta de equilibrio en la infraestructura, aspecto del que hablamos anteriormente, aunado a la insuficiencia de bodegas en frío en las que se pueda conservar el producto, y por falta de servicios de apoyo para responder con rapidez a los desembarques atuneros

Es importante hacer notar que uno de los principales compradores de atún mexicano es Japón en nuestros días se ha expandido mucho el comercio de productos pesqueros, pero no se han realizado desplazamientos muy drásticos en cuanto a la competencia de productividad y precio, pero México ha ejecutado un esfuerzo mayor para no quedar rezagado, ya que “desde

Banco de México Comercialización de Productos del Mar para la Captación de Divisas, 1989 pag 89
 Galeres de la Nación México
 Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca, Indicadores Económicos, num 1, Instituto Nacional de Pesca México, 1988, pág 15
 Ibidem num 2 Pag 18

1986-1990, se encuentra dentro de los 15 primeros lugares que ofrecen productos pesqueros¹¹, se deduce que por su capacidad para la captación en cuanto a toneladas métricas capturadas podría ocupar uno de los cinco primeros lugares

Un aspecto importante, es el precio en el cual influye la calidad, los buques pesqueros de atún mexicano se dividen en embarcaciones vareras y de cerco, lo que trae como consecuencia por medio de la técnica de cerco, que el producto presente daños menores, en comparación con la utilización de otras técnicas, permitiendo obtener una calidad superior que satisface los mercados mas exigentes. Una de las medidas importantes que se aplica internacionalmente para determinar el precio del atún es que aumenta cuando hay una disminución de la captura en relación de la tasa de mortalidad del delfín

Entonces, podemos deducir que el precio del atún para el mercado Internacional es mas caro que el destinado al mercado Nacional, lo que reeditúa en mayores divisas en la balanza comercial, resultando de esta manera un superávit, repercutiendo en una mejoría a nuestra economía. Tenemos la necesidad y la obligación de encontrar mercados en los cuales se pueda importar nuestro producto pesquero a los mejores precios. Por lo que es pertinente señalar en la Política Comercial Nacional, los diversos aspectos necesarios para la exportación, como son Aspectos de Carácter Normativo referentes con el fin de realizar una pesca responsable (los cuales satisface la flota mexicana), las Normas de Control de Calidad que en un determinado momento serán comprobadas para competir en el mercado Internacional así, como el manejo de transportación Nacional del Producto por los diversos distribuidores nacionales

Organización para la Agricultura y la Alimentación. Anuario Estadístico. Organización de Naciones Unidas, Vol 63, Mexico, 1987, pág 35

2

**POLITICA MEXICANA DE
COMERCIALIZACION DEL ATUN.**

POLITICA ECONÓMICA DE MÉXICO 1997.

A lo largo de la Historia México ha cambiado, dichos cambios son propiciados por su entorno internacional. y tiene la necesidad de ajustarse, uno de ellos es en ámbito económico, realizando procesos de privatización, apertura de fronteras, desincorporación del Estado, el rubro industrial define y orienta sus actividades hacia los mercados internacionales, se da una tendencia hacia la globalización de mercados, en donde busca países con los cuales agruparse, ya sea al Norte con Estados Unidos de América. Canadá y al sur América Latina y el Caribe para no quedar rezagado, asimismo busca estrechar lazos con Europa, con una participación no sólo es en bloques sino individualmente, alentando de esta manera las relaciones político, económicas y culturales Favoreciendo el ámbito externo de la economía mexicana, con una reducida inflación por parte de los Estados Unidos y en Europa (1997), lo que permitió que las tasas de interés de las principales economías mantuvieran una tendencia a la baja, lo que llevó grandes recursos de los países industrializados a los mercados emergentes, uno de ellos México

En 1997, la economía mexicana se trazó el objetivo de alcanzar un incremento económico superior y sostenible conjuntamente con una menor inflación, a través de su estrategia económica, para obtener mayores mejorías en todos los aspectos para la población, llámese. ingreso, empleo, bienestar, etc. Los puntos de mayor relevancia de la evolución económica para el mismo año fueron entre otros los siguientes:

Aumentos en el ingreso, notable crecimiento de la producción con una inflación decreciente. crecimiento de la inversión privada, incrementos del empleo, aumento de la productividad del trabajo, dinamismo persistente de las exportaciones no petroleras, especialmente de las manufactureras; entradas netas de recursos de largo plazo del exterior en forma de inversión extranjera directa.

Gracias a lo anterior el Producto Interno Bruto aumentó 7 por ciento, debido a la mejoría de la actividad económica, con el aumento de la demanda interna en sus componentes

tante de consumo como de inversión y el continuo dinamismo de las exportaciones, como se aprecia en la siguiente tabla, en donde se observa la variación desde 1985 a 1997

Por otra parte se presentó un avance en materia de cambio estructural, expresado en la adecuación del marco legal y regulatorio de la economía junto con la desincorporación de entidades paraestatales –sector de telecomunicaciones, ferrocarriles y puertos- El programa de deregulación persiguió crear un marco flexible, transparente y eficiente, para favorecer el crecimiento de las empresas y el establecimiento de nuevas, empujar a la competitividad y la inversión, promoviendo la creación de más empleos

En lo que se refiere al Producto Interno Bruto del sector silvícola y pesquero aumentó 1.4 por ciento, el segundo semestre de 1997 la actividad agropecuaria se vio afectada por las condiciones climatológicas sequías, huracanes e inundaciones, generadas por el fenómeno de El Niño, impactando la actividad pesquera y agrícola.

En cuanto al Sector Externo se caracterizó por los siguientes aspectos, balanza comercial superavitaria, importante dinamismo de las exportaciones no petroleras, caída de las exportaciones petroleras a consecuencia de disminuciones de los precios internacionales del crudo, crecimiento de las importaciones de mercancías, aumento del superávit de la cuenta de capital de la balanza de pagos, inversión extranjera directa, acceso del sector privado al financiamiento externo, en donde la balanza comercial registró un superávit de 624 millones de dólares

En cuanto a las exportaciones se presentó una favorable evolución que se explica por el comportamiento de las ventas al exterior de productos no petroleros, toda vez que las exportaciones petroleras disminuyeron En lo que se refiere a la evolución regional del comercio exterior se notó un considerable superávit comercial con los países miembros del Tratado de Libre Comercio (TLC), particularmente con Estados Unidos, hubo un déficit comercial con Europa Asia y el resto del mundo, cabe señalar, que después de Canadá y Japón México es el tercer proveedor en importancia de este mercado

Por lo antes mencionado, se emplea la Teoría del Neoliberalismo Económico en donde se eleva los postulados del libre mercado, de la libre empresa y del libre comercio hasta sus últimas consecuencias. Los neoliberales se oponen a la legislación antimonopólica, aduciendo que es un freno a la capacidad innovadora y competitiva de la empresa. Cuando en realidad dichas leyes tienen por objeto eliminar las “barreras a la entrada” de otras empresas a los mercados controlados por monopolios, es decir pretende promover la competencia “leal” en los mercados.¹²

Mediante el intercambio internacional comercial “un país puede proveerse de mercaderías que no puede producir, o que produce en cantidad suficiente o que, de poder producir las, las importa a un costo relativamente menor... Cada país se beneficiaría mayormente del intercambio cuanto más favorables sean para sí las relaciones reales del intercambio.”¹³ Para llevar a cabo México un intercambio comercial con otros países aumentando la competitividad de sus exportaciones, en el Plan Nacional de Desarrollo, a través de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial en el contexto del **Programa de Política Industrial y Comercio Exterior** elaboró seis políticas:

“Integración de cadenas productivas; mejoramiento de la infraestructura tecnológica; desregulación de la actividad económica; promoción de exportaciones; negociaciones comerciales internacionales y promoción de la competencia.”¹⁴

Un aspecto importante dentro del programa principal es la creación de la Comisión Intersecretarial de Política Industrial para coordinar actividades en apoyo a la industria nacional. Se ha brindado mayor empuje a los instrumentos de fomento a las exportaciones para elevar el acceso de productos mexicanos a los mercados internacionales, realizando nuevos Programas de Importación Temporal para producir Artículos de Exportación (PITEX), programas para Empresas Altamente Exportadoras (ALTEX) y hacia Empresas de Comercio Exterior (ECEX)

¹² Villarcal, René. La Contraloría Monetaria: teoría, política económica e ideológica del Neoliberalismo. México, Ediciones Oceano, 1984. Pág. 480.

¹³ A. Ledesma, Carlos. Principios de Comercio Internacional, 3ª edición, Ediciones Maccho, 1994. Pág. 48

¹⁴ Ponce de León, Zedillo. 2º Informe de Ejecución del Programa Nacional de Desarrollo. Talleres de la Coordinación de Apoyo Gráfico de la Presidencia de la República, México, 1997. Pág. 198

Con los anteriores instrumentos de apoyo se incorporan a la exportación nuevas empresas que en antaño tenían obstáculos y que hoy pueden superarlos. Asimismo, la Comisión Mixta para la Promoción de las Exportaciones (COMPEX) remarca el énfasis en atención a exportadores a través de reuniones regionales, y el Sistema Nacional de Orientación al Exportador brinda servicios de información, orientación y asesoría para las pequeñas y medianas empresas.

La política de Negociaciones Comerciales Internacionales ayuda a elevar y diversificar el acceso de artículos nacionales a mercados internacionales, contribuye a reducir la vulnerabilidad de exportadores nacionales ante las medidas unilaterales de otros países. Además para respaldar las condiciones de competitividad de productos nacionales y llevar a cabo compromisos adquiridos, por México en diferentes acuerdos comerciales se adecuó la estructura arancelaria revisándose varias fracciones arancelarias a las importaciones, promoviendo el acceso de insumos para las empresas mexicanas, asimismo, el Gobierno Federal fortalece los mecanismos para vigorizar la defensa contra prácticas desleales de comercio internacional.

Para el consolidamiento de vínculos multilaterales, bilaterales y regionales México ha participado en diversos foros internacionales, como en la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico, en la Organización Mundial de Comercio, Mecanismos de Cooperación Económica Asia-Pacífico, etc., en donde se refleja la preocupación de México por alentar los lazos de cooperación económica y comercial, lo que nos conducirá a un bienestar común y a un crecimiento sostenido y constante. Nuestro país abre sus fronteras, elimina impuestos, contribuyendo a un desarrollo global esperando recibir los mismos beneficios.

POLÍTICA COMERCIAL DEL PRODUCTO PESQUERO NACIONAL

El Plan Nacional de Desarrollo 1995-2000, establece: "El fomento pesquero se basará en un enfoque integral que atienda las necesidades de investigación y evaluación de recursos, infraestructura básica, flota pesquera, procesamiento, transportación y comercialización. Se privilegiará la generación de empleo, el incremento de la oferta de alimentos de origen

pesquero destinados a mejorar la nutrición de los grupos mayoritarios de la población, y la obtención de divisas con el fomento de las exportaciones de las especies en que tenemos mayor competitividad, la promoción se basará en acciones tendientes a garantizar la calidad del agua, un mejor manejo y ordenamiento de zonas costeras, mayor investigación y desarrollo tecnológicos, sanidad avícola y programas específicos de capacitación y asistencia técnica”¹⁵

Por lo que se crea un “Subprograma de Promoción de Nuevos Puntos de Venta”, con el objetivo de modernizar física y operativamente comercios ya establecidos, mejorar su distribución y elevar el número de puntos de venta en el país, es decir, la creación de centros de abastos en función de criterios económicos, sociales y de rentabilidad en cada localidad, la relación de una base de datos con el número de comercios dedicados al giro de pescados a nivel nacional, asimismo, llevar a cabo una identificación de las necesidades de capacitación a los locatarios de venta al detalle o menudeo y por último instar al consumo de los productos del mar

Aunado a lo anterior al Programa de Comercialización, conducirán a un cambio en las formas tradicionales de comercialización, elevando el bienestar social de los trabajadores de productos del mar y su consumo, incrementando la capacidad de exportación de los productos nacionales, por lo que se crea el Subprograma de Modernización de los Procesos de Comercialización, por medio del que se elaboran y se revisan las normas que regulan los procesos de comercio y distribución de productos pesqueros en beneficio de los productores directos. Un aspecto importante en la estrategia de modernización de los procesos de comercialización es la aplicación de medidas de normalización, organización y capacitación a los productores, terminando el intermediarismo, la menor intervención y regulación del Estado.

En cuanto a la comercialización al exterior de 1977 a 1994 en la balanza comercial de productos pesqueros se ha mantenido un superávit; el producto que encabeza las exportaciones es el camarón, seguido del atún, la langosta y el abulón, los principales mercados hacia donde se exportan son Japón, Italia y España, por lo que es necesario definir una estrategia para la diversificación de mercados y de los productos a ofrecer en los mercados del exterior.

Ibidem pág 263

La mayor parte de las exportaciones de productos del mar se realizan en las presentaciones de fresco y congelado, pero los precios que se pagan son bajos al no incorporar valor agregado, sin descuidar el mercado nacional

El proceso de globalización a nivel mundial tiene importantes efectos en el comercio internacional, la liberación del comercio ha implicado la desgravación de algunos productos en el mercado, sin embargo los requisitos para exportar no sólo se refieren a la competitividad en cuanto a precio, se exigen estrictos controles de calidad sanitaria y con la creación del Subprograma de Promoción de Calidad Sanitaria en la Industria Pesquera se establecen sistemas de control de calidad sanitaria en los procesos de industrialización y los productos terminados. El hecho de ejercer un mayor control sanitario es un aspecto de mayor adopción por los países importadores, por lo que se ha convertido en una de las principales barreras al comercio internacional de productos pesqueros, por lo que surge la necesidad de prestarle mayor interés al aspecto sanitario para elevar las exportaciones

El sector pesquero participa en ferias comerciales a nivel mundial, para fortalecer las relaciones con empresarios extranjeros, aprovechando las ventajas que ofrecen los acuerdos comerciales que México ha realizado con otros países. En México se celebra anualmente la Feria Internacional de Pesca, que se ha convertido en un importante vínculo de promoción de los productos pesqueros, dando a conocer de manera directa a inversionistas nacionales y extranjeros las oportunidades que ofrece el sector pesquero. En la feria se realizan conferencias y seminarios de diferentes temas acerca de oportunidades de comercio entre otros.

Para el fortalecimiento de las exportaciones se establece una estrategia de comercialización agresiva, para penetrar en otros mercados, en donde se promoverán las exportaciones de productos pesqueros diversificándose la presentación para elevar su demanda, para lo que se ampliará la oferta de productos a la exportación por medio de una estrategia de apoyo y fomento a los productos exportadores de todo el país. Por medio del Subprograma de Diversificación de los Procesos Industriales y Desarrollo de Nuevos Productos Procesados Pesqueros, se prevé la realización de una campaña de difusión de oportunidades que ofrece el mercado nacional e internacional y la promoción del contacto con industrias líderes en el

mercado de productos pesqueros, con el interés de promover la adopción de tecnología y establecer alianzas estratégicas comerciales, para lo cual se requiere la realización de encuentros empresariales, promoción de proyectos de inversión y la asistencia de industriales a exposiciones relacionadas con alimentos del mar, para llevar de esta manera a consolidar y desarrollar la industria pesquera mexicana convirtiéndola en una empresa moderna y competitiva en condiciones de responder a las necesidades nacionales e internacionales

CAUSAS FUNDAMENTALES DE LA DEMANDA DE ATUN

Mencionaremos cuál es la demanda del producto atunero, tanto Nacional como Externa, y que para su comercialización es importante tener conocimiento de ciertas estipulaciones que deben respetarse y llevarse a cabo, como es la Ley de Protección de los Mamíferos Marinos de 1984 (E U A), conjugándose con las Normas de Control de Calidad observadas por los productores mexicanos atuneros y señaladas por la SOIVRE (Servicio de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior).

Se puede identificar en el campo del mercado dos clases de demandas la externa que es nuestro punto de interés, y la demanda interna de la cual trataremos a grandes rasgos. "En cualquier clase de demanda influyen las preferencias y los hábitos del consumidor, pero además influyen otros factores, que son los siguientes.

- ◆ Culturales,
- ◆ Costumbres y
- ◆ Nivel de Ingresos¹⁶.

Existe una diferencia entre la Demanda Externa y la Nacional de productos pesqueros, teniendo su origen en los ámbitos culturales y el nivel de ingresos. En la Demanda Nacional, existen diferentes demandantes que se catalogan en:

Banco de México Comercialización de Productos del Mar para la Captación de Divisas. 1989. pág. 125.
TALLERES DE LA NACIÓN. MEXICO

- ◆ La población costeña, a la que se le facilita su consumo directo
- ◆ La población del Altiplano, que consume en su mayoría congelado o procesado.
- ◆ Diferentes niveles de población, lo que significa el nivel de ingresos en donde generalmente los productos frescongelados tienen un precio mayor que el procesado
- ◆ Complementando el factor cultural

Un elemento importante es el anaquel de vida, lo que comúnmente le llamamos durabilidad y conservación de las propiedades del producto del mar (de origen natural), tienen una gran prioridad, ya que deben ser procesados en un determinado lapso, pues tienden a su temprana descomposición restándole calidad

En ayuda al problema de la rápida descomposición se encuentra la presentación del producto enlatado, ya sea, sardina y otros en aceite, los productos frescongelados y procesados enlatados tienen una diferente demanda, los primeros se manejan por volumen y precio, en cuanto a los segundos se determina por la oferta, absorción del mercado dando una estabilidad al precio

Aunado a lo anterior encontramos periodos en el que se consume mayor cantidad de productos del mar, los cuales son **Epoca de Cuaresma** (influyendo el factor cultural y de costumbre) y en **Navidad**, se incrementa la demanda en uno de sus puntos de mayor venta en donde de forma paulatina, pero de manera creciente se suman más consumidores. En dichos periodos se eleva el precio comparado a los demás meses del año, el precio es importante, ya que si es más barato, una mayor cantidad de consumidores que tienen preferencia al pescado, podrán adquirirlo muy fácilmente, además se considera como complemento en la alimentación diaria por su alto contenido de proteínas

DEMANDA EXTERNA

"Los productos que principalmente se exportan son congelados con un alto valor comercial y que en la actualidad poseen un mercado consolidado, como es el caso del

Camarón¹⁷, y confiando en la capacidad nacional de pesca, otros productos podrían colocarse en mercados diferentes, recuperando así tiempo que se traduce en el ingreso de divisas

Para "1987. el valor de las exportaciones de productos pesqueros de México, fue 586 582 miles de dólares"¹⁸, en su diferencia en "1990, el valor es de 657 244 miles de dólares"¹⁹, en donde se aprecia un pequeño incremento

El aumento en el consumo puede atribuirse a una diversidad de factores, que incluyen mayor interés de los consumidores en los alimentos del mar, un mejor estándar de vida, mejoras en la organización de la industria pesquera extranjera, una modernización en los precios del camarón, atún y otros productos

Se reconoce internacionalmente al pescado como un alimento saludable, hecho que no pueden ocultar las industrias bovinas, láctea y porcina por algún medio publicitario, se le asocia con un estilo de vida prospero e innovador.

Una gran porción de productos pesqueros, cuando menos una tercera parte del peso y la mitad en cuanto al valor, se consume fuera del hogar, sobre todo en restaurantes Cuando aumenta el ingreso económico, las personas se alimentan con mayor frecuencia fuera del hogar, elevándose de esta manera el consumo de pescados y mariscos

Las mejoras en la industria pesquera internacional se manifiestan por una creciente atención a la frescura y calidad, una variedad cada vez mayor y nuevas presentaciones del producto. el surgimiento de restaurantes de pescado, su mayor venta en supermercados y el desarrollo de la acuicultura Los consumidores prefieren productos del mar cuya carne sea blanca. firme, que se desmenuce con facilidad y tenga un sabor suave, en forma de filetes sin piel ni espinas Conforme se expanda el mercado se debe importar cada vez mayor cantidad del producto

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática Anuario Estadístico, México, 1990, pág. 30
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Anuario Estadístico Pesquero, México 1987, pág.
Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca Dirección de Informática y Registros Pesqueros, México, 1991. Instituto Nacional de Pesca, pág. 35.

Se han desarrollado mercados regionales y étnicos en diferentes regiones del mundo, en donde sus gustos y formas de cocinar se han difundido entre los diversos consumidores, como sucede con el atún en los bares de sushi japonés en donde se ofrece el pescado crudo

Surgen paladares de gastrónomo conforme los restaurantes introducen en sus menús una variedad de especies cada vez mayor para ofrecer a los consumidores. Al aumentar el consumo de productos del mar, se adquiere mayor fuerza a expensas de la carne roja. El atún aleta amarilla es una de las especies de pescado que pueden dar filetes gruesos adecuados para asar al carbón, lo que hace mayor su demanda. Lo anterior se desprende del estudio de los siguientes mercados demandantes y oferentes de atún.

El mercado de Miami (E.U.A.), se ha mantenido estable, presenta una moderada captura local e importaciones de pescado fresco, en cuanto al atún enlatado su movimiento de compra-venta es firme, sin cambios por la abundante producción y estable demanda.

En Costa Rica, que es uno de los principales compradores del producto, por falta de tecnología, demuestra que el desembarque de dorado y pargo son reducidos.

Japón es uno de los mercados más importantes y exigentes en cuanto a la compra de productos del mar, dentro de los cuales se incluye el atún, por las determinadas características como alimento humano, sus "importaciones en la presentación de frescongelado para 1990, fue aproximadamente de 26 mil toneladas métricas, cabe señalar por datos estadísticos que el atún aleta azul y ojo grande en el mismo periodo es de 12 mil toneladas métricas y 3 mil toneladas métricas respectivamente"²⁰. Se refleja una demanda del producto que va en aumento en donde el atún mexicano podrá competir tanto en precio y calidad, superando de alguna manera las trabas o barreras impuestas por los productores de atún

Las transacciones de atún congelado durante enero de 1991 de compradores mayoristas en el mercado fueron de 4 por ciento superiores en comparación al año anterior con un total de 4 250 mil toneladas métricas. Aumentaba en un 48 por ciento en 1991, una gran cantidad de

²⁰ SEMARNAP. **Información, Pescados Frescos, Enfriados y Vivos**, Núm 19 México, D.F. 1990, pág 38

FALTA PAGINA

No.

37

- ◆ Disposiciones reglamentarias de la Ley para la Conservación y Protección de los Mamíferos Marinos.

Asimismo, existen Leyes Nacionales, Decretos, Acuerdos, Convenios y Disposiciones Administrativas Nacionales que regulan la pesquería del atún, las cuales son:

- ◆ Ley Federal para el Fomento de la Pesca
- ◆ Decreto Presidencial del 23 de junio de 1941, en el que se establece la vida total de Mamíferos Marinos, incluyendo lobos marinos y los delfines
- ◆ Circular N° 20 de la Dirección General de Regiones Pesqueras, por la que se reglamenta la pesca del atún con red de cerco y para su mayor control de la mortalidad incidental del delfín y su protección
- ◆ Programa y Vigilancia del Acuerdo Nacional para la Modernización del Sector Pesquero 1991

Desde el punto de vista administrativo, la regulación de la pesca y el control de la captura, se realiza vía permisos, verificación e inspección de desembarques y control estadístico de captura. En términos generales, el trámite que se sigue para el otorgamiento de permisos para la pesca en gran escala y para la captura del atún es el mismo que se realiza para pesca de escama.

Los permisionarios, tanto cooperativas como empresas, desahogan todos sus trámites ante la Delegación de Pesca más cercana a su domicilio social, cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Solicitud por escrito de permisos para pesca, indicando la especie o especies que se pretenden capturar.
2. Presentar documentación del Registro Nacional de Pesca (Formas 1,2,3 y 4) firmada y sellada por el Jefe de la Oficina de Pesca del lugar.

--- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Anuario Estadístico, Col. 63 México, 1987, pág. 53

- 3 Dar copia del Recibo Oficial de Pago de la Oficina Federal de Hacienda, por derechos de la expedición del permiso o permisos que se soliciten
- 4 Asignar garantía para asegurar el cumplimiento de las obligaciones contraídas con motivo del permiso que se le otorgue, que podrá ser a través de
 - a) Comprobante de la Secretaría de Hacienda del lugar
 - b) Billeto expedido por Nacional Financiera, depositado en la Oficina Federal de Hacienda
 - c) Póliza de Fianza (original y cinco copias), otorgada por una Compañía Afianzadora, depositada ante la Tesorería de la Federación. La garantía deberá cubrir una cantidad equitativa a cinco veces el importe del permiso

Una vez en poder de la Dirección General de Regiones Pesqueras, la documentación que se menciona anteriormente, se procede de la siguiente manera:

- I Las formas del Registro Nacional de Pesca, se someten a la consideración para la revisión, a la Oficina del propio nombre, ubicada dentro de la Subdirección de Apoyo Técnico, con el fin de constatar que el solicitante cumplió con los requisitos señalados en las formas previamente elaboradas.
- II En forma paralela se turna el caso a la Oficina de Sanciones, con objeto de que dicha oficina certifique si el interesado tiene adeudos pendientes por concepto de multas
- III Una vez obtenido el dictamen de las dos Oficinas mencionadas, y en caso de que no existiera impedimento legal alguno, se procede a la elaboración del permiso, fijándole entre otras condiciones las siguientes
 - a) Queda estrictamente prohibida la captura de mamíferos marinos durante las operaciones de pesca del túnido
 - b) El permisionario deberá utilizar redes que cuenten con algún dispositivo para permitir la salida de mamíferos marinos que fueran atrapados incidentalmente

durante las operaciones de pesca, debiendo informar detalladamente las características de tales dispositivos en un plazo no mayor de treinta días.

- c) Deberá describir las maniobras de pesca que se realicen tendientes a facilitar el escape de los mamíferos marinos atrapados, así como a registrar en la bitácora la cantidad de estos que resulten muertos o lesionados seriamente en forma incidental durante las operaciones de pesca de cada barco, señalando las especies de tales mamíferos

- d) Con base en el punto anterior, al término de cada viaje se deberá rendir un informe ante la Delegación de Pesca en que se realice la descarga, detallando la cantidad de mamíferos marinos muertos o lesionados, por especies, señalando mediante coordenadas geográficas, el lugar preciso en que se hayan realizado todos y cada uno de los lances.

En cuanto a la otorgación de permisos para operar con nuevas embarcaciones, se solicita la opinión de la Dirección General de Asuntos Pesqueros Internacionales.

NORMAS IMPORTANTES DE CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO

En el comercio doméstico de un país los diferentes productos cumplen ciertas disposiciones para su comercialización, las cuales determinan su calidad para lograr competir en el mercado asegurando su consumo en agrado de las personas que requieren el producto.

Las normas de calidad son determinadas por ciertas características que forman un producto y en cada producto objeto de comercialización es diferente como: el peso neto, sabor, color, textura, tamaño, empaquetado, etiquetas, etc. Las exigencias de Comercio Exterior, obligan a un país a través de su Secretaría de Comercio a determinar ciertas normas, técnicas de calidad que definan exactamente las condiciones que deberán reunir los productos, en nuestro caso de investigación del producto de conservas de tónidos, las normas de calidad son

controladas por la inspección y control del SOIVRE (Servicio de Inspección y Vigilancia del Comercio Exterior)

Se determina por conserva de atún a los productos obtenidos con la carne de esta especie sin escamas, piel, espinas y sangacho, envasadas en aceite de oliva y otros aceites comestibles, con salsas y otras preparaciones, en recipientes hermeticos y esterilizados adecuados para su tratamiento

Entre las condiciones mínimas de calidad se encuentran

- ♦ **Materia Prima:** Todas las especies incluidas bajo la denominación de atún deben reunir las condiciones requeridas para el consumo humano
- ♦ **Producto Terminado:** La carne de pescado deberá estar prácticamente sin escamas, piel, espinas y sangacho, así como libre de restos viscerales y materias extrañas al producto
- ♦ **Peso Neto:** El peso neto, expresado en gramos deberá corresponder a los siguientes porcentajes, referidos a la cifra que representa la capacidad nominal normalizada en mililitros del envase:
 - 92 por 100 para envases de capacidad inferior a 200 mililitros
 - 95 por 100 para envases de capacidad comprendida entre 200 y 800 mililitros
 - 93 por 100 para envases de capacidad superior a 800 mililitros
- ♦ **Peso escurrido:** expresado en gramos deberá corresponder como mínimo a los siguientes porcentajes referidos a la cifra que representa a capacidad nominal normalizada en milímetros del envase:
 - 67 por 100 para envases de capacidad inferior a 200 mililitros
 - 72 por 103 para envases de capacidad comprendida 200 y 800 mililitros

77 por 100 para envases de capacidad superior a 800 mililitros.

- Sangacho: m Sangre coagulada de los túnidos.
- ♦ **Ingredientes:** El aceite de oliva u otros aceites comestibles, las pastas, purés o salsas, sal, especias y demás condimentos que satisfagan la legislación vigente
- ♦ **Aditivos:** Se admitirán solamente los aditivos permitidos por la legislación del país de destino.

Asimismo existen los Defectos Excluyentes los que son los siguientes

- a) Rotulaciones Incorrectas.
- b) Envases distintos al uso adecuado
- c) Abombamiento del fondo del envase
- d) Envases no cerrados herméticamente
- e) Oxidaciones externas en los envases que afecten notoriamente a su presentación.
- f) Abolladuras ostensibles
- g) Soldaduras supletorias
- h) Materias extrañas a la preparación del producto terminado.
- i) Olor y sabor claramente anormales
- j) Relaciones porcentuales entre el peso neto, peso escurrido y la capacidad nominal normalizada inferiores a los antes indicados.

Al no cumplirse con las condiciones mínimas de calidad establecidas se declarará a la mercancía no apta para su exportación o importación Si a fallo de la **SOIVRE**, existe fraude o malicia por parte del exportador, importador, consignatario, Agente Aduanal, etc., se abrirá el oportuno expediente de sanción

A continuación mencionaremos algunos aspectos de consideración dentro del procedimiento de importación del túnido hacia E.U.A., la cual se rige por las normas de calidad y los precios que fija la Asociación Americana de Vendedores de Atún (American Tuna Sales

Association ATSA), así como por los representantes de las empresas enlatadoras. En E.U.A. existen tres niveles de calidad o categorías **Premium, Normal y Mínima.**

I. La calidad premium debe de reunir los siguientes requisitos

- a) La temperatura del espinazo en el momento del desembarco, debe ser en promedio de 10° grados centígrados (14°F)
- b) El contenido de sal de cualquier muestra tomada de la bodega no puede ser mayor al 1.5 por ciento. En caso de que sean satisfechas las demás normas, se permitirá que el 4 por ciento del peso total en bodega tenga un contenido de sal mayor al 1.5 por ciento, inferior al 2.6 por ciento
- c) El producto no debe tener ninguna deformación significativa, mutilación en el cuerpo o hendiduras. Se permite que el 5 por ciento del peso total de una bodega tenga deformación, mutilación o hendidura superficial

II. El atún recibe la calidad de normal, cuando

- a) El contenido de sal de cualquier muestra es superior al 1.5 por ciento pero inferior al 2.6 por ciento
- b) Se permite que el 4 por ciento del peso total en bodega tenga un contenido de sal por encima de 2.5 por ciento pero inferior al 3.6 por ciento, siempre y cuando se cumplan los demás requisitos
- c) Se permite que el pescado presente deformidad, mutilación o hendidura, siempre que ello ocurra entre el 6 y el 10 por ciento del peso total en bodega

III. El atun se clasifica con calidad mínima, si:

- a) El contenido de sal o en bruto oscila entre 2.6 y 3.5 por ciento en cualquier muestra, o
- b) Las temperaturas en el momento de desembarque alcanzan un promedio en el espinazo de más de 10 grados centígrados, o
- c) Más del 10 por ciento del volumen del pescado en bodega tiene defectos físicos, como deformación, mutilación o hendiduras

Por otra parte, cuando un producto mexicano empieza a ganar terreno en el mercado estadounidense es casi siempre sujeto al cumplimiento de mayores requisitos o bien debe cubrir impuestos crecientes con el fin de limitar su presencia o de suprimir su nivel de competitividad

ARANCELES Y TARIFAS (PRECIOS INTERNACIONALES).

Según el Diccionario de la Lengua Española, un **arancel** es una tarifa oficial, que determina los derechos que se han de pagar en varios ramos, como costas judiciales, aduanas, ferrocarriles, etc., y una **tarifa** es un catálogo de los precios, derechos o impuestos que se deben de pagar por alguna cosa o trabajo. Así pues, dentro de la **tarifa arancelaria** se encuentran los números arancelarios (código), con los cuales se identifican los diferentes productos o mercancías sujetos al Comercio Internacional, su descripción, la unidad de peso, es decir, kilogramo, tonelada, etc., y en el ad valorem (%), que se debe de pagar

Nuestro producto de atún congelado, se encuentra dentro del **Capítulo 3**, denominado "Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos".

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	AD-VALOREN
0303.42	Atunes de Aleta Amarilla (rabiles) (Thunnus albacares)	KG.	EXCENTO

En donde su unidad de peso se clasifica en kilogramo y se encuentra excento de impuestos. Se debe de señalar que dentro de este capítulo se cita una nota 1.a), en donde se especifica que **no se comprende mamíferos marinos** (partida 01 06) y su carne (partidas 02 08 o 02 10). El atún enlatado, se encuentra ubicado dentro del **Capítulo 16**, denominado "Preparaciones de carne, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos"

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD	AD-VALOREN
1604.14	- Atunes, listados y bonitos (sarda spp)	KG.	EXCENTO

El atun frescongelado y enlatado, se coloca dentro de la **Partida del Pedimento de Régimen Definitivo** (Diario Oficial, 14 junio 1996)

AL IMPORTACION O EXPORTACION DEFINITIVA.

Se encuentran dentro de esta partida ya que el atun frescongelado es destinado para su preparacion en diferentes empacadoras o enlatadoras importadoras, o es destinado al consumo humano directo, así como el atun enlatado es dirigido a los diversos stocks comerciales, para el consumo humano en sus diferentes presentaciones aceite o preparado en salsa y ya no regresa a su país de origen

PRECIO INTERNACIONAL DEL ATUN.

La sobre oferta mundial condiciona que el mercado atunero se encuentre regido principalmente por los países compradores, quienes establecen una politica orientada a que los precios marquen una tendencia hacia la baja

Los precios del Atun en diciembre de 1990, fecha en que se anuncia el Embargo Comercial a Mexico, se encontraban de la siguiente manera

PRODUCTO FRESCONGELADO (CALIDAD NORMAL):

ESPECIE	TAMAÑO	PRECIO INDICATIVO DOLARES / TONELADA CORTA
ALTA AMARILLA		
(THUNNUS ALBACARES)	10 - 30 libras / pieza	420 /TC
	30 - 40 libras / pieza	520 /TC
	40 - 75 libras / pieza	820 /TC
	75 - 20 libras / pieza	910 /TC
	mas de 20 libras / pieza	1011 /TC

Los precios del atún en E.U se rigen por las normas de calidad y los precios que fija la Asociación Americana de Vendedores de Atún (American Tuna Sales Association, ATSA) y los representantes de las Empresas Enlatadoras.

Los volúmenes clasificados con la calidad **premium** aumenta 30 dólares por tonelada basados en el precio correspondiente a la calidad **normal**, al producto clasificado con la calidad **mínima** se le hace una resta de 60 dólares por tonelada basados en el precio de la calidad normal

** Para el año de 1991, que es cuando entra en vigor el Embargo Comercial, los precios fueron los siguientes:

PRODUCTO FRESCONGELADO (CALIDAD NORMAL):

ESPECIE	TAMAÑO	PRECIO INDICATIVO DOLARES / TONELADA CORTA.
ALBACA AMARILLA (THUNNUS ALBACARES)	1.0 – 3.0 libras / pieza	420 /TC
..	3.0 – 4.0 libras / pieza	620 /TC
..	4.0 – 7.5 libras / pieza	815 /TC
..	7.5 – 20 libras / pieza	890 /TC
..	más de 20 libras / pieza	945 /TC

*** En febrero de 1998, el precio en el Mercado Internacional es el siguiente

PRODUCTO FRESCONGELADO (CALIDAD NORMAL):

ESPECIE	TAMAÑO	PRECIO INDICATIVO DOLARES / TONELADA CORTA
ALTA AMARILLA		
(THUNNUS ALBACARES)	> 100 N° 1	5 00 / lb
	> 100 N° 2	5.00 / lb
	60 – 99 libras	4 75 / lb
		4 75 / lb

PRODUCTO CONGELADO PARA ENLATAR.

ESPECIE	TAMAÑO	PRECIO INDICATIVO DOLARES / TONELADA CORTA
ALTA AMARILLA		
(THUNNUS ALBACARES)	< 10 Kilogramos / pieza	1,826 / TC
	> 10 Kilogramos / pieza	1,185 / TC

FUENTE CANAINPES. INFOFISH INTERNACIONAL TUNA. 16 de febrero 1998, pag. 3

TRANSPORTACION PARA SU COMERCIALIZACION

Todo exportador o importador podrá utilizar libremente, en forma individual o colectiva, el medio de transporte que considere conveniente para su producto, siempre que aquel se ajuste a sus necesidades

Se deberá de tomar en cuenta que el transporte se presente debidamente adecuado para su utilización, o sea limpio, seco, exento de olores extraños, y con la debida ventilación o climatización, para de esta manera no perjudicar la mercancía o producto a transportar.

Asimismo, se verifica la altura o número de planos de carga en los diferentes medios de transporte corresponda a la resistencia de los envases, con el objeto de evitar roturas y aplastamientos del producto, por lo cual se deben hacer planos intermedios que eviten dicho riesgo. tomando, además en cuenta la duración del transporte y el propio sistema de ventilación o de refrigeración del recinto de carga.

Los productos que se carguen en un mismo recinto del medio de transporte deberán de ser compatibles entre sí, tanto por su naturaleza como por su envasado. La estiba se efectuara de forma que la carga quede inmovilizada y sujeta, para que no pierda estabilidad durante el viaje, procurando así desplazamientos y roces, dejando los espacios que se requieran para su ventilación

Los medios de transporte frigoríficos solo podrán ser utilizados para cargar un determinado producto cuando exista previo compromiso del transportista de mantener en funcionamiento los mecanismos de ventilación y las fuentes o dispositivos de producción de frío a las temperaturas correspondientes

La transportación nacional del atún se realiza por vía terrestre y por vía marítima, cada una de ellas tiene sus propias características y afecta a la carga de diversas maneras La transportación es un eslabón indispensable en la cadena distributiva de nuestro producto.

Durante el lapso de transportación, el tunido debe conservarse en buen estado para así no dañar sus propiedades características (sabor, color, olor, textura, etc.), cuando es frescongelado, la carga se realizara en cajas contenedores de acero galvanizado, ya que si es transportado a granel estaria expuesto a presiones mecánicas

El medio de transporte debe ser rápido, con las características de contar con un sistema de enfriamiento y una carrocería adecuada con una cantidad de espacio necesario para suministrar hielo y simultáneamente con capacidad para eliminar el agua producida por el deshielo. En cuanto a la carrocería esta debe de estar compuesta de paredes interiores hechas a base de material aislante o recubiertas con dicho material para asegurar que la temperatura sea la adecuada manteniéndose así a lo largo del trayecto de transporte

EL POR QUE EL TRANSPORTE AEREO ES EL MAS ADECUADO.

El medio de transporte aéreo se requiere y es el más adecuado para la transportación del atún enlatado en pequeñas cantidades, ya que solamente se utiliza esta presentación del producto para realizar promociones en diferentes países compradores, ya sea dirigida a una Compañía en particular o a ciudades específicas en donde se llevan a cabo ferias comerciales internacionales afines al producto, de esta manera el cliente o posible comprador interesado puede verificar en su propia mano la calidad del producto, ya sea color, sabor, textura, ingredientes, etc

Para el atún frescongelado no hay transportación aérea, ya que se requiere que sea transportado en toneladas con un sistema de congelación específico y hasta el momento se desconoce si alguna línea aérea o agencia de transportación lo maneje. Los motivos por los que no se exporta atún frescongelado, aunados al anterior son los siguientes: los cambios de presión atmosférica la aceleración longitudinal durante los despegues y aterrizajes, la aceleración lateral en las vueltas y la aceleración vertical cuando se llegan a presentar bolsas de aire, lo que reduce significativamente la calidad del producto

México exporta atún enlatado a Japón e Italia, pero el medio de transporte es vía marítima. hasta 1997, solamente se cuenta con proyectos para exportar a otros lugares, pero no existe alguna otra información al respecto

TRANSPORTE TERRESTRE O DE SUPERFICIE

El vehículo terrestre que transporta el atún, ya sea congelado o enlatado es el **trailer** y **camión torton**, su capacidad de carga es de 30 toneladas y 15 toneladas respectivamente, (depende de las dimensiones del transporte) las cuales son las más comunes en el manejo del producto

EL atún congelado no se transporta a grandes distancias, ya que por una parte los camiones o trailers no cuentan con un sistema de congelación propio, se puede decir que este medio se requiere para su transportación cuando se descarga en muelle hasta la empacadora recorriendo pocos kilómetros, dando así comienzo al proceso de descongelación, por lo cual bajaría el nivel de calidad al perder el atún sus propiedades naturales llamadas proteínas.

La transportación se lleva a cabo en contenedores de acero galvanizado, tipo lámina, de un tamaño de 20 pies y de 40 pies, tienen una capacidad de 19 toneladas y 27 toneladas respectivamente, dependiendo del tamaño del atún; este tipo de contenedores cuenta con un sistema de congelación en su estructura para mantener el atún a 14 grados centígrados bajo cero

Los únicos riesgos que le ocurren al atún por este medio de transportación son que se encuentren mal estibados los contenedores, por lo que con algún bache o tope puedan caerse, y alguna que otra vez se enfrente la carga a los asaltos o robos a mano armada

El atún enlatado se transporta en cantidades masivas debidamente empaquetado y estibado a diferentes Estados de la República hacia los diferentes centros comerciales como son Comercial Mexicana, Aurrera, Chedraui entre otros.

COMPARACION CON OTROS MEDIOS DE TRANSPORTE.

Más que una comparación entre el medio marítimo de transportación y el terrestre o de superficie existe una complementación de ambos. Por una parte se encuentra el transporte marítimo en el cual se debe de explicar a grandes rasgos su técnica de captura descrita en el punto 3.3, el buque cuenta con una especie de cucharón de acero, este toma pequeñas cantidades de atún de la red de cerco por medio de la pluma principal del buque y lo deposita en cubierta, el buque en su estructura posee una serie de tanques o bodegas rectangulares compuestas de **poliuretano** y un sistema de congelación llamado **serpentinás**, al caer el producto sobre cubierta se canaliza sobre chutes o rieles a dichos tanques, los que se encuentran llenos de amoníaco, agua a una temperatura de 15° a 20° grados centígrados bajo cero y salmuera (21 por ciento de salmuera y 79 por ciento de agua, se debe de tener cuidado con la relación **Densidad-Temperatura**, ya que el túnido necesita una adecuada densidad de sal y no estar demasiado salado, porque repercutiría en restarle calidad, esto es lo que se conoce como **Istamina**, gran concentración de sal y conduce a la descomposición instantánea del túnido), de esta manera el pescado vivo al caer al tanque recibe un choque térmico, el cual produce su muerte al instante y queda congelado.

La capacidad de dichos tanques depende del tamaño del túnido, entre más chicos son se acomodan mejor y si son de un tamaño grande quedan espacios muertos, se puede decir, que cuando el túnido es pequeño el tanque tiene una capacidad de una tonelada y si por el contrario el túnido es grande existe una menor capacidad, tal vez de 700 kilos.

Una vez que se encuentra lleno el tanque se cierra y se procede a retirar el agua que hubiera quedado y se mantiene el túnido congelado por medio del sistema de serpentinás antes mencionado, conservando la temperatura constante.

Las olas y las marejadas no le afectan al túnido, ya que se encuentra pegado uno con otro tipo de piedra debido a la baja temperatura, solamente se podría afectar si no se tiene el debido cuidado en el proceso de llenado del tanque.

Una vez que el buque completa su carga regresa al puerto y se procede a la descarga para transportarlo a los almacenes o procesadoras de atún. Los buques son de diferentes capacidades de pesca, las cuales son

- 220 toneladas,
- 320 “ ”
- 500 “ ”
- 700 “ ”
- 1 100 “ ”
- 1 500 “ ”
- 2 000 “ ”



33M-220T



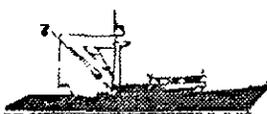
42M-320T



48M-500T



58M-700T



73M-1,100T



80M-1,500T



84M-2,000T

En cuanto a la transportación por vía marítima de atún enlatado (para exportación), este se maneja en contenedores, se coloca por vía terrestre en el muelle indicado, dependiendo de la ruta que se tome para su destino

El buque arriba con contenedores vacíos, los cuales descarga y carga contenedores llenos de atún, previamente llenos del producto; es un proceso muy rápido, los contenedores deben encontrarse muy bien estibados para prevenir algún inconveniente o problema en su transportación

3

EMBARGO ATUNERO E.U.A. MEXICO 1990.

CONCEPTO DE EMBARGO COMERCIAL

Como ya se ha mencionado, uno de los fundamentos que impulsaron la resolución estadounidense de Embargo Comercial hacia las exportaciones de atún mexicano es la Ley para la Conservación y Protección de los Mamíferos Marinos estableciendo conjuntamente la Política Comercial del etiquetado Dolphin-safe (delfín a salvo), respaldados por diferentes Instituciones Ecologistas norteamericanas, argumentando el uso de técnicas no adecuadas para la captura del atún

México no ha sido el único país que ha sufrido este tipo de "agresión económica" se conocerán otros países a los que se les ha impuesto alguna vez Embargo a sus exportaciones por diferentes motivos. Asimismo, se hace mención a grandes rasgos de la Situación Económica y Política de México y Estados Unidos en el momento del Embargo.

Para determinar lo que es el Embargo Comercial, debo primero explicar en que consiste un Embargo en materia de Derecho Procesal Civil y Derecho del Mar (Derecho Público Internacional). puesto que se pueden dar confusiones y no entender lo que es un Embargo Comercial

Según Pallares, el embargo propiamente dicho es "Un acto procesal por virtud del cual se aseguran determinados bienes, según la naturaleza de los mismos lo que caracteriza al embargo es que se asegura jurídica y materialmente determinados bienes y se les afecta legalmente para hacer en ellos la sentencia que se pronuncie en el proceso"²³ Como sucede muy a menudo cuando una persona no cumple con lo comprometido a través de un documento jurídico. llámese Contrato, Letra, Pagare, etc, la persona acreedora puede tomar posesión de los bienes o inmuebles, u otros que especifica el artículo 436 del Código Federal de Procedimientos Civiles, que avalen el monto especificado por el documento jurídico a través de una autoridad jurídico-administrativa

²³ Pallares. Eduardo Diccionario de Derecho Procesal Civil, 9^ª Edición, Porrúa, México, 1976, pág. 329.

En el Derecho del Mar, **Moreno Rodríguez**, nos define al Embargo, como "Un acto de autoridad por el cual un Estado, al comienzo de las hostilidades con otro o por un acto de represalia. secuestra o retiene los buques de este último, anclado en puerto"²⁴

El concepto de **Embargo Comercial** dentro del Derecho Público Internacional, **Martínez**, lo define como "Una disposición que prohíbe a buques de una determinada nacionalidad entren o salgan de los puertos del país que proclama dicha orden"²⁵ Por lo que se elimina toda clase de transacciones comerciales (referentes al comercio de un producto específico), entre el Estado embargante y el Estado embargado, en contra de sus juicios morales o intereses económicos, y da como resultado que el Estado embargado no pueda comercializar ningún tipo de producto estipulado por el primero, lo que trae secuelas negativas dentro de la economía del Estado embargado

ANTECEDENTES DEL EMBARGO

En nuestro mundo actual el hombre se ha dado cuenta que el salvaguardar el medio ambiente con todo lo que encierra, es decir, plantas, animales, agua, la atmósfera, en sí el lugar en el que se habita y se desarrolla es muy importante, en el siglo pasado no se le había tomado consideración alguna pero hoy por hoy es de vital interés y muestra de ello es la realización de diferentes Conferencias Internacionales sobre el Medio Ambiente

Estados Unidos ha expedido una serie de Leyes en cuanto a la preservación de los animales, entre ellas se encuentra la Ley para la Conservación y Protección de los Mamíferos Marinos y su reglamento, es necesario tener conocimiento de ellos, ya que es uno de los argumentos que E U utilizó para realizar el Embargo contra nuestro producto comercial, el atun.

²⁴ Moreno Rodríguez, Rogelio **Vocabulario. Derecho y Ciencias Sociales**, Buenos Aires, Argentina, Depalma, 1974 pag 199

Martínez Cortina Rafael **Economía**, Planeta, Barcelona, 1980, pág 202-203.

LEY PARA LA CONSERVACION Y PROTECCION DE LOS MAMIFEROS MARINOS.

El Departamento de Comercio de los Estados Unidos de America Pùblico una Ley para la Proteccion de los Mamíferos Marinos, con el objeto de que las disposiciones reglamentarias de caracter administrativo sean cumplidas por cualquier pais que se proponga exportar atùn a dicho pais. Esta ley incluye particularmente la protecciòn del delfin debido a que anualmente mueren miles de estos mamíferos en las redes de los buques cerqueros atuneros, puesto que se consideran como un medio de detenciòn de los bancos de atùn.

La ley fue expedida por el H Congreso de Estados Unidos, el 21 de octubre de 1972, y las disposiciones administrativas entraron en vigor a partir del 1 de junio de 1977, en donde se especifica "Los mamíferos marinos son recursos de gran significaciòn internacional, por su estetica, recreacion e interés econòmico; a partir de la resoluciòn del H Congreso, los mamíferos son protegidos, evitando su extinciòn, a través de políticas administrativas que se aplican asegurando su bienestar y estabilidad dentro de su hábitat. "²⁶

La finalidad es prevenir a las naciones con flotas cerqueras que pescan atùn aleta amarilla sobre la posibilidad de embargo a las importaciones de atùn, por contravenir las leyes estadounidenses para la reducciòn de la mortalidad accidental de delfines en el Este del Pacifico Tropical.

En dicha ley se determina específicamente un capítulo denominado **DEFINICIONES** en el cual se encuentran claramente señalados los términos en que se debe de interpretar su contenido.

"Mamífero marino es cualquier animal mamífero que esta adaptado morfológicamente al ambiente marino"²⁷ Asimismo, existe una Secretaría de Administración Nacional Oceánica y Atmosférica, y una Secretaria del Interior que actúa respaldada por la Comision Mamífera

1 U.S. Ley de la Conservaciòn de los Mamíferos Marinos, Párrafo 6 del Subcapítulo I, Generalidades, 21 de octubre de 1972.

Ibidem párrafo 5 del Capítulo de Definiciones.

Marina con los mejores científicos, proporcionándoles a estos para sus investigaciones contar con delfines. lo que permite encaminarlos a un mayor desarrollo natural

Dentro de las disposiciones reglamentarias de la ley se menciona lo siguiente. De conformidad con las reglamentaciones, ningún atún aleta amarilla podrá ser importado en los E U A con posterioridad al 30 de mayo de 1977, a menos que vaya acompañado de un previo certificado de origen, con las instrucciones y requerimientos de información necesarios para la entrada de exportadores de atún en los E.U.A , para que el Departamento correspondiente lo autorice Para las naciones cuyas embarcaciones que operan en la pesquería del atún aleta amarilla, mediante cerqueros en el Océano Pacífico Oriental Tropical.

Cualquier nación que tenga fuertes exportaciones atuneras a E U A , debe presentar documentos que comprueben que ha cumplido con los siguientes requisitos:

- I La nación debe adoptar un programa de regulación para la muerte incidental de mamíferos marinos durante la pesca del atún aleta amarilla, comparable con el de E U.
- II La tasa de muertes incidentales de mamíferos marinos en la pesca del atún, debe ser comparable con la tasa establecida por la flota estadounidense en el reglamento de 1988.

El reglamento establece que cualquier nación intermediaria que desee exportar atún aleta amarilla y otros productos atuneros a E.U., deberá comprobar que estos productos no provienen de naciones que tengan prohibida la exportación del atún a los E U

Además, las naciones con flota atunera compuesta por buques cerqueros con capacidad de acarreo superior a las 400 toneladas, deben contar con cartas que certifiquen que el buque realiza sus operaciones bajo este reglamento ya que observadores de la Comisión Interamericana de Atún Tropical y de otros programas en que los E U , participen efectuaran

membreros La implementación de las medidas establecidas en este reglamento deberá efectuarse para el principio de la temporada de pesca de 1990

La tasa de mortalidad de mamíferos marinos para la flota de naciones productoras no debe superar el doble de lo establecido para la flota norteamericana para el período de finales de 1989 y, además, no exceder 1.25 veces la tasa impuesta a la flota norteamericana para el mismo período de 1990 y años subsecuentes

Asimismo, dicha ley establece una política comercial del etiquetado **Dolphin Safe** -libre de delfín- en las latas de atún procedentes de México

El embargo de 1990, no es la primera sanción comercial que E U , establece a nuestro país ya que en 1980, se realizó otro a consecuencia de la aplicación de la **Ley Magnuson** para el manejo de los recursos pesqueros, la cual no reconocía la Soberanía de los países costeros sobre sus recursos atuneros. Por lo que se deduce que dicho embargo fue en represalia porque México impidió la pesca de la flota estadounidense dentro de las 200 millas de la Zona Económica Exclusiva Nacional (ZEE). El embargo tuvo un período de duración de 6 años y en 1986, se levanta permitiendo la comercialización del producto. En la siguiente página se puede observar los embargos comerciales que ha realizado E U , a diferentes naciones

ESTADO DE EMBARGOS SOBRE ATÚN Y PRODUCTOS DE ATÚN.

PAIS	A PARTIR DE	ESTATUTO	PRODUCTOS EMBARGADOS
ESPAÑA	13 de septiembre de 1975	Convenciones de atún de 1950	Atún Albacore y productos de este
PERU	1 de enero de 1978	Ley de Protección de Mamíferos Marinos de 1972	Todos Atún albacore y productos de este
CANADA	31 de agosto de 1979	Ley de Manejo y Conservación de Pesca 1976.	Todas las especies de atún y productos
PERU	22 de febrero de 1980	" "	" "
COSTA RICA	1 de febrero de 1980	" "	" "
SENEGAL	1 de febrero de 1980	Ley de Protección de Mamíferos Marinos de 1972	Atún Albacore y productos de este
CONGO	20 de febrero de 1980	" "	" "
MEXICO	14 de julio de 1980	Ley de Manejo y Conservación de Pesca 1976	Todas las especies de atún y productos.

FUENTE Servicio Nacional de Pesca Marina División de Manejo de Pesca Región Suroccidental. 1 de agosto 1980

CAUSAS DEL EMBARGO.

Para los exportadores de atún el embargo se lleva a efecto en la etapa de mayor crecimiento, ya que las exportaciones en valor en 1985 ascendieron a 25 millones de dólares, cantidad que un año después fue de 57 millones de dólares y 2 años más tarde de 81 millones de dólares. Para 1989, el producto mexicano envuelve el 12 por ciento del mercado estadounidense y se pronosticaba una tendencia ascendente al 20 por ciento. En ese período la flota mexicana era la más grande de la región, se contaba con 57 grandes embarcaciones para la captura del tunido.

Cuando México supera los niveles de producción del mercado estadounidense y representa una seria competencia se obstruye el crecimiento comercial del producto bajo el dictamen **mortandad de delfines**.

Dentro de este contexto el juez de Distrito de Primera Instancia de la Corte Federal de California con sede en la ciudad de San Francisco, E. U. A. **Thelton E. Henderson**, decide el 10 de octubre de 1990, imponer **embargo comercial a las exportaciones de atún aleta amarilla** capturado en el Océano Pacífico Tropical por embarcaciones mexicanas.

Dicho embargo es el resultado de una petición que formula un grupo ambientalista encabezado por el **Instituto Isla de la Tierra (IIT)**, el cual es apoyado por la Senadora Demócrata Barbara Boxer. Asimismo se anexa la versión **el atún mexicano es tóxico, el personal de las embarcaciones atuneras se emplea en el narcotráfico y se proyecta sacrificar delfines**. Los otros grupos ambientalistas que apoyaron el embargo son el **Fondo Nacional para la Vida Silvestre (NWF)**, **Greenpeace**, el **Centro para la Conservación Marina (CMC)**, el **Fondo para la Defensa Ambiental (EF)** y la **Sociedad Humana (HS)**.

El tunido se vuelve disponible porque forma cardumenes, el desconocimiento sobre la interacción atún-delfín y sus consecuencias en la mortalidad incidental de delfines han convertido a la industria atunera en una actividad muy vulnerable ante las presiones internacionales de los grupos protectores de la fauna silvestre. Así el interés para el estudio de

la interacción atún-delfín, no es biológico sino también estratégico para la defensa de la industria nacional del atún

A continuación describiré a grosso modo las técnicas que se han empleado en la captura del túnido. aplicando el debido énfasis en la técnica de red de cerco, se argumenta que en la red de cerco se atrapa a los delfines provocando de este modo su muerte

Las primeras capturas de túnidos, se efectuaron por griegos y romanos, se lograban por medio de redes móviles, arpones y redes fijas o almadrabas. Existen cinco técnicas principales para capturar el túnido en cantidades comerciales. **almadraba, curriacán de superficie, pesca con vara, palangre y red de cerco.**

ALMADRABA.

Consiste en trampas formadas por redes transversales que interceptan el paso de los atunes. Esta técnica se emplea en estrechos, zonas costeras, puntas y cabos de islas, las redes deben colocarse en zonas de poca profundidad previamente identificadas por los pescadores. Las especies que se capturaban con almadrabas se conocen como aleta azul (*thunnus thynnus*), bonitos, sierras y melvas. Esta técnica desapareció por la contaminación y el tráfico marino

ARRASTRE DE CURRIACAN DE SUPERFICIE

Se basa fundamentalmente en localizar cardúmenes para enseguida pasar sobre ellos y capturarlos con anzuelos. La tripulación del buque busca en el horizonte señales que indiquen la presencia del túnido: aves, delfines o túnidos hambrientos que brincan sobre el agua. Al descubrirlos, pasan sobre ellos esperando que muerdan el señuelo de los anzuelos, que se arrastran en la superficie en número variable.

PESCA CON VARA

Se emplean cañas de bambú o fibra de vidrio y anzuelos similares a los empleados en la pesca deportiva: la importancia reside en tratar de "fijar" a los cardúmenes para capturarlos. De esta manera se concentra a los atunes cebándolos con carnada viva.

PESCA CON PALANGRE

La técnica consiste en el empleo de unidades llamadas "canastas" que pueden ensamblarse hasta formar líneas de anzuelo de 200 km. La línea madre está suspendida por boyas que llevan 3 o 4 líneas secundarias, con anzuelos en los extremos que se sitúan a profundidades de 50 a 200 metros. Las especies capturadas varían en porcentaje según la zona, temporada y profundidad, así como el tamaño del anzuelo y el tipo de carnada. Una característica de los atunes capturados con palangre es que se trata siempre de ejemplares adultos.

PESCA CON RED DE CERCO

La captura con red de cerco, actualmente es la más aplicada para el apresamiento del tunido. A pesar de haber sido introducida hace menos de 30 años, es objeto de constantes modificaciones tecnológicas y de procedimientos de pesca que han permitido una importante reducción en el nivel de delfines muertos por este concepto. La pesca con red de cerco se regula por la Norma Oficial Mexicana 001-PESC-1993, la cual "regula el aprovechamiento de los tunidos con embarcaciones de cerco en las aguas de jurisdicción federal de los Estados Unidos Mexicanos del Océano Pacífico y con embarcaciones de cerco de bandera mexicana en aguas internacionales y zonas económicas exclusivas de otros países que se encuentren en el Océano Pacífico Oriental"²⁸. La red de cerco se emplea en casi todo el mundo con diferentes modalidades en el Pacífico, Atlántico y Mediterráneo con ayuda aérea (aviones o helicópteros), en algunos casos con la colaboración de un barco varero que "fija" el cardumen mientras se tiende el cerco.

La técnica se desplegó para apresar peces que se desarrollan normalmente o con frecuencia en la superficie del mar, donde, en una etapa de su vida forma cardúmenes compactos como son las especies de la sardina, anchoveta y el mismo atún. El apresamiento del atún con red de cerco se popularizó a partir del desarrollo de la pasteca hidráulica (power block) en 1960, cuando la misma flota estadounidense cambió sus técnicas de pesca de caña y el anzuelo a la red de cerco.

Se emplea una red de 900 a 1 200 metros de largo y de 90 a 100 metros de ancho (profundidad), la red se compone de diferentes secciones y cada una de ellas desempeña una función específica. Se requiere de un helicóptero, el que identifica los bancos de atún, se informa a la embarcación para su lenta aproximación y extender la red en la zona localizada, verificando si existe la presencia de algún delfín, "se cuenta con un **"equipo especial"** de liberación y salvamento, en ayuda del mamífero incidentalmente atrapado"²⁹. Cuando queda verificada la ausencia del mamífero se procede a cerrar el cerco, concluyendo de este modo la maniobra. Cuando se presenta la pesca incidental del delfín, este permanece pasivo, permitiendo realizar una accesible liberación.

Esta técnica de pesca es la más eficiente y los barcos de cerco tienen el rango más amplio en sus dimensiones, pues varían desde los más pequeños de 40 o 50 toneladas, hasta los grandes atuneros modernos de 1 500 toneladas.

Se ha comprobado científicamente que el delfín tornillo, el delfín manchado costero y de alta mar se hacen acompañar de atunes de menos de 100 individuos, de ésta manera, no le tiene miedo a las embarcaciones y puede transitar sin temor alguno. "La distribución del delfín es desde Cabo, San Lucas B.C., hasta la costa de Perú"³⁰. Según, Clara Jusidman, Subsecretaria para Asuntos Internacionales de la Secretaría de Pesca, afirma: "en sólo 4 años la flota mexicana atunera ha disminuido la tasa de mortalidad de los delfines en un 65 por ciento" *. Por lo que se aprecia la preocupación de México por la preservación del mamífero marino

²⁹ SEMARNAP Anuario Estadístico de Pesca 1997, Ediciones Especializadas Mexicanas S.A. de C.V. México, julio 1998, p. 165

³⁰ SEMARNAP Dirección General de Regiones Pesqueras. Estudio de las Pesquerías de Atún, Especies Afines y Asociados, pag. 33-34, 1994

³¹ *Ibidem* pag. 28-31

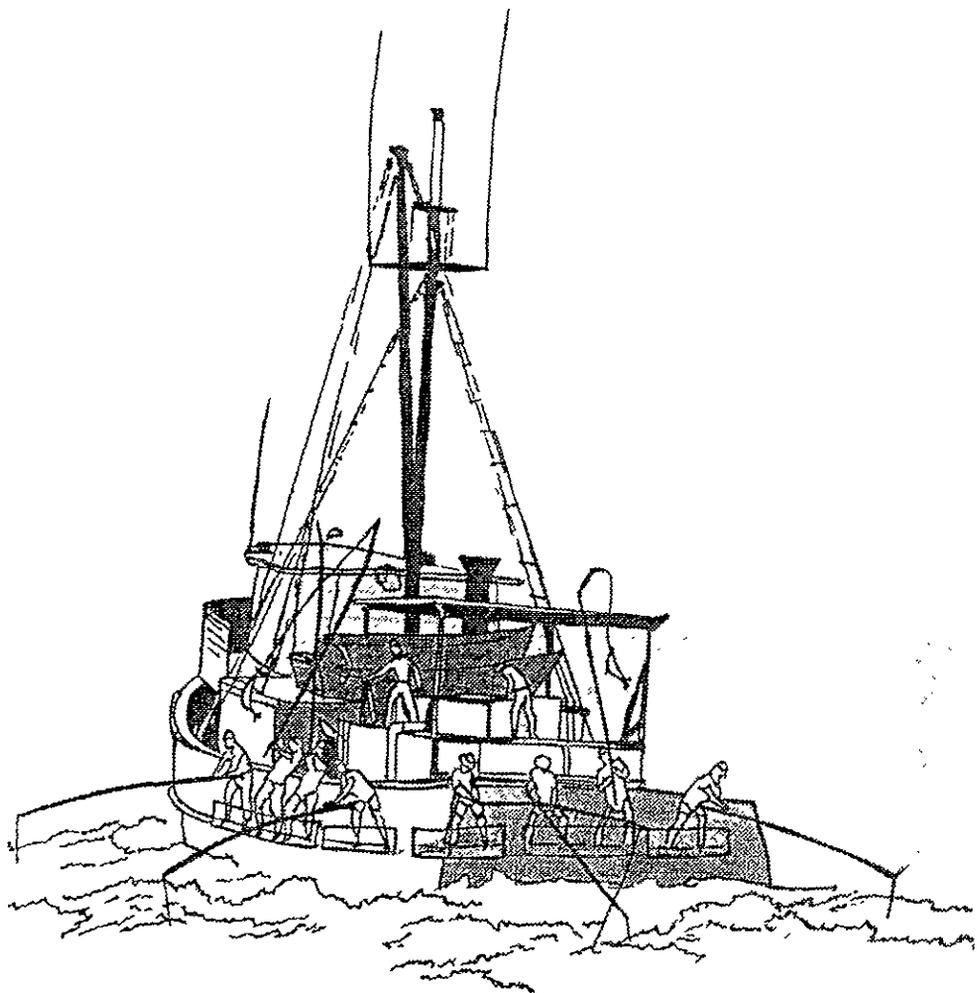
A raíz del reglamento norteamericano para la Conservación y Protección de los Mamíferos Marinos y conscientes del grave problema que representa el fenómeno atún-delfín, la industria pesquera mexicana atunera, por voluntad propia ha tomado los Acuerdos siguientes

- Ningun barco cerquero llevará a cabo, a partir del próximo día 1º de julio de 1989, lances nocturnos. es decir, no se realizarán lances 30 minutos después de la puesta de sol.
- La compra de 2 lanchas especiales, que serán sorteadas entre las embarcaciones que integran la flota atunera nacional con fines experimentales, y en caso de ser exitoso su uso, se incorporarán a todas las embarcaciones de la flota,
- Se proporcionará a la Comisión Interamericana de Atún Tropical, la información sobre capturas de cada uno de los barcos

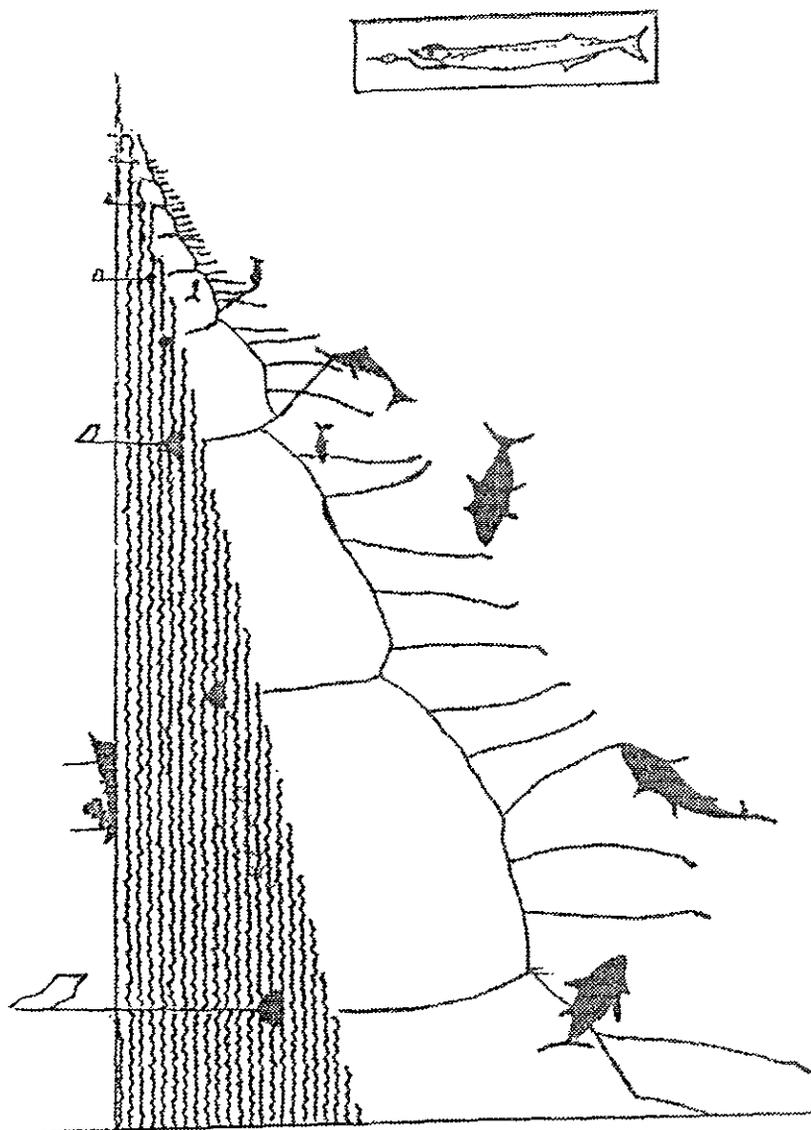
Se espera que a partir del cumplimiento de lo anterior, se podrá hacer frente a dicho reglamento y al mismo tiempo resolver así el oneroso problema que para la industria atunera significa la muerte incidental del delfín.

FUENTE:

* Amador Narcía Muchas Noticias, 29 de octubre de 1990. Noticiero Televisa S A



PESCA CON VARA



PESCA CON PALANGRE

SITUACION ECONOMICA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA EN 1990

Para tener una visión más amplia del momento en que se lleva a cabo el Embargo Comercial a México, debemos proporcionar un panorama a grosso modo de la situación económica de E.U A , dicho embargo podría ser consecuencia de la situación mencionada y no sólo realizarse por argumentos ecológicos puramente, sino por una estrategia económico-política del país embargante.

Los primeros seis meses de 1990 en E.U A , se observa un incremento considerable en el desempleo, un retroceso en el nivel de consumo de cada habitante, simultáneamente se presenta una espiral inflacionaria que llevaría a un estancamiento. Se incluyen nuevos impuestos y recortes a distintos programas militares

El gobierno estadounidense se encuentra en una coyuntura política y económica particularmente delicada el mayor problema político interno para George Bush, es el enfrentamiento que sostienen el Poder Ejecutivo y el Poder Legislativo estadounidense en materia financiera y que se trata de resolver con la aprobación por parte del H Congreso Estadounidense acerca del Presupuesto Federal Dicha solución es parcial e insuficiente en materia económica, ante la necesidad de reducir el déficit fiscal de 220 mil millones de dólares.

De hecho en lo interno y externo hay problemas: el déficit fiscal, el incremento considerable en el desempleo, se encuentran en operación los recortes automáticos impuestos por la **Ley Gramm-Rudman**, en donde sólo quedarían exentos los empleos "**esenciales**" para la Seguridad Nacional, una parte de los puestos médicos y los servicios postales que son autofinanciables. existen las presiones inflacionarias de los nuevos impuestos en la gasolina, gas domestico y el alcohol; en lo externo están presentes el alza en los precios internacionales del Petróleo, los déficits comerciales con respecto a Japón, y la caída de la productividad en relación con otras Naciones Industrializadas

Asimismo, hay un intento por reducir las deudas gubernamentales con la movilización militar que Washington estaba realizando en Arabia Saudita y el Golfo Pérsico, lo que genera fenómenos de descontento político que tienden a acentuarse considerablemente, el gobierno Considero a los militares desplegados a dichos lugares como trabajadores de emergencia

SITUACION ECONOMICA DE MEXICO EN EL MOMENTO QUE SE SUSCITA EL EMBARGO 1990.

Por otra parte, la recesión que enfrenta E U A reduce el valor de las exportaciones no petroleras mexicanas, afectando la diversificación comercial y complicando las negociaciones del Acuerdo de Libre Comercio, “se considera que por cada punto que retrocede la economía estadounidense, las exportaciones no petroleras bajan aproximadamente 2.4 por ciento”³¹ El Ejecutivo Mexicano en este momento (1990), muestra un proyecto con una clara definición económica y una ambigüedad política, y la modernización en el Modelo de Desarrollo (privatización, desregulación, integración con E.U.A.).

El proceso político tiene otra lógica, mientras la Reforma Económica ha sido fuertemente inducida por el Estado y toda la intensidad del Poder Ejecutivo, la Reforma Política y la Ampliación Democrática se encuentran inmóviles, no hay cambio, no existiendo así un escenario político previsible.

En cuanto al rubro pesquero, México ocupaba en 1990 el segundo lugar a nivel mundial en la captura del atún, con 66 barcos atuneros activos y el primer sitio por nivel tecnológico, su eficiencia fue 24 por ciento superior en comparación con las flotas de otras Naciones. Los mayores volúmenes logrados de producción pesquera son relacionados con el Derecho Internacional del Mar, que dio la generalización del régimen de la Zona Económica Exclusiva, y para nuestra Nación fue de gran significado, al otorgar una ampliación de la disponibilidad de recursos pesqueros para su aprovechamiento por parte de las embarcaciones nacionales

³¹ Heath Constable, Jonathan Macro Asesoría Económica, El Financiero, México, octubre 1990, pág. 8

El 17 de octubre de 1990, se da la firma del Convenio de Concertación que firmaron la Secretaría de Pesca y la Confederación Nacional Campesina, que tiene como objetivo general promover la participación de los ejidos y comunidades en las actividades pesqueras en sus modalidades de captura y cultivo; apoyar el proceso de consolidación económica y organizativa de los ejidos, comunidades y de sus organizaciones superiores para que participen activamente en materia pesquera, para dar un mayor empuje a dicho sector, simultáneamente se analizó con autoridades financieras la posibilidad de aprovechar los **swaps** (cambio de deuda por inversión) para dinamizar el ingreso de inversión foránea en el cultivo de especies, pero, no la captura, anteriormente se reservaban para el sector social cooperativo.

Por otra parte, la última comunicación del Departamento de Comercio de E.U.A., se recibió el 7 de septiembre de 1990, en donde se indica que México podrá continuar exportando atún hasta el día 31 de diciembre de 1990 y para 1991, se analizaría si se permite la continuación de importación de dicho producto pesquero

Se tiene como antecedente que E.U.A., no importaba atún procedente de México seis meses anteriores al pronunciamiento oficial del Embargo, debido al boicot de las emparadoras estadounidenses.

La exportación de México hacia E.U.A., fue de 11 000 toneladas de atún en 1989, y en 1990, la importación se redujo considerablemente a 689 toneladas. La amenaza constante de Embargo Oficial para las exportaciones de atún hacia las Naciones del Pacífico Oriental se concentró en contra de México, se sostuvo que el porcentaje de mortandad del delfín tornillo en aguas mexicanas rebasaba los índices marcados por la Legislación estadounidense (no exceder el 125 veces la registrada por su flota en 1991 y años siguientes). El total de mortalidad registrada por la flota, es de no más del 15 por ciento de delfín tornillo y no más del 2 por ciento del delfín manchado costero *

FUENTE:

- Embargo de Atún [HTTP //www semamap gob mx Embargo_2.htm](http://www.semamap.gob.mx/Embargo_2.htm)
- 12/05/98 pág. 1.

Resultado de lo antes descrito, surge la inquietud de buscar otros caminos para la exportación del atún, de hecho en una de las entrevistas realizadas a personas directamente involucradas con la producción y comercialización del atún, se refieren, al punto de que no existe una gran exportación debido al Embargo Atunero y como no se contaba con proyectos para realizar exportaciones a otros países, únicamente se exporta a Italia en poca cantidad, por tanto, se realizara un estudio de otros países europeos obteniendo información sobre las posibilidades de importación, reuniendo datos en cuanto a gustos alimenticios, requisitos tanto de calidad, envasado, posibles compradores, etc necesarios para abrir acceso a dichos mercados, lo que da cuerpo al capítulo IV, en donde se describe una breve estrategia para comercializar el atún, reuniendo los datos mencionados en los dos capítulos anterior y los requisitos necesarios que brindan una pauta para impulsar la exportación del producto mexicano, quedando tal vez algunos puntos que reunir llegado el momento de la exportación real al levantarse de manera total y tangible el embargo a las exportaciones de atún

4

**MERCADOS ALTERNATIVOS PARA LA
EXPORTACION DE ATÚN.**

DEMANDA DE ATÚN EN REINO UNIDO DE GRAN BRETAÑA (IMPORTADORES DE ALIMENTOS DEL REINO UNIDO)

Unión Europea (EU), denominación empleada para nombrar a la Comunidad Europea, sus miembros originales son 12 Estados Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Grecia, Luxemburgo, Italia, Reino Unido de Gran Bretaña, Los Países Bajos, España y Portugal El 1º de enero de 1995, se adhieren tres Estados Suecia, Austria y Finlandia, convirtiéndose en miembros de la Asociación de Libre Comercio Europeo (EFTA), incluyendo a los nuevos miembros la dimensión del mercado consumidor crece a 370 millones, algunos de ellos mostraran preferencia por productos del mar, pauta que necesitamos para no sólo comercializar nuestro producto al mercado estadounidense.

En la comercialización del producto atunero, es necesario realizar un estudio de los mercados (Reino Unido de Gran Bretaña, Países Bajos y Alemania), en lo que se pretende importarlo. el primer aspecto es conocer las preferencias de los consumidores de productos pesqueros (demanda), en segundo, las Normas de Calidad que exige el mercado europeo para la introducción del producto, cubriendo los requisitos que sean necesarios al realizar la transacción Se citarán algunos de los posibles compradores del alimento por lo cual, es indispensable tener conocimiento del Arancel Aduanero Europeo.

El modelo de consumo de pescado enlatado (en conserva o preparado), en el Reino Unido permaneció en un crecimiento constante en la década de 1980, no obstante, el consumo se ha incrementado en los últimos años, uno de los factores que han contribuido a este desarrollo. es la caída de la venta de pescado fresco

El mercado de atún enlatado aumento un 17 por ciento en volumen entre 1989 y 1993, para llegar a 83 700 toneladas en peso y 283 mil libras en términos financieros. Año tras año, crecio el mercado de pescado enlatado en 5.2 por ciento, el total de las ventas representó un poco menos del 20 por ciento

El consumo de pescado se acoge como un apoyo a un estilo de vida saludable y se valúa económicamente como una alternativa al consumo de carne roja; una de las características más comunes de todos los pescados enlatados es que pueden ser ingeridos fríos directamente al destapar la lata. Los productos pesqueros enlatados que tienen mayor demanda se encuentran adicionados con vegetales, pescados en conserva en diferentes salsas y ensaladas. El salmón encabeza el mercado pesquero con arriba de un 40 por ciento de ventas, mientras el atún tiene un 38 por ciento, sin embargo, el precio del salmón tuvo un decremento causado por la abundancia de su oferta.

En el rubro del atún, la presentación en trozos es la que domina el mercado, su tendencia es manejada por los precios, la distribución de sus variedades o calidades, las de precio mas elevado se han reducido mientras las menos elevadas o caras tienen mayor aceptación. Una de las áreas en el mercado del atún, en la cual, se dispone de rápidas ganancias, es el sector en donde se despliega en sus diferentes variedades, como son.

- atún en mayonesa,
- atún en salsa y
- atún en ensalada

El comercio del atún se ha desarrollado desde cero hasta casi 95 mil libras en 5 años, elevándose cerca del 45 por ciento en 1993 y se estima un crecimiento para 2000 toneladas en un 32 por ciento para años subsecuentes. Otro de los nuevos productos pesqueros incluye el lanzamiento al mercado de la calidad premium light y el atún light en aceite de oliva y aceite de girasol.

El mercadeo de sardinas, caballa, arenque y pescado ahumado han mostrado una declinación de volumen entre 1989 y 1993, probablemente como resultado de una saturación de oferta de salmón. La causa de tal declinación es la combinación de la preferencia del consumidor por salmón y atún, así como por las restricciones en la cuota de oferta de pescado para Namibia y en general problemas de comercio con Chile y Perú. Se puede decir, que arriba

del 95 por ciento de las ventas de pescado enlatado en el mercado interno del Reino Unido provienen de importaciones

En el Reino Unido existe solo una compañía que se ocupa del enlatado de productos pesqueros, **Fish Canners of Scotland** y lo que enlata principalmente es caballa, ofrece el producto como marca propia y otro etiquetado con un alto rendimiento en producción para su exportación. Asimismo, se encuentran pequeños distribuidores manufactureros de productos de pescado enlatado, son: **Lovering's, Gerber Foods y Oceancrest Food** entre otros

En 1995, se presentó un proyecto para el incremento en el precio del salmón rojo de un 40 por ciento, lo que para los consumidores británicos no puede ser resistido, este aumento de precio da como consecuencia que los compradores dirijan su atención hacia las especies comerciales más económicas pero igualmente substanciosas, como son: el atún y el salmón rosado

Simultáneamente, se planea el aumento de atún en hojuela en el mercado británico, para satisfacer la demanda a un muy bajo precio pero con la misma calidad que el atún en otras presentaciones y se pronostica que los precios del atún tengan una tendencia a la alza, pero en un menor grado que el precio del salmón rojo, la razón de lo anterior, es que en Tailandia (país proveedor pesquero) se están agotando los recursos del mar, y en coexistencia esta la tendencia en la industria del atún en el cierre de la cooperación entre los pescadores y los procesadores a fin de que se lleve a cabo un recorte en sus precios.

El mercado de pescado enlatado británico continuará beneficiándose, favorece por una parte la salud humana y económicamente se encuentra disponible a buen precio, lo que aumenta la demanda y las ganancias serán muy redituables

Importadores de Alimentos del Reino Unido

A.PM Foods.

Gaoze H.S 2-B Napboom Av.

London SW4 9JS

Inglaterra.

Contacto Personal: Nick Cookson

Tel (44) 181-673 88 44

Fax (44) 181-675 90 14

Importa Alimentos Congelados y
Alimentos Preparados

Astir Services LTD.

G. Comeragh Road

Inglaterra.

C P . VK Sharma

Tel (44) 181-381 36 37

Importa Productos enlatados y
pescado

C.J. Newnes & Partners.

73 Billingsgate Market

GB London E14 5TQ

Inglaterra

C P . Simon Newnes

Tel (44) 171 515 07 93

Fax (44) 171 538 46 14

Agroword U.K. LTD.

4, Hampden Court, Hampden Road

GB, London N.120 2HN

Inglaterra

C P : Jeffery K. Jantuah.

Tel (44) 181-883 57 53

Fax: (44) 181-883 57 53

Importa. Frutas, Vegetales y Pescado.

Bennett Fish Products.

Preston, Lancashire.

Inglaterra.

C.P.: THOS Bennett.

Tel: (44) 1772-57 418

Importa Pescado y Dulces.

Brake Bros. Foodservice. LTD.

Enterprice House

GB. Ashford TN23 1EU.

Inglaterra.

C P.: P Pilgrim

Tel (44) 12 33-648 221

Fax (44) 12 33-648 335

Importa Alimentos Congelados y Pescado

DEMANDA DE PRODUCTOS PESQUEROS EN LOS PAÍSES BAJOS (IMPORTADORES DE ALIMENTOS EN LOS PAÍSES BAJOS)

El papel de los Países Bajos en la economía global supera la expectativa que se tiene cuando es considerado por su extensión, es relativamente un país rico, con gran orientación hacia el sector de servicios, el cual abarca dos terceras partes del Producto Nacional Bruto, le sigue el sector industrial (23 por ciento), la construcción (6 por ciento) y el sector de la agricultura y pesca (3 por ciento)

Es necesario poseer una visión de la situación geográfica de los Países Bajos y conocer algunos puntos importantes, tanto de su economía e infraestructura en comunicación, el distinguir su infraestructura es imprescindible, ya que es un vínculo para la importación de nuestro producto apoyando a prever de que manera se realizará la transacción comercial

Por su localización geográfica y la falta de recursos naturales (con excepción de gas natural) es un país con un comercio abierto desempeñando una relación circundante a los Países de la Unión Europea, se le considera una puerta de entrada, estimulando el comercio europeo. el transporte y lo relativo a servicios; un 65 por ciento de las importaciones provienen de la Unión Europea, mientras más de tres cuartas partes de las exportaciones a los países de la Unión Europea Alemania es uno de sus principales socios comerciales³²

En lo concerniente a infraestructura portuaria se cuenta con varios puertos, el de mayor importancia es el Rotterdam, uno de los más grandes en lo que se refiere a Puertos Contenedores en el mundo, como ya se ha dicho lo más significativo es su localización en relación al mercado europeo. conformando una excelente conexión con dicho mercado por vía terrestre marítima y ferroviaria, estos atributos lo hacen el centro de distribución comercial. En Amsterdam se localiza el más sofisticado aeropuerto internacional Schiphol, ofrece la distribución de servicios libre en puerto, es el único depósito comercial, su facilidad es la disponibilidad en el intercambio de mercancías sin tener que pagar enormes impuestos

³² Banco de Comercio Exterior S.N. Fishery Products [A survey of Netherlands and other major markets in the Europe](#). Center from Promotion of Imports from Developing Countries. The Netherlands Febrero 1996, pág 164

adicionales, es como si estuviera almacenado o manejado en un depósito comercial aduanal, los productos pueden ser importados a los Países Bajos o re-exportados a otros países.

En lo que se refiere a la demanda de productos pesqueros la Unión Europea los define como todo animal marino o de agua dulce, o parte de ellos, incluyendo sus huevecillos, excluye mamíferos acuáticos, ranas o sapos y animales protegidos por Actas o Leyes Europeas; asimismo productos de acuicultura, los cuales son productos pesqueros nacidos y criados en condiciones controladas hasta colocarse en el mercado como mercancías.

En cuanto al volumen de productos de pescado procesado y comercializado son especies de agua fría provenientes del este del Atlántico, llamado Mar del Norte, las especies procesadas son pez plano, platija y lenguado, las especies pelágicas como caballa, cultivo y procesado del mejillón europeo azul y el caracol de mar son especialidades europeas. Los productos provenientes del extranjero tendrán una introducción en el mercado como complementación de las especies locales, en donde nuestro atún se adicionará

La perspectiva principal en el mercado para la importación de nuevas especies pesqueras como complemento son:

- ◆ Atún (aleta amarilla, albacore, bonito y skipjack),
- ◆ Sardina,
- ◆ Bacalao,
- ◆ Merluza,
- ◆ Cangrejo,
- ◆ Camarón,
- ◆ Pescado (seco, salado y ahumado)

Se calcula el consumo doméstico de productos pesqueros no enlatados en 13 Kg. per capita, alrededor de 200,000 toneladas, no obstante el consumo por persona ha aumentado 1 kilo a partir de 1987 (Tabla 1), es muy bajo en comparación con el consumo de carne roja y pollo, que han mostrado un incremento de 42 kg por año. Se consume un poco más del producto pesquero debido simultáneamente al incremento de los precios del pollo y la carne

loja y el decremento del precio del pescado, lo que da una tendencia al consumo. Los productos pesqueros de mayor consumo son lenguado, mejillón, caballa, arenque y camarón, el mercado es muy conservador, solo las especies exóticas que se adquieren son los camarones tropicales y el langostin

Tabla 1*

MODELO DE CONSUMO	PORCENTAJE
Una vez a la semana	29
Una vez al mes	27
Menos de una vez al mes	28
Nunca	16
TOTAL	100

Se puede apreciar la frecuencia de consumo de productos pesqueros, en donde el 84 por ciento de la población consume el producto, casi el 30 por ciento se alimenta de ellos una vez al mes y un numero similar tiene una frecuencia de una vez al mes, motivo suficiente para introducir nuestro producto al comercio

La dimensión del emporio de productos pesqueros es más amplio que el de Austria, Bélgica y Grecia, pero es mucho mas pequeño comparado con Francia, Italia y España, sin embargo la actuación de los Países Bajos en la comercialización del producto muy relevante debido a la participación en el transito de comercio y la re-exportación a la Unión Europea

A continuación se describe el desarrollo del mercado y la tendencia que siguen los diferentes rubros pesqueros:

Productos Frescos

La importancia de productos pesqueros frescos o vivos provenientes de países desarrollados por vía aérea es muy limitado, las especies aceptadas son las siguientes: robalo,

anguila y langosta La anguila se importa para su procesamiento y las otras especies para el mercado restauranero europeo

Productos Congelados

El grupo de productos congelados es el más importante para los exportadores hacia el mercado doméstico alemán, se demuestra un gran interés en el pescado entero y en filetes en venta al por mayor. Estos productos se venden exclusivamente en supermercados, en un surtido estrecho de especies nacionales y una de las principales marcas de consumo es Iglo (Uniliver) que es la mas fuerte.

Producto Enlatado

La demanda de atún es muy significativo para los importadores del producto Después de la carne de pescado y camarones el atún es el producto mas relevante dentro del comercio pesquero La demanda del túnido enlatado en el mercado es de gran extensión por el papel de los importadores, estos realizan el comercio de re-exportación.

El mercado de productos pesqueros en los Países Bajos se divide en los siguientes segmentos.

Mercado para la categoría industrial y el sector restauranero.

Se ha notado un incremento en el número de restaurantes (de clase media y alta) que buscan una especie de pescado exótica y especial, así como diferentes especies de mariscos. Las importaciones consisten principalmente de productos congelados, su distribución es en bulto o en volumen El mercado de pescado fresco es pequeño pero se incrementa cada vez mas y son altamente valuadas las especies importadas por vía aérea.

Mercado para grupos de minoría étnica.

Este segmento consta del 7 por ciento del total de la población de los Países Bajos, su modelo de consumo es diferente, prefieren ciertas especies, como el pulpo y especies provenientes del Caribe

Mercado abastecedor de buques mercantes.

La valiosa posición del puerto de Rotterdam ha permitido el surgimiento de la industria pesquera, la cual se especializa en abastecer a los buques. Las compañías proveedoras de buques también dan servicio a otros importantes puertos europeos, como Marsella y Amberes. Este segmento se caracteriza por la demanda de diferentes especies, debido principalmente a la composición étnica de la tripulación.

Mercado de re-exportación.

Segmento que abarca importantes compañías, las que re-exportan productos pesqueros a terceros países. Las especies demandadas son camarones y langostin productos en bulto como atun congelado, pulpo y pescado enlatado

El mercado consumidor en realidad es muy conservador, hay una gran preferencia por el pescado fresco o congelado de especies conocidas, se considera al pescado como un comestible relativamente barato, y es muy difícil introducir nuevas especies o productos terminados, pero no es imposible debido a la diversificación de los gustos y la competitividad tanto en calidad y precio

Importadores de Alimentos de los Países Bajos

Dekker Zeevishandel B.V.

Postbus 166

NL-1970 SD YMUIDEN

Netherlands

Contacto Personal: A R. TIELROOY

Tel (31) 2550/63131

Fax (31) 2550/13996

Elka Visserijproducten B. V.

Postbus 78

NL-1970 AB IJMUNJDEN

Netherlands

Contacto Personal. J. LICHTENDAHL

Tel: (31) 2550 14537

Prins En Zoon B. V.

Postbus 537

NL-1970 AM YMUIDEN

Netherlands

Contacto personal: L. BORST.

Tel. (31) 2550 19025

Fax: (31) 2550 20943

Hooland Foods.

Postbus 145

NL-1970 AC LJMUIDEN

Netherlands.

Contacto personal. G.J. Hoogland.

Tel. (31) 2550 35680

Fax. (31) 2550 35613

Vishandel Berhuis B. V.

Postbus 507

NL-1970 AM YMUIDEN

Netherlands

Tel (31) 312550-20891

Intergroup Trading (I.G.T.)

Rokin 101,1012 KM

Amsterdam.

Tel (0) 20 627 2027

Fax: (0) 20 625 3548

Boas B. V.

Plesmanweg 53, 3088 GB

Rotterdam

Tel (0) 79 3442 600

Fax (0) 79 3421 722

ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA

DEMANDA DE PRODUCTOS PESQUEROS EN ALEMANIA (IMPORTADORES DE ALIMENTOS EN ALEMANIA)

Las capturas de la flota alemana fluctuaron entre 150 000 toneladas en 1990 y 186 000 toneladas en 1993. En 1992 el récord máximo fue de 212 000 toneladas. La flota pesquera es de 21 barcos de los cuales seis son empleados como barcos rastreadores de pescado fresco y 15 como barcos de pesca y congelación. Se cuenta con buques cortadores o desmenzadores de pescado y pequeñas embarcaciones de pesca costera. Una parte de las capturas alemanas se realizan en costas del Reino Unido y Los Países Bajos. Las especies de captura doméstica más importantes son mejillón, arenque, bacalao, pez rojo y caballa. Se deduce que los consumidores alemanes tienden a alimentarse de productos pesqueros.

Alemania es el más grande mercado en crecimiento, en donde se registra un aumento en el sector del pescado congelado y es el tercero en la Unión Europea en cuanto a consumo de pescado fresco, "en 1993 se consumieron 453 000 toneladas, reflejado en porcentaje fue:

pescado fresco	60.6 por ciento,
pescado congelado	66.7 por ciento y
pescado enlatado	43.5 por ciento". ³³

Se refleja un mayor crecimiento en el segmento del pescado fresco entre 1989 y 1993, con un 60 por ciento en volumen de ventas. El consumo de productos pesqueros ocupa una posición de alrededor de 15 kilogramos por cabeza, arriba de un 20 por ciento desde 1987, en comparación al consumo de carne roja que ha sufrido una caída de un 10 por ciento.

El pescado congelado en particular continúa mejorando en el mercado, debido al factor de la conveniencia del consumidor. Hay grandes expectativas de aumento de productos pesqueros como consecuencia de un cambio en los hábitos alimenticios, el comercio de especies exóticas y mariscos incrementan el valor del mercado.

El consumo de atún enlatado se elevó un 17 por ciento en volumen entre 1987 y 1997, con un alcance de 83 700 toneladas, el producto tiene la característica de ser conveniente, versátil y valuado en dinero es una alternativa en cuanto al consumo de la carne roja.

El mercado del atún ha sido distinguido por la ampliación en venta de trozos, que responde a un 51 por ciento del valor de mercado a expensas del pescado en lonjas, como resultado de la diferencia de precios. El valor de los productos de atún fue el más dinámico, con un incremento de 9.5 millones de libras esterlinas a mediados de 1994, suceso que no se había registrado cinco años atrás. Otras especies (sardina, bacalao, arenque y caballa), con excepción de la langosta y el caviar, son testigos de la declinación del valor del mercado, a consecuencia de la popularidad del salmón y el atún. Los productos de atún tienen valor adicional, porque se conocen los requerimientos de conveniencia del consumidor, por la variedad de gustos (preparado en diferentes salsas, incluyendo vegetales, etc.), se preparan comidas ligeras (light), ensaladas, botanas, como ingredientes para el arroz y pastas, se incluyen en cajas de desayuno rápido, sándwichs y es empaquetado en latas redondas de uso práctico.

Se pronostica para el sector del atún enlatado que continuará beneficiándose percibiendo aspectos favorables para la salud, por lo tanto la demanda se mantendrá en aumento. En orden de conocer la petición del producto a consecuencia de los precios bajos, el tamaño pequeño de latas puede convertirse en el producto más difundido.

El crecimiento de las ventas de productos pesqueros es continuo, incluyendo el lanzamiento de productos en aceites saludables, como el aceite de girasol, aceite de oliva y más sofisticados en salsas y ensaladas. Al mismo tiempo, el mercado de atún enlatado se encuentra bajo presiones del sector fresco y congelado, el cual ha sido de mayor interés para los consumidores.

Importadores de Alimentos de Alemania

Gaedke GmbH.

Mex-Al, El Sombrero.

Wichmannstr. 4

22607 Hamburgo
Alemania
Tel 40/89 46 84
Fax 40/89 22 81

An der Schurzeiter Brueck 13

52062 Aachen
Alemania
Tel: 241/144 91
Fax 241/148 53

Fimasa.

Lehmkoppel 7

22149 Hamburgo
Alemania
Tel 40/732 00 04
Fa 40/672 93 46

Jesús Nervarez.

Achentalstr 10
81671 Muenchen
Alemania.
Tel 89/40 51 78

Allpharm Vertriebs

GMBM

Shuetzenweg 2

Alemania
Contacto personal Joerg Becker
Tel (49) (40) 389 5429
Fax (49) (40) 389 2429

Arnold Otto Meyer.

Ballindam 1

D-20085 Hamburgo.
Alemania.
Contacto Personal. D. Wittwer., G
Heitmann
Tel: (49) (40) 30299-0
Fax: (49) (40) 30299-319

Barlu-Seafood

Grosse Elbstrasse 85
D-227667 Hamburgo.
Alemania
Contacto Personal Herr Barluschke.
Tel (49) (40) 389 5429
Fax (49) (40) 389 2429

Bavaria Medico.

AM Probsthof 15
D-53121 Bonn
Alemania.
Contacto personal Mr. Schmitter.
Tel. (49) (228) 650 945
Fax: (49) (228) 630 393

Instrumentos de Promoción de Productos Pesqueros en la Unión Europea.

Las actividades de promoción deben ser primero contactadas con los importadores/compradores mayoristas y la industria abastecedora, y no directamente con los detallistas o vendedores al menudeo. Las ferias de comercio y revistas de comercio son los instrumentos más efectivos para la comercialización de productos pesqueros.

Ferias de Comercio

"VIS" Feria especial para productos pesqueros organizada en septiembre. Los visitantes son principalmente compradores al menudeo de productos de pescado y vendedores son los abastecedores del mercado.

"HORECAVA": Feria especial para el abasto industrial. Se celebra en enero anualmente; los productos pesqueros son pequeños artículos de distintas variedades. La feria puede ser interesante para productos pesqueros empaquetados dirigidos a restaurantes o abastecedores industriales.

"ROKA": Feria destinada a alimentos procesados, ésta se celebra en febrero en algunos años. Los productos pesqueros son pequeños artículos, aunque la feria es muy importante para productos enlatados y congelados empaquetados para venta al menudeo.

Revistas de Comercio

Existen dos revistas alemanas, distribuidas en la Unión Europea, las cuales son exclusivamente para el comercio de la pesca, productos pesqueros y su consumo.

Vismagazine: Publicación Oficial mensual para comerciantes al menudeo.

Visculinair: Publicación trimestral dirigida sin cargo a los consumidores a través de los vendedores al menudeo.

NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD Y REGULACIONES (REINO UNIDO)

El comercio en el Reino Unido exige el garantizar la calidad y la higiene de los productos. así como, evitar la contaminación por alguna sustancia dañina y en este aspecto se deberá de tener cuidado en extremo. Un proceso conveniente de inspección en la higiene es de suprema importancia los importadores de productos alimenticios rara vez compraran productos sin una completa y rigurosa inspección de producción. Para efectuar la comercialización se requieren algunos ejemplos de producción que se envían antes de realizar alguna transacción.

El **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentos (MAFF)** del Reino Unido es el órgano encargado de las normas de calidad y regulación. El comercio de pescado enlatado es generalmente manejado por importadores especialistas en alimentos y en un menor grado por agentes intermediarios. La mayor característica de la distribución al por menor, es el inexplicable crecimiento de las múltiples tiendas de abasto, lo que ha llevado a cabo principalmente a expensas de la independencia de pequeños comercios.

El grupo de supermercados británicos en donde se podría colocar el atún enlatado son **Sainbury, Tesco y Safeway**, quienes emplean los servicios de enlatadores (especializados), los que son responsables de la calidad del producto.

Los exportadores requerirán de su marca propia en la etiqueta, esta deberá tener en letras visibles la siguiente información:

- ◆ ciudad de origen,
- ◆ peso de la lata,
- ◆ peso neto de la materia sólida,
- ◆ peso neto drenado,
- ◆ descripción de contenidos,
- ◆ descripción de ingredientes adicionales,
- ◆ fecha de elaboración y

- ♦ fecha de caducidad

Los componentes de la lata deben distinguirse por su buena calidad, de otra manera el sabor característico del atún puede arruinarse totalmente. Los contenidos deben ser libres de aditivos e impurezas, la carne del atún se encontrará libre de huesos y piel, con un aspecto firme y un buen color. En aceite o salmuera, la carne se presentara fresca y libre de vapores. Las latas no deben presentar algún moho o alguna aparente inflación

Son diversos los tamaños de capacidad de las latas o envases aceptados en el mercado británico. el **tamaño popular** de una lata chica de atún es de **184/215 gramos** (conocidos como **medios**), existe un mercado limitado para latas de **100/125 gramos (cuartos)**, la categoría de tamaño de **400 gramos** o **1 800 gramos** esta cobrando gran importancia, así como, la **lata plana oval** de **215 gramos** y de **400/425 gramos** (conocida como **lata alta**)

La oferta de pescado enlatado en el Reino Unido, esta sujeta a la disponibilidad de las diferentes especies de pescado y a la vasta variedad de licencias, cuotas e impuestos. El desarrollo del proceso de importación debe ser realista en su cotización de precios, además de proporcionar una apropiada y correcta descripción del producto, incluyendo detalles del proceso de enlatado y condiciones de higiene

Los términos de pago dependerán de las relaciones comerciales entre los importadores y los posibles exportadores de la transacción, en pago básico contra factura, pero los nuevos proveedores esperarán el pago después de la rigurosa inspección.

NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD (UNION EUROPEA)

Las normas de control de calidad se encuentran relacionadas con una serie de **Directivas** impuestas e implementadas por un **Cuerpo Nacional**, la **Comisión Europea (EC)** es la encargada de emitir las **Directivas**; la aplicación y verificación del cumplimiento de estas se encuentra en las **Autoridades Nacionales** de los Estados Miembros de la Unión Europea. Las **Directivas 91/492/EU** y **91/493/EU**, son de especial relevancia en el comercio de los

productos pesqueros En cuanto a las normas técnicas (captura del producto) su vigilancia se haya bajo el Ministerio de Agricultura, Manejo de la Naturaleza y Pesca del Servicio de Inspección a Alimentos del Ministerio Público de Salud

Directiva 91/492/EU

Dicta las condiciones de salud de la producción y manejo en el mercado de productos pesqueros en general. Impone estrictas recomendaciones para la edificación, construcción, equipo, tanques de purificación y almacenaje de los productos.

Directiva 91/493/EU

Declara las condiciones de salud para la producción y manejo del mercado pesquero, sustentándose en el **Punto de Control Crítico de Análisis al Azar (HACCP)** para el aseguramiento de una calidad aproximada, el sistema se basa en el reconocimiento microbiológico al azar en cualquier etapa del manejo y procesamiento del producto pesquero, tomando como punto de referencia una pequeña ración, sometiéndola a una exhaustiva revisión de laboratorio para permitirle la entrada a la Unión Europea.

Ambas se refieren específicamente a las condiciones higiénicas, el manejo, preparación, proceso, empaçado, almacenado y transportación de productos pesqueros. Una de las características clave es que todos los productos pesqueros (frescos, fríos, congelados, enlatados, salados o secos) provenientes de terceros países deben de cumplir con una preparación, proceso o almacenaje debidamente aprobado por las empresas internas, este requisito es una garantía de calidad de los productos pesqueros para los consumidores, con el objetivo de obtener un lugar de preferencia en los anaqueles europeos

Fuente de las Directivas Periódico Oficial de la Unión Europea NiL268/16
24 de septiembre de 1991

El alcance de la aplicación de las Directivas es el hecho de permitir dentro de las Compañías Exportadoras ciertas investigaciones realizadas en la fase de producción y el seguimiento de anotación por una autoridad supervisora, sometiéndose de esta manera a la completa Legislación de la Comisión Europea concerniente a los productos pesqueros. Al encontrarse satisfactoria la información requerida la Comisión enviará una delegación de personas al país exportador para la verificación de lo informado en una de las compañías tomada al azar. Dependiendo de lo verificado la Comisión emitirá una aprobación permanente o provisional con un numero oficial que concederá la realización de la exportación.

Basándose en las anteriores Directivas, la Comisión Europea establece condiciones específicas armonizadas de importación para los terceros países, las condiciones son documentadas para indicar los productos permitidos o prohibidos para exportar a la Unión Europea

“PAISES ARMONIZADOS EN 1995”

DIRECTIVA	PAÍS
91 / 492 / EU	Marruecos, Perú, Turquía, Corea del Sur.
91 / 493 / EU	Albania, Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Taiwan, Marruecos, Nueva Zelanda, Perú, Filipinas, Singapur, Turquía, Corea del Sur, y Tailandia.

El periodo de transición que permite exportar a estos países hacia la Unión Europea fue un programa que culminó el 1 de julio de 1995, pero se ha extendido 2 años más la exportación de productos pesqueros para países no pertenecientes a la lista de Países armonizados, la importación es permitida bajo las condiciones de la Directiva 93/328, la cual maneja la

◆ Fuente: Tabla de Mercancías para productos pesqueros.1995. EU. pág.16

implementación de Certificados de Salud, acompañado de una consignación previa para la Unión Europea

El Certificado de Salud es verificado estrictamente por lo que debe ser llenado completa y exactamente. consta de una página impresa en una de las lenguas oficiales del país importador, así como el lenguaje oficial del país de destino.

La imagen sanitaria es una tendencia relevante para la venta de productos pesqueros su objetivo es una dirección hacia una alimentación saludable, son bajos en calorías, altos en proteínas, vitaminas y minerales, ricos en aceite de pescado, que han sido asociados en efectos benéficos para la salud humana

Simultáneamente, hay una percepción del consumidor por productos frescos, se consideran más saludables que el pescado congelado, se percibe superior al congelado en términos de sabor, frescura y valor nutricional, pero existe una desventaja -el pescado fresco puede entrar en estado de descomposición en 10 días- algunos pescados se venden como pescado fresco. no obstante, que ya han sido congelados al salir del mar, el pescado ofrecido en calidad de congelado presenta una alta calidad en congelamiento, resultado de un proceso y técnicas de preparación al utilizar preservativos nutricionales, al paso del tiempo es mejor el pescado congelado

Uno de los motivos de empuje a la inclinación saludable en alimentación, además de la importancia de un estilo de vida saludable, es la población de edad avanzada, a quienes se les aconseja por indicaciones médicas para reducir el consumo de una dieta rica en grasas y cambiarlo por un menú en favor del pescado y el pollo

Método de Punto de Control Crítico en Análisis al Azar (HACCP).

Manejado como instrumento en el control y seguridad alimenticia así como un requerimiento legal para aquellas operaciones que caen bajo las regulaciones de seguridad

alimentaria, su objetivo es producir seguridad y salubridad alimentaria. Su procedimiento requiere la identificación de un punto crucial para garantizar la seguridad, producción higiénica y el establecimiento e implementación de métodos de monitoreo, para dado el caso tomar una acción correctiva. Su importancia abarca desde el material crudo, proceso de producción hasta la terminación del producto. El método puede constar de una de las siguientes etapas o una combinación de ellas entre sí:

- ◆ Microbiológico (deterioro pesquero)
- ◆ Químico (químicos tóxicos en el proceso de limpieza),
- ◆ Físico (vidrio o madera).

El procedimiento en el empleo del HACCP consta.

1. Especificación del Proceso de Producción (recepción en la fábrica, enfriado, fileteado, almacenaje, despacho, etc.);
2. Identificación al Azar (se lleva a cabo en el andamio o tribuna en donde puede sufrir un deterioro o contaminación);
3. Estimación al azar (sistema de tanteo para determinar el grado de peligro potencial de daños -pérdida de calidad-);
4. Identificación del CCPs (identificación de aquellos puntos donde es crítico, mayor o menor suceso al azar);
5. Establecimiento de un procedimiento de monitoreo y control (enlistando quien hace que, cuando, y bajo que condiciones, etc.);
6. Monitoreo y Control del CCPs (la desviación debe guiar a una acción de corrección),
7. Inspección/revisión del proceso.

Para lograr una exitosa importación de nuestro producto es necesario hacer frente al HACCP, compitiendo con una buena calidad en todos los aspectos de producción.

Debemos no únicamente de prestar atención al HACCP, simultáneamente es necesario conocer la Ley Alimentaria Alemana, considerada mundialmente como extremadamente rigurosa Ley sobre Productos Alimenticios y Productos de Consumo del 15 de agosto de 1974, su objetivo es proteger la salud del consumidor e impedir la circulación de productos deteriorados, falsificados o designados de forma engañosa, esta Ley ha sido ampliada por numerosos Decretos, entre ellos cabe citar los que cubren al rubro pesquero:

- ◆ Decreto sobre cantidades máximas de productos fitosanitarios en alimentos.
- ◆ Decreto sobre el rotulado y etiquetado de productos alimenticios
- ◆ Decretos sobre el pescado.

Conjuntamente existen Normas Generales, Normas de Calidad y Directivas, las cuales no tienen carácter jurídico, no obstante, su aplicación cuenta en la práctica judicial. Las Normas Generales se han publicado en el "**Deutsches Lebensmittelbuch**" (Libro Alimentario Aleman), en el que se encuentran los procedimientos de fabricación, propiedades, características de valoración o demás requisitos para la comercialización de productos alimenticios. Las Normas Generales tienen una importancia decisiva al momento de examinar y valorar los productos, entre otras se han formulado para los productos de pescados, crustáceos, animales acuáticos de concha, moluscos, así como derivados de los mismos.

En las Normas de Calidad de productos pesqueros se han fijado los buenos usos comerciales y las exigencias del consumidor, de las Disposiciones de Declaración se desprende la denominación correcta para la respectiva mercancía, así como la forma de clasificación del artículo a envasar y las cantidades admitidas.

Las Directivas son normas establecidas por Asociaciones profesionales competentes en el comercio y la industria alimentaria, estas pueden servir de referencia comercial para valorar una mercancía en comparación con otra.

Uno de los fundamentos de la Ley Alemana sobre productos alimenticios y productos de consumo (LUBG) es La protección contra peligros de la salud.

La protección sanitaria no precisamente se extiende al producto alimenticio en sí, del mismo modo se refiere al material de envasado, como piezas de maquinaria, cubos, cajas de cartón, barnices utilizados para latas de conserva, etc., siempre que estos puedan entrar en contacto directo con los alimentos. Se clasifica dentro de productos peligrosos para la salud, a los productos alimenticios que hayan absorbido plomo, cobre o zinc de envases que ceden estos metales, lo que a veces sucede a las conservas, ya que el material de las latas contamina en algunas ocasiones el alimento con una pequeña cantidad de metal. Las conservas que presentan más de 250 mg. de metal por Kg. de alimento son consideradas como peligrosas, siendo excluidas de la circulación.

El grado en que aparecen fenómenos de contaminación en las latas de conserva dependen en gran medida del tipo de alimento envasado, el producto pesquero se considera poco agresivo

Dentro de las normas de calidad se encuentran los envases de materiales plásticos, ha de tenerse en cuenta que estos no deben ceder a los alimentos sustancias plastificantes solubles, es decir, sustancias tóxicas solubles en líquidos.

Asimismo, es de tomar en cuenta que el agua sucia es la causa de numerosas infecciones de salmonela, por lo que el agua empleada en todo tipo de empresa dedicada a la elaboración de productos alimenticios debe de examinarse continuamente bajo el punto de vista bacteriológico, aplicable particularmente al agua utilizada para lavar contenedores destinados al transporte de productos pesqueros, así como para limpiar mecanismos de agitadores, etc.

Igualmente no debe existir abombamiento de envase, ya que, se atribuiría normalmente a la germinación de levaduras o al crecimiento de bacterias en recipientes herméticamente cerrados y, en otros casos, a una esterilización deficiente por no haberse aplicado un suficiente calentamiento después del proceso de envasado. El contenido de latas abombadas es peligroso para la salud, aun cuando algunas veces se presente el abombamiento por fermentación alcohólica. Las importaciones de conservar en las que se presenta un abombamiento de más de

2 por ciento de las latas o en las que se produzca abombamiento al someterlas a un control por el método de incubación, serán rechazadas por el importador

En protección de la salud es prohibida la circulación de productos alimenticios de origen animal, si en ellos se encuentran sustancias con efecto farmacológico o sus transformaciones en un grado que supere las cantidades autorizadas. Dado que la Ley Alimentaria prohíbe expresamente "la introducción en el mercado de cualquier producto alimenticio que pueda representar un peligro para la salud del ser humano"

Como complemento de lo anterior existe la Ley sobre Categorías Comerciales, que hace referencia a productos agrarios (incluidos los productos de la horticultura, vinicultura y pesca), incluye los alimentos obtenidos por tratamiento y elaboración directa. Su finalidad es promocionar la producción o el cultivo y la calidad, así como lograr una mejor visión de conjunto del mercado, mediante una normalización de propiedad de calidad.

En las Categorías Comerciales se considera:

- ◆ Calidad aspecto exterior, color, forma, variedad, estado de madurez, ausencia de daños
- ◆ Origen zona de producción.
- ◆ Fabricación y el tratamiento, el estado de la oferta. fresco, congelado o refrigerado
- ◆ Pureza: limpio, sano, ausencia de sustancias extrañas, sin indicios de parásitos.
- ◆ Clasificación tamaños

El envase, embalaje o envoltura de los productos pertenecientes a la Ley de Categorías Comerciales, estarán limpios y se adaptarán al transporte, todos los productos alimenticios se rigen fundamentalmente por los Decretos de la Legislación Alimentaria

Bases Jurídicas: Situación Legislativa al mes de julio 1990.

1. Ley sobre el tráfico de productos alimenticios, productos de tabaco, cosméticos y demás productos de consumo del 5 de agosto 1974, en la versión del 25 de julio 1990.
2. Decreto sobre rotulado y etiquetado de productos alimenticios, del 22 de diciembre 1981, en la versión de la 1º enmienda del 9 de diciembre
3. Decreto sobre aditivos permitidos del 22 de diciembre 1981, en la versión del 13 de junio 1990
4. Ley sobre Categorías Comerciales del 23 de noviembre 1972, en la versión del 2 de marzo 1974

La finalidad de las exhaustivas normas de calidad requeridas para la importación de nuestro producto pesquero es el asegurar el óptimo nivel alimenticio por el cual no se pueda dañar la salud humana y simultáneamente representa una oportunidad para competir con importantes exportadores de productos pesqueros a un mismo o superior nivel de calidad a un menor precio, el hecho de exportar a Alemania representa un punto clave para abrir la puerta de entrada a la Unión Europea

IMPORTACIÓN DE CARNES Y SUS DERIVADOS CARNICOS, CARNE DE ANIMALES DE CAZA Y SUS DERIVADOS, ASI COMO DE PESCADOS Y DERIVADOS DE PESCADO.

Todas las importaciones de productos pesqueros provenientes de los "terceros países", Estados no miembros de la Unión Europea, estarán sujetos a partir de 1993 y para toda la Unión Europea a iguales Principios de Derecho

Importación de pescados y productos de pescado.

Para la importación o el transporte de productos pesqueros no existe una regulación detallada y un control, por esta razón, solo se inspeccionan en el marco del despacho de la mercancía en la frontera, al entrar a Alemania o al Control Oficial de los Productos Alimenticios.

La finalidad primaria de la inspección es comprobar si la mercancía importada es nociva para la salud, si se haya deteriorada, falsificada o presentada de forma que pueda inducir a error alguno. En la inspección se realizan controles bacteriológicos, parasitológicos, patológico-anatómicos y químicos con respecto al estado y aptitud para el consumo humano, así como, en creciente medida un análisis para detectar residuos nocivos, especialmente de pesticidas, metales tóxicos y sustancias con efecto farmacológico.

De especial interés son el grado de conservabilidad, rotulado/etiquetado y observancia de las normas de comercialización unificadas para la Unión Europea. Las normas comunes rigen en todos los Estados Miembros, existen numerosas clases de pescados que se venden al público en estado fresco o refrigerado, estas normas se refieren sobre todo al grado de conservación.

Según, las Normas vigentes, los peces marinos frescos tendrán que eviscerarse inmediatamente después de su captura, la operación de eviscerado puede realizarse, excepcionalmente posterior al desembarque, siempre que los animales sean refrigerados o ultracongelados directamente al término de la captura.

El procedimiento de refrigeración se considera concluido cuando el cuerpo del pez, después de su captura, se mantiene a una temperatura de +2° grados centígrados como máximo o se refrigeran en hielo. Ultracongelado significa que se obtendrá y mantendrá a una temperatura de -18° grados centígrados como mínimo.

Con respecto a la aptitud para el consumo de pescado o productos derivados se tomará en cuenta que su contenido en histaminas no supere los 200 mg/kg.

Fundamentalmente quedan excluidos de importación partes o productos elaborados a base de pescados atacados por parásitos o de peces muertos, así como conservas de pescado podrido o descompuesto por procesos bacteriológico o químicos, o productos que muestren alteraciones sensoriales, así como productos de pescado que hayan sido fabricados o tratados con colorantes o agentes conservadores no autorizados

Los productos de pescado podrán contener aquellas sustancias, tales como agentes conservadores, colorantes y otros aditivos que hayan sido autorizados expresamente para este fin. Están permitidos en determinadas cantidades los siguientes agentes conservadores.

1. ácido sórbico (E 200-203)
2. ácido benzoico (E 210-213)
3. éster etílico del ácido parahidrobenczoico (E Z14-219)
4. ácido fórmico (E 236-238).

Los agentes conservadores autorizados, así como los colorantes permitidos deberán ser indicados claramente en la rotulación.

La utilización de humo fresco de leña natural, salitres, agentes conservadores y colorantes, así como otros aditivos y sustancias auxiliares para la elaboración de determinados productos de pescado queda regulada exactamente por normas legales especiales. Por tanto, es necesario aclarar detalladamente (antes de la fabricación y/o importación de los productos) ciertos aditivos y/o sustancias auxiliares debidamente autorizados.

Existen normas de comercialización las cuales tendrán que respetar las prescripciones referentes a estado de frescura y tamaño de las especies. Para su importación se tiene que indicar en el etiquetado/rotulado de envases el país de procedencia, la clase de pez, el estado de preparación, el peso neto, la fecha de envío y el remitente, así como la clase de frescura, la

clase de dimensión y la fecha de dicha clasificación. Cada envío de artículos de pescado debe ir acompañado de un certificado oficial que acredite su aptitud para el consumo.

Para el transporte de pescados frescos y piezas de pescado rigen las siguientes condiciones de temperatura:

1. **Pescados frescos, sin congelar y sin tratar:** +2 °C
(dado el caso transporte "bajo hielo")
2. **Pescados congelados y ultracongelados:** -18 °C

Todas las semiconservas de pescado y los productos de conservación limitada deben transportarse o almacenarse siempre a temperaturas de refrigeración adecuadas (entre +2° Centígrados y +4° Centígrados aproximadamente), indicándose en el etiquetado/rotulado del envase que se trata de productos de conservabilidad limitada, así como la temperatura de refrigeración prescrita para ellos.

Dada la gran variedad de productos de pescado resulta la necesidad de examinar cada clase individual de producto y previamente a su importación, su aptitud de contar con todos los requisitos de calidad.

Bases jurídicas y normas para la importación de pescado y productos de pescado.

- 1 Decreto sobre exigencias sanitarias en torno a pescados y crustáceos (Decreto sobre el pescado), del 8 de agosto de 1988.
- 2 Ley sobre la pesca del 3 de marzo de 1989.
- 3 Decreto N°76/103/EWG del Consejo sobre normas comunes de comercialización para determinados pescados frescos o refrigerados, del 19 de agosto de enero de 1976, ultimamente enmendado el 5 de enero de 1989.

- 4 Decreto N°85/3703/CEE de la Comisión con prescripciones de aplicación de las normas comunes de comercialización para determinados pescados frescos o refrigerados, del 23 de diciembre de 1985, en la versión del 23 de diciembre de 1989
- 5 Normas generales del Libro Alimentario Alemán para grasas y aceites comestibles, del 29/30 de noviembre de 1983, últimamente enmendadas el 9 de junio de 1987

Actualmente están en preparación una serie de prescripciones relacionadas a la obtención, normas de calidad y comercialización de pescados, así como sus derivados

ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los productos alimenticios que se importan envasados para su venta directa al consumidor deberán ajustarse a la Legislación Alimentaria mencionada en el punto 4 2.1.

En el concepto de envasado se incluyen no solo las latas de conserva, también cualquier material empleado al efecto, es decir, plásticos, papel, cartón y otros materiales. Asimismo, la Ley de Contrastes y un Decreto Suplementario concerniente a envases definitivos, embalajes y envolturas de productos alimenticios para la venta al público regulan, en lo esencial, los siguientes requerimientos:

Exactitud de la cantidad contenida en un envase en cuanto a peso o volumen.

Esta permitido importar productos alimenticios en envases cerrados, estos contendrán la cantidad media correspondiente al momento de su elaboración: los controles efectuados en un numero determinado de envases deben dar por resultado que contienen el peso o volumen indicado en la etiqueta del envolvente.

Indicación de la cantidad contenida en el envase.

En los envases de productos alimenticios tiene que indicarse la cantidad contenida, según los siguientes principios:

- ◆ Se debe encontrar en una parte del envase donde salte a la vista.
- ◆ La denominación usual en el comercio, la duración de la utilización mínima y la indicación de la cantidad contenida. tienen que figurar impresas conjuntamente en la misma parte de la etiqueta
- ◆ Con letra visible y fácilmente legible
- ◆ En impresión indeleble.
- ◆ Se indicará en los envases definitivos de productos alimenticios líquidos el volumen y en los envases de otros productos sólidos el peso.
- ◆ El peso escurrido debe ser indicado para productos alimenticios conservados en un líquido de cobertura
- ◆ Para productos de pescado deben consignarse el peso efectivo de pescado o carne, si el producto contiene otras sustancias, basta con indicar el peso escurrido
- ◆ El símbolo de la Comunidad Económica Europea "e" puede ser aplicado en los envases definitivos con igual contenido nominal

Peso Escurrido

Adicionalmente a la cantidad contenida total se indicara el peso escurrido cuando se trate de productos alimenticios sólidos contenidos en un líquido de cobertura, dentro de los cuales se encuentran los productos de carne y pescado. Como líquidos de cobertura se admiten los productos siguientes -incluidas sus mezclas- agua, agua salada, salmuera, vinagre, diluciones acuosas de azúcar, así como zumos de fruta o de verdura en conservas de frutas

El peso escurrido se indicara de forma fácilmente apreciable y claramente legible, en la inmediata proximidad de la cantidad y con el mismo tamaño de letra. El peso total y el peso escurrido deben poder captarse a simple vista

Para nuestro producto enlatado, se indicara adicionalmente el contenido total, la parte correspondiente al animal según su peso, es decir, en pescados y productos elaborados de pescado. la parte de dichos animales o productos derivados según su peso total en el momento del envasado o llenado en el envase definitivo, ejemplo: Contenido Total 500 gramos, Peso Efectivo 400 gramos

Símbolo de la Comunidad Económica Europea "e"

El símbolo de la CEE debe documentar que los envases definitivos así marcados se observan "aquellas descripciones del Decreto sobre el envasado que están conformes con la respectiva Directiva del Consejo Europeo para envases definitivos".³⁴

Este símbolo debe situarse en la misma parte de la indicación de la cantidad de contenido nominal. La ventaja de tales envases definitivos que llevan dicho símbolo consiste en que pueden ser re-exportados a otros países miembros, sin que en el país importador el producto se someta a un nuevo control

Considerando lo amplio y el muy diferenciado surtido, es difícil proporcionar detalladamente información acerca de un producto específico, el exportador puede ser aconsejado por el importador o una organización de promoción de comercio y en su defecto asesorarse por medio del Ministerio de Viviendas Planeación Espacial y Medio Ambiente, CBI Green Buss, base de datos en Decretos Ambientales para obtener mas información en la política ambiental y medidas para reducir el desperdicio en el empaquetado

³⁴ CEE. Comunidad Económica Europea. Decreto sobre el Envasado. Símbolo según el artículo 21, párrafo 1, 1990

Bases Jurídicas sobre Rotulado y Etiquetado

Situación Legislativa, junio 1990.

1. Decreto sobre rotulado y etiquetado de productos alimenticios, en la versión del 6 septiembre 1984. última enmienda del 9 de diciembre de 1988.
2. Decreto sobre envases definitivos, del 18 diciembre 1981, última enmienda del 28 mayo 1990

EMPAQUETADO Y ETIQUETADO DEL PRODUCTO PESQUERO

Empaquetado de Productos Congelados

Los problemas que pueden surgir con respecto al material de empaquetado de acuerdo con la **Legislación Europea Ambiental**, re-usar, reciclado del material de empaquetado, así como, al uso de plásticos en contacto con el alimento para lo cual se ha publicado la "**Lista Positiva de Plásticos**"³⁵. El producto congelado debe empacarse en 2 kilos en cajas de cartón con seis o diez cartones en lugar de cajas de cartón, con exterior de tablas de fibra corrugadas. En cuanto al paquete de venta al por menor, las condiciones de peso neto se expresarán en kilogramos. para productos congelados es usualmente color blanco, en cartón plegadizo alrededor del bloque congelado.

El empaquetado depende mucho de la presentación del producto (congelado, sin procesar, fileteado), no obstante, el principio básico es igual al empaquetado para productos congelados -un cartón que contiene una bolsa de polietileno alrededor del bloque-.

En general, la etiqueta del empaquetado deberá incluir:

- ♦ nombre comercial del producto,

³⁵ Productos Pesqueros Estudio de Productos Pesqueros en los Principales mercados de la Unión Europea. Instituto Nacional de Pesca febrero 1996. pág. 20.

- ◆ dirección (código) del empaquetador/exportador,
- ◆ nombre del producto (especie),
- ◆ ciudad de origen

Empaquetado de Productos Enlatados

Actualmente, los productos son importados del sudeste de Asia y América Latina, empaquetado en latas de 174 gramos (procesados en Tailandia) y 200 gramos (procesados en Malasia y Chile)

Las latas de atún deberán contener generalmente un peso neto del producto que oscila entre 174 y 213 gramos, este último es un tamaño tradicional proveniente de Estados Unidos

Las etiquetas de las latas comunicaran la siguiente información:

- ◆ peso neto del producto,
- ◆ ingredientes (incluyendo aditivos o preservativos),
- ◆ energía (K-joules),
- ◆ nombre y dirección del empaquetador,
- ◆ fecha de caducidad,
- ◆ país o ciudad de origen.

Debe presentarse una nota especial en relación a la etiqueta de la lata que consiste en el énfasis del punto de captura del atún realizada por métodos que no perjudican a los delfines, el público consumidor europeo se encuentra informado de las practicas de captura del atún y los efectos dañinos hacia la población del delfín, el consumidor es critico por naturaleza, observando los procesos de producción, que no deben afectar al medio ambiente Como resultado las latas de atún deberán presentar el logotipo con el mensaje "**dolphin friendly**" - amigo del delfín-

La Comisión Europea decreto una Nota referente al Empaquetado de Importación de octubre 1992, seguida por la Directiva 94/62/EC, concerniente al manejo del empaque y el empaque reciclado, los Estados miembros mantienen un sistema de reciclaje de desperdicio para el empaquetado en operación entre un 50 y un 65 por ciento, el objetivo es reducir el desperdicio de material El modelo alemán Sistema Dual es el precursor Asimismo, existen Acuerdos voluntarios entre la Industria y el Gobierno llamados Convenios, redactados en 1991, en donde la cadena de empaquetado se compromete a implementar medidas para incrementar el re-uso del desperdicio del empaquetado, reducir el uso de cloro y cadmio adicionalmente se insta a la industria a evitar el uso de multi-empaques y sobre-empaques re-emplazandolos por una combinación de materiales reciclables

Los países con el propósito de establecer relaciones comerciales de exportación al mercado europeo estarán conscientes de la existencia de los requisitos antes mencionados, aplicando las medidas necesarias para lograr el objetivo de comercialización con los posibles socios europeos lo cual significa que el empaquetado (empaquetado de transporte, empaques de venta) debe estar limitado a la clase de re-usado o reciclable, de otra manera el exportador confrontara costos adicionales, reduciendo la competitividad, e incluso no realizar el objetivo de comercialización

Indicaciones de cantidad para productos alimenticios según, su peso en gramos (g) o kilogramos (k).

Basta con señalar el valor numérico de la cantidad contenida y el correspondiente nombre o simbolo de unidades Expresiones adicionales como "cantidad contenida" o "peso neto" no son necesarias, pero admisibles siempre que no induzcan a un error

Ilicito es indicar el peso en medidas extranjeras no autorizadas, por ejemplo "ounces" (onzas) o "pounds" (libras). igualmente esta prohibido indicar el contenido en términos inconcretos, por ejemplo "aproximadamente", o dentro de un margen (de - a), o añadir la indicacion del peso bruto (peso incluyendo envase).

Tratándose de empaques compuestos de varios envases individuales (embalajes colectivos) y destinados a la venta al por menor, se debe consignar adicionalmente a la indicación de la cantidad contenida en los envases individuales en número y la cantidad nominal de los varios envases definitivos en el material envolvente del embalaje colectivo. Lo anterior no es necesario, si los envases individuales se pueden ver y contar sin dificultad, y la indicación de la cantidad contenida se puede reconocer en todos y cada uno de los envases definitivos

NORMA GENERAL DEL CODEX ALIMENTARIUS PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PRE-ENVASADOS (NORMA MUNDIAL), "CODEX STAN 1-1985 (REVISIÓN 1-1991).

El Codex Alimentarius es un conjunto de normas alimentarias admitidas internacionalmente, comprende disposiciones de orden orientativo en forma de Códigos de Prácticas, Directrices y Medidas recomendadas para ayudar a lograr su objetivo: **Proteger la salud del consumidor y asegurar el óptimo comercio de la alimentación**, su conocimiento se requiere para una complementación del proceso de importación, por lo cual se procederá a su descripción, teniendo así, una noción mas completa y detallada para no cometer error alguno

Esta Norma se aplica al etiquetado de los alimentos pre-ensados que se ofrecen como tales al consumidor, se definen los siguientes términos.

Declaración de Propiedades: afirma que el alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad.

Consumidor: persona que compra el alimento con el fin de satisfacer necesidades personales

Envase: recipiente que contiene alimentos para su entrega como producto único, que lo cubre totalmente, se incluye el embalaje y envoltura.

- Marcado de Fecha:**
- 1. Fecha de Fabricación.-** fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.
 - 2. Fecha de Envasado.-** fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente
 - 3. Fecha Limite de Venta.-** ultima fecha de ofrecimiento del alimento para la venta al consumidor.
 - 4. Fecha de Duración Mínima (consumir preferentemente antes de:)**
.- fecha en que expira el periodo durante el cual, el producto es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen.
 - 5. Fecha Limite de Utilización (fecha de caducidad):** fecha en que termina el periodo después del cual el producto almacenado no tendrá la calidad esperada. No se considera comerciable

Alimento: toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto destinada al consumo humano.

Aditivo Alimentario: cualquier sustancia que no se consume como alimento por si mismo, ni es usado como ingrediente típico del alimento, con o sin valor nutritivo, su adición intencional es con fin tecnológico en la fabricación

Ingrediente: cualquier sustancia, incluidos aditivos alimentarios, que se emplea en la fabricación de un alimento y se encuentra presente en el producto final, no obstante de forma modificada.

Etiqueta: cualquier rotulo, marca o materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, marcado o adherido al envase de un alimento

Etiquetado: material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, adjunto al alimento

Lote: cantidad determinada de un alimento producido en condiciones iguales.

Preenvasado: todo alimento envuelto, empaquetado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor.

Coadyuvante de Elaboración: toda sustancia o materia, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes

Principios Generales de la Norma

1. Los alimentos pre-ensados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta falsa, equívoca o engañosa, susceptible de crear una impresión errónea en cualquier aspecto.
2. No se presentaran con un etiquetado en el que se coloquen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran directa o indirectamente a cualquier otro producto no especificado.

Etiquetado Obligatorio de los Alimentos Pre-ensados

En la etiqueta del alimento pre-ensado aparecerá la siguiente información según, sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra información en una norma individual del Codex:

Nombre de Alimento: el nombre indicara la naturaleza del alimento, específico y no genérico; cuando se han establecido varios nombres para un alimento en una norma del Codex, se utilizara por lo menos uno de esos nombres o en su defecto, el prescrito por la Legislación Nacional, al no disponerse de tales nombres, se requiere el uso de un nombre común, como término apropiado que no conduzca a error o engaño al consumidor. Se empleara un nombre "de fantasía", "de fabrica" y "marca registrada", cumpliendo con las disposiciones anteriores.

En la etiqueta, junto al nombre del alimento, aparecerán las frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error con respecto a la naturaleza y condición del alimento, ya sea medio de cobertura, la forma de presentación, condición o tratamiento al que ha sido sometido

Lista de Ingredientes excepto que se trate de alimentos de un único ingrediente apareciera en la etiqueta una lista encabezada por un título apropiado que consista en el término "ingredientes"; se enumeraran por orden decreciente de peso inicial en el momento de su elaboración. Si un ingrediente es a su vez producto de dos o más, este podrá declararse como tal. En la lista se indicara el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como: salmuera, jarabe o caldos empleados en un alimento compuesto y declarado como tal en la lista. Se emplearan los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente

Clases de Ingredientes

Nombres Genéricos

Aceites refinados distintos del aceite de oliva

"ACEITE", con el termino "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcial mente higrogenado.

Todas las especies de pescado, cuando el pescado forma un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado.

"Pescado"

Si existe presencia de aditivos alimentarios que permiten en los alimentos en general, se emplearan los siguientes nombres genéricos, junto al nombre específico:

acentuador de sabor,
antioxidante,
estabilizador,
gelificante y
sustancia conservadora.

Contenido Neto y Peso Ecurrido: la declaración del contenido neto representa la cantidad del producto al momento de envasarlo y se aplicara por referencia a un sistema de control de la cantidad media La declaración del peso se aplica por referencia a un sistema de control de calidad media Se declara el contenido neto en unidades del sistema métrico (International System), declarándose de la siguiente forma en:

- volumen (alimentos líquidos),
- peso (alimentos sólidos),
- peso o volumen (alimentos semisólidos o viscosos). Los alimentos envasados en un medio líquido se indican en unidades del sistema métrico, peso escurrido del alimento entendiéndose por medio líquido agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos o vinagres

Nombre y Dirección: se indica el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

País de Origen: señalar el país de origen del alimento, si el alimento se somete en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración es considerado como el país de origen para fines del etiquetado.

Identificación del Lote: cada envase llevara grabado en forma indeleble en lenguaje claro la identificación de la fabrica productora y el lote.

Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación: regirá el siguiente marcado de la fecha

Fecha de duración mínima:

- ◆ día y mes: para productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses
- ◆ mes y año para productos de duración mínima de mas de 3 meses.

La fecha se declara con las palabras

- ◆ "consumir preferentemente antes del ", cuando se indica el día,
- ◆ "consumir preferentemente antes del final de . ", en los demás casos

El día, mes y año se presenta en orden numérico no codificado, se indica el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor. Conjuntamente a la fecha de duración mínima, se indicará en la etiqueta las condiciones especiales requeridas para la conservación del alimento, si de ello depende la validez de la fecha. Simultáneamente, contara con las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, para asegurar una correcta utilización del alimento.

Etiquetado Facultativo: en el etiquetado se presentara cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita o impresa. Cuando se usen designaciones de calidad, deberán ser comprensibles y no equívocas o engañosas en forma alguna.

Presentación de la Información Obligatoria.

Generalidades: Las etiquetas que se apliquen en los alimentos preenvasados no se separaran del envase. los datos que aparecen en esta indican con caracteres claros, visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor. Si el envase es cubierto por una envoltura, en esta aparecerá la información necesaria, o en su defecto, la etiqueta aplicada al envase se leerá fácilmente a través de la envoltura exterior.

Idioma: Cuando el idioma en que se encuentra redactada la etiqueta original no es aceptable para el consumidor al que se destina, se empleara una etiqueta complementaria, con la información obligatoria y anteriormente mencionada, en el idioma requerido Reflejando totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

ARANCEL DEL PRODUCTO PESQUERO DE LA UNIÓN EUROPEA

El 1° de enero de 1998, se unificó el Sistema de Código, que es introducido para armonizar el sistema de clasificación comercial utilizado mundialmente para permitir el mejoramiento en la comparación estadística del Comercio Internacional, se llama Sistema Armonizado (Armonised System HS), el cual incluye mas de 400 productos pesqueros, se da una lista de 4 dígitos de los principales grupos para productos pesqueros, los cuales son:

0301 Pescado vivo (incluyendo pescados de ornamenta).

0302 Pescado fresco y pescado frío*.

0303 Pescado congelado y otros filetes**

0304 Filetes

0305 Pescado ahumado, seco y salado, harina de pescado.

0306 Crustáceos (con o sin concha, frío, congelado, seco o salado)

0307 Moluscos (vivo, fresco, frío, congelado, seco y salado)

1604 Pescado preparado o en conserva, caviar, substitutos de caviar preparados con huevos de pescado.

1605 Crustáceos y moluscos preparados y en conserva 1504 Aceite de Pescado.

Lo que significa que el atún se incluye en el "Sistema Armonizado" en el código del grupo 030.9 (fresco y frío), en el grupo 0303 (congelado), 0304 (filetes) y 1604 (enlatado)

* **Fresco** significa cualquier producto pesquero, ya sea entero o preparado, incluyendo productos empacados al vacío o en una atmósfera modificada, la cual no ha sido experimentada en ningún tratamiento para asegurar su preservación en otro que no sea el frío

*- Congelado atañe cualquier producto de pescado en el cual se ha experimentado un proceso de congelado aproximado en esencia a una temperatura de -18 grados centígrados o bajo la temperatura de estabilización.

Código HS	Producto	Impuesto Convencional %
1604	Pescado preparado o en conserva, caviar, substitutos de caviar preparados con huevos de pescado.	--
1604207	Atún (albacore, aleta amarilla, skipjack y bonito).	24
0203	Pescado fresco y pescado frío.	--
03023	Atún (albacore; aleta amarilla, skipjack y bonito).	22 ¹
0304	Filetes	--
03042045	Atún	18
0303	Pescado congelado y otros filetes.	--
03034	Atún (albacore, aleta amarilla, skipjack y bonito).	--

1 WTO Posible tarifa principalmente aplicada

- en algunos casos varía el porcentaje en especies determinadas

Fuente: Publicación Oficial de la Unión Europea L259. 30 de octubre de 1995

PROCESO DE PROYECCIONES DE LEVANTAMIENTO DEL EMBARGO ATUNERO HACIA MEXICO

La prohibición de importar atún aleta amarilla proveniente de México, Costa Rica, Panamá, Colombia, Venezuela y Vanatú, hacia Estados Unidos arranco en 1990: para nuestro país no es el primer embargo, el argumento fue que la flota mexicana al capturar el atún ocasionaba alta mortandad de delfines y a raíz de esto y la divulgación de un vídeo en el cual se presentaba la muerte masiva de dicha especie. La organización ecologista Earth Islan Istitute y otras (véase capítulo 3.3), presentaron una denuncia ante el Poder Judicial de Estados Unidos; quien fijo la sanción comercial, dando como resultado el embargo primario y secundario al atún mexicano, por lo que se dejo de exportar a Estados Unidos.

Posteriormente, la Ley de Información al Consumidor de Estados Unidos establece que en las latas de atún se exhibiera la leyenda **Dolphin Safe** -delfin a salvo-, dando así a conocer al consumidor que el producto había sido capturado sin asociarse al delfin, por lo que es otro aspecto que repercute en la no importación.

Ante lo cual el gobierno presentó quejas formales de comercio injusto ante el GATT (Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio), sosteniendo que la medida unilateral era una restricción injusta sobre el libre comercio y un tema separado de la cuestión ambiental. No obteniéndose éxito por las siguientes tres razones:

1º Las presiones ambientalistas estadounidenses (Earth Island Institute cobra una regalía por cada lata de atún estadounidense vendida).

2º La decisión de modificar la Ley de Mamíferos Marinos de Estados Unidos le compete unicamente a ese país.

3º Politizándose dicho conflicto por los Senadores Demócratas, siendo abanderado este por la Senadora Barbara Boxer (quien lo utiliza para ganar elecciones de gobernatura en California, E U A)

En contraposición Estados Unidos permite la comercialización de atún capturado en costa y de acuerdo con especialistas y ecologistas en la materia es más sano capturar atún en altamar con delfines, porque si se pesca en costa se capturan atunes juveniles que no se han alcanzado a reproducir y como consecuencia en dos o tres años la población túnida se reduciría entre un 40 y 60 por ciento

México cuenta con evidencias científicas que establecen la baja mortandad del delfín, las medidas se instrumentaron para no afectar a la especie que no esta en riesgo de extinción, condujeron a que en un período de cinco años la mortandad por lance pasara de 1 91 en 1992 a 0 38 en 1995, y hoy la meta para 1999 es llegar a la mortandad autorizada de cinco mil delfines al año, aunque a finales de 1995 la muerte incidental fue de cerca de cuatro mil delfines

En 1997 se introduce la iniciativa de Ley que levantaría el embargo **HR-408**, aprobada el 21 de mayo del mismo año, después se presenta el proyecto de Ley denominado Acta del Programa de Conservación de Delfines **S.39**, siendo aceptada el 28 de julio 1997 y estableciendo el etiquetado **Dolphin Safe** en las latas de atún: requisito de comercialización, la enmienda fue propuesta por Robert Keny, Senador por Nebraska

Con la autorización estadounidense a la iniciativa S 39 se podrá exportar atún que haya sido capturado sin delfin Su ingreso será limitado, primero se llevará a cabo un estudio preliminar en marzo de 1999, en el cual se conocerá si se modifica el etiquetado Dolphin Safe, ya que ha quedado bajo la responsabilidad del National Marine Fisheries Services (Servicio Nacional Marino de Pesca), el estudio de la captura del atún en el Océano Pacífico Oriental y por el Departamento de Comercio, con posteriores conclusiones definitivas del 1º de julio de 2001 y el 31 de diciembre de 2002 certificando que el método de captura mexicano (técnica de cerco) no afecto a la población de delfines.

El problema se despolitiza y el Ejecutivo Bill Clinton a través de su secretario de Comercio. será quien defina si se modifica ese etiquetado para realizar la comercialización del producto

Entonces con la iniciativa S 39 se levanta el embargo pero no se elimina el concepto de etiquetado, detrás del retraso formal del levantamiento existen fines políticos y económicos, se incrementarán los compromisos de protección al atún establecidos en la Declaración de Panamá (anexo II) por la Comisión Interamericana del Atún Tropical, que establecerá la cuota de pesca del atún en la que no podrán morir mas de cinco mil delfines anualmente y esto contribuirá al levantamiento real del embargo, siempre y cuando no surja motivo alguno para cortar de manera tajante lo adelantado en el comercio del atún

Cronología de los sucesos de 1997 para el levantamiento del Embargo.

◆ **9 de enero 1997**

El grupo de legisladores encabezado por Wayne Gilchrest introdujo a la Cámara de Representantes la iniciativa de Ley que levantaría el Embargo Atunero.

◆ **10 de abril 1997**

Se llevo a cabo la votación a la iniciativa HR-408 en el Subcomité de Pesquerías de la Cámara de Representantes, los resultados: siete votos a favor contra cuatro.

◆ **16 de abril 1997**

El Comité de Recursos Naturales de la Cámara de Representantes voto para aprobar la iniciativa HR-408.

◆ **30 de abril 1997**

El Comité de Medios y Procedimientos de la Cámara de Representantes voto la iniciativa de Ley HR-408: 28 votos a favor y 9 en contra.

◆ **20 de mayo 1997**

El Comité de Reglas de la Cámara de Representantes acordó los términos en que la iniciativa HR-408 sería votada al día siguiente

♦ 21 de mayo 1997

La Cámara de Representantes aprobó por mayoría la iniciativa de Ley de Conservación Internacional de Delfines 1997 S.39. El proyecto de Ley HR-408 fue aceptado: 262 votos a favor y 188 en contra

♦ 28 de junio 1997

De manera sorpresiva es aprobada, sin objeción, la iniciativa S 39 para llevarse al Senado lo mas rápidamente

♦ 23 de julio 1997

El líder del Senado Trent Lott, introdujo la moción cloture vote (voto de clausura), bajo ese mecanismo se votará la iniciativa S.39 en el pleno del Senado la semana del 26 de julio al 1° de agosto.

♦ 25 de julio 1997

Se acordó que el Servicio Nacional de Pesca Marina (National Marine Fisheries Services) llevara a cabo un estudio para determinar el impacto de la pesca del atún con cerco sobre delfines.

♦ 30 de julio 1997

A las 11 horas con 30 minutos de la mañana, hora de Washington, el Senado estadounidense aprobó la Legislación que levanta el Embargo Atunero impuesto a México y otras naciones

Por otra parte, es grave el daño que causaron seis años de embargo 85 barcos de más de 400 toneladas que integraba la flota atunera mexicana en 1987, contamos con 40 barcos de más de 400 toneladas en operación, y de 35 barcos de menos de 400 toneladas hoy quedan 25 La industria atunera pretende recuperar 25 de las 45 embarcaciones que debieron venderse con el embargo. la inversión en la flota se realizara a medida en que se incremente la demanda de atun, un barco de 200 toneladas tiene un valor de 18 o 20 millones de dólares y para reponer los 25 barcos se necesita crédito por 400 o 500 millones de dólares, se pretende un fondo

especial del Banco Mundial o el Banco Interamericano de Desarrollo. Entonces se debe de recuperar la flota pesquera, su capacidad de acarreo bajo un 60 por ciento, perdiéndose seis mil empleos directos y 30 mil indirectos.

El embargo provocó distorsión de los mercados, caída de los precios y problemas financieros a las empresas mexicanas; el potencial productivo de la flota en activo fue 200 mil toneladas pero el conflicto propicio que la pesca en 1996 fuera de 160 mil toneladas

El futuro del producto atunero tiene optimas perspectivas, al realizar el comercio en otros mercados se obtendrán ganancias que servirán como impulsor del sector pesquero; tanto para los pescadores brindando más empleos y elevando su nivel de vida como para la industria procesadora de pescados, en cuanto a modernizar e incrementar el nivel de tecnología empleada para poder explotar otros recursos naturales del mar y competir a nivel internacional con una excepcional calidad y variación de productos alimenticios que sean del agrado de otros consumidores y que aunado con el fortalecimiento de los diversos programas y subprogramas por parte del Gobierno a través de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial empleando estrategias nacionales de fomento y relanzamiento de la rama atunera instando a la población a consumir los productos pesqueros, simultáneamente ayuda a los productores/exportadores para tener una mayor intervención en el comercio internacional con ayuda de diferentes instituciones, como es a través del Banco de Comercio Exterior, el cual informa en el momento propicio de las oportunidades de exportación. Sin embargo nuestro atún es un producto competitivo en el mercado por lo que siempre va a recibir amenazas comerciales por parte de otros competidores por lo que siempre se debe de estar alerta para hacerles frente.

FORMULACION DE UNA ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACION EXTERNA DE ATÚN MEXICANO EN MERCADOS ALTERNATIVOS

El producto que se pretende exportar hacia los mercados alternativos es el atún aleta amarilla proveniente del Océano Pacífico, el que es muy abundante en la zona económica exclusiva de nuestro país, en "1997 la producción de túnidos en peso vivo fue de 165,233

toneladas métricas³⁶, por lo que México se coloca como uno de los principales pescadores de atun a nivel internacional, por lo que la disponibilidad a nivel nacional de productos pesqueros es la siguiente:

	Fresco	Congelado	Enlatado	Total
Produccion	668,852	203,768	120,642	1,104,242
Exportación	86,910	84,209	18,336	240,856

Por lo cual se deduce al realizar la resta de producción menos exportación que el mercado nacional se encuentra muy bien suministrado del producto pesquero, denotándose una baja exportación en las diferentes presentaciones para lo cual se pretende realizar una breve estrategia de exportación.

Para tener un poder de venta en otros mercados es necesario hablar el mismo idioma, por lo cual se editan catálogos en inglés proporcionando la información precisa referida al producto debido a la apertura comercial en nuestro país también se importan algunos productos pesqueros, pero sin desplazar a los productos mexicanos, con lo que se asegura que si se satisface la demanda interna.

Se tomó tres países europeos por dos razones, en primera por su consumo aparente de productos pesqueros que va en aumento, en donde el 84 por ciento de la población consume alimentos provenientes del mar, la segunda por su índice de población, ya que al formar parte de la Comunidad Económica Europea el producto se puede re-exportar y así poder llegar a los casi 370 millones de consumidores que mostrarán en algún momento su preferencia por nuestro producto. Para exportarlo es necesario conocer la fracción de exportación del atún, la cual es: Atún Aleta Amarilla, (*Thunnus Albacares*), frescongelado, que se encuentra en el rubro de pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, con código 0303 42, registrado en kilogramos, quedando exento de impuesto, y en su calidad de Atún, listados y bonito enlatado, se localiza en preparaciones de carne, pescado de crustáceos, moluscos ó

³⁶ SEMARNAP Anuario Estadístico de Pesca 1997, Ediciones Especializadas Mexicanas S.A. de C.V. en la Ciudad de México, julio, 1998, pág. 130.

demás invertebrados acuáticos, con código 1604.14, registrado en kilogramos, exento de impuesto.

El tipo de empaque para nuestro producto se manejará de acuerdo con la Legislación Europea Ambiental y el Sistema Dual (Alemán), el cual debe de estar elaborado con material reciclado y biodegradable, y las tintas en su etiqueta son a base de agua (barrera no arancelaria). La presentación del atún congelado es en dos kilos en cajas de cartón con exterior fibras corrugadas, con una bolsa de polietileno alrededor del bloque, su etiqueta de empaquetado debe incluir nombre del producto, dirección del empaquetador/exportador, especie animal, y la ciudad de origen. En cuanto a la presentación de enlatado debe contener de 174 a 213 gramos y su etiqueta proporcionará la siguiente información: peso neto del producto, ingredientes, energía (calorías), nombre y dirección del empaquetador, fecha de caducidad, país ó ciudad de origen con el logotipo “Dolphin-Safe” –Delfín a salvo-. Asimismo, existen diferentes organismos gubernamentales, como el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentos (MAFF), encargado de las normas de calidad, regulación de los alimentos además de diferentes aspectos regulatorios que se deben cumplir como son las Directivas 91/492/EU y 91/493/EU, que se encuentran en complementación con el punto Crítico de Análisis al Azar, para la verificación de la calidad en un momento determinado; también es importante conocer las normas que establece el Codex Alimentarius para el etiquetado de los alimentos pre-ensados, porque al tener una conjugación de los requisitos de la Comunidad Económica Europea y las normas mundialmente establecidas nos reflejan un panorama específico de los requisitos necesarios que los productores/exportadores mexicanos deben aplicar en la mercancía para no presentar error alguno y realizar una transacción eficaz y que de hecho las latas de atún de empresas mexicanas reúnen los anteriores requisitos, garantizando así, a los consumidores europeos que el producto adquirido cuenta con calidad, seguridad y especificaciones de fabricación adecuada para proporcionar confianza en su consumo.

Para exportarlo, es necesario conocer la fracción arancelaria de la Unión Europea y se deriva que el atún se encuentra dentro del Sistema Armonizado en el código 0302 atún fresco frío; 0303 atún congelado; 0304 filetes de atún y 1604 atún enlatado.

En cuanto a la transportación he pensado una posible ruta para llegar a los mercados alternativos europeos, la cual consiste en transportar el producto del puerto de Mazatlán hasta el puerto de Tampico en camión o trailer, en donde estará lista una embarcación marítima que navegará para llegar al puerto de Rotterdam (Países Bajos), el cual es el más indicado, por lo que se deduce que los Países Bajos y Alemania representan los mercados más adecuados para la re-exportación, se utilizará el término de venta en CIF (costo, seguro y flete), los costos de comercialización y exportación deben ser bajos para no restarle competitividad al producto en su precio de venta

- ◆ Un aspecto importante es que los productores/exportadores pueden proporcionar crédito a sus compradores, resultando una buena opción de ofrecer el producto en condiciones competitivas sin descuidar claro que se debe negociar el pago de la mercancía mediante una Carta de Crédito; en donde los bancos y en sí todas las partes que intervengan en el manejo de la Carta de Crédito se relacionen con los documentos que se tramitan en base con esa operación, pero no con las mercancías. Una Carta de Crédito tiene los siguientes participantes:
- ◆ Exportador o Vendedor es la persona que inicia al negociar los términos y las condiciones de la carta de crédito, embarcando después la mercancía de acuerdo a lo convenido. Se le conoce como *beneficiario*, ya que él recibirá el pago. En este caso podría ser representado por PINSA Pescados Industrializados S.A de C V (México).
- ◆ Importador o comprador es la persona que aplica los trámites para establecer la Carta de Crédito o se le identifica como el ordenante porque solicita en primera instancia la Carta de Crédito. Este eslabón lo conforman los posibles importadores de alimentos del Reino Unido, Alemania y los Países Bajos
- ◆ Banco Emisor: es el banco que emite la Carta de Crédito, de acuerdo con las instrucciones del cliente (importador).
- ◆ Banco Intermediario es notificador si únicamente avisa del crédito o confirmador si entrega la confirmación a su cliente.

La carta debe de ser irrevocable en donde el banco emisor se compromete de forma total y definitiva a cumplir, aceptar y pagar con los pagos a su vencimiento, cumpliendo con

todos los términos y condiciones Solo se podrá modificar o cancelar cuando todas las partes que intervienen lo convengan. Así mismo, la carta de crédito proporciona al exportador seguridad absoluta de pago por lo cual su característica es Carta de Crédito confirmada, en cuanto a la disponibilidad de pago, se debe indicar claramente si se utiliza pago a la vista, pago diferido, aceptación o negociación. Por lo que nunca se realizará una transacción sin la confirmación de la carta de crédito, comprobando que todos los datos consignados sean correctos, que los términos y condiciones coincidan con lo convenido con el cliente lo que nos permitirá realizar una negociación fructífera que nos beneficiará.

Las dependencias del gobierno federal que nos apoyarán proporcionándonos información sobre los trámites que tienen que efectuarse ante ellos para llevar a cabo la exportación son los siguientes:

- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI): a través de la Subsecretaría de Normatividad y Servicios al Comercio Exterior apoya al empresario mexicano con los Programas de Importación Temporal para la Exportación (Pitex), Empresas Altamente Exportadoras (Altex), Empresas de Comercio Exterior (Ecex), Ferias Mexicanas de Exportación (Femex), y certificación de origen programas para exportación, etc. Su ubicación es Insurgentes Sur 1940, Piso 10. México D.F., Tel. 229 6100 ext. 3800.
- Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca: brinda apoyo en la autorización e importación de acuerdo con la guía pesquera, da opinión de exportación, comercialización, industrialización y estudios económicos. El área a la que se debe recurrir es Subsecretaría de Pesca, Dirección de Promoción Pesquera; Subdirección de Fomento y Desarrollo Industrial Su ubicación es Periférico Sur 4209, Col. Jardines en la Montaña. 14210 México, D F. Tel. 631 6239.
- Secretaría de Salud: apoya en el trámite de Autorización Sanitaria de Importación y Exportación; Regulación Sanitaria y en la Expedición de Autorización Sanitaria y Manifiesto e de Exportación. El área a la cual se acude es el Departamento de Control Sanitario de Importación y Exportación y la Subdirección Administrativa. Su ubicación es Donceles 39, Col Centro 06010, México D.F. Tel 512 9134.

CONCLUSIONES

En nuestro país contamos con una vasta variedad de productos naturales e industrializados para su comercialización tanto Nacional como para el Comercio Internacional, uno de los recursos más abundantes a lo largo de las costas mexicanas es el atún aleta amarilla, el cual gracias a la conquista de la Zona Económica Exclusiva (1982), por México es capturado en zonas pesqueras mexicanas por la flota nacional, y se especifica que debido a la naturaleza y características biológicas del atún aunado al estado climático que ofrece el mar alrededor de nuestros litorales hacen posible la reproducción del túnido, por lo que sólo se localiza en determinadas áreas, ventaja que tiene México frente a otras Naciones, contando principalmente con los puertos de Ensenada, Baja California y Mazatlán, Sinaloa, los cuales se dedican a la captura e industrialización del atún y otras especies para la distribución a nivel nacional

Por la investigación realizada en el proceso de enlatado se observa que la calidad obtenida del atún es muy competitiva al tener un minucioso cuidado en su selección de carne cruda, la cual no tiene huesos, ni sangacho y contando con la atención al aspecto sanitario cuando se emplean los diferentes ingredientes para su elaboración, ya sean caldos o líquidos de cobertura nutricionales, así como la esterilización de las latas y su tiempo de cuarentena en donde se refleja la calidad del producto final, aspecto importante para su exportación, aunado a lo anterior se deduce que la técnica pesquera de cerco empleada por la flota mexicana es la más adecuada desde el punto de vista técnico, ecológico y económico, lo que se reconoce por la Comisión Interamericana del Atún Tropical, en un informe de 1993 a la Industria Pesquera Nau. S A de C V. (Ensenada, Baja California), en el que se ha reducido considerablemente la mortalidad del delfín a lo estipulado a través de la Ley para la Conservación y Protección de los Mamíferos Marinos la cual señala que los países interesados en exportar atún deben registrar una mortalidad de delfines que no exceda 1.25 veces la registrada por la flota estadounidense. Así como, el total de la mortalidad registrada por la flota, no más del 15 por ciento puede ser delfín tornillo oriental y no más del 2 por ciento delfín manchado costero, lo cual ocasionó el proceso de embargo a las exportaciones atuneras de México, la aplicación de dicha sanción fue que México excedía el límite del 15 por ciento de la mortalidad del delfín tornillo oriental, para lo cual México redefine su línea en la captura de pescado orientándola hacia una pesca

razonable y responsable a favor de la preservación de la biodiversidad y del ecosistema para lo que se fundamenta en Leyes Nacionales, Decretos, Acuerdos ó Convenios y Disposiciones Administrativas, Nacionales, referentes a la pesca, no constituyendo así una traba al crecimiento del sector, sino que sirven de respaldo para proteger la industria frente a las adversidades que se suscitan

Estados Unidos argumentó en su momento que la flota pesquera mexicana empleaba una técnica no adecuada para la captura del atún conduciendo a la depredación del delfin y asimismo, se dijo que el personal de la flota estaba constituida por narcotraficantes, lo cual no se comprobó La razón fundamental es que la organización Earth Island Institute tiene una cierta ganancia ó regalía por cada lata de atún estadounidense, que es ofrecida por las principales enlatadoras de productos pesqueros que son: Van Camp Seafood Co., Star Kist Food Inc , Neptune Packing Co., y Bumble Bee Seafoods Castle and Cooke Inc., a las cuales les conviene que sus productos sean adquiridos y no los productos de pescado mexicano, este hecho lleva a la merma de las ganancias de dicha organización ambientalista Por otro lado la Senadora Demócrata Barbará Boxer obstaculiza el proceso de levantamiento de Embargo utilizándolo con el fin político de alcanzar la gobernatura del Estado

La amenaza de Embargo a las importaciones de atún mexicano se suscita a finales de 1990 y es a través de arduas negociaciones por parte de México y por la iniciativa de Ley HR-408 del legislador Wayne Gilchrest, que empieza el proceso de levantamiento de Embargo, resultando que el 30 de julio de 1997, se da a conocer que el Senado estadounidense aprueba la Legislación que levanta el Embargo Atunero a México, Costa Rica, Panamá, Colombia, Venezuela y Vanatú Sin embargo a pesar del pronunciamiento no se realizará una exportación inmediata, sino hasta el año 2003 si es que se cumplen las condiciones que se estipularon para su comercialización, una de las cuales es que el Servicio Nacional de Pesca de Estados Unidos de América realice un estudio para determinar el impacto de la pesca de atún con red de cerco sobre los delfines y el etiquetado Dolphin Safe (libre de Delfin).

Antes de realizarse la medida unilateral estadounidense, este país considerado como mercado no era muy importante para las exportaciones atunera mexicanas: captaba entre un 15

y un 25 por ciento de un total anual superior a las 80 mil toneladas, aunque nos conducía a una baja importante en la captación de divisas por concepto de exportación. Lo más relevante para nuestro país es la comercialización en mercados europeos en donde ha privado el embargo secundario, el cuál consiste en que México no exporte atún procesado a ciertos países europeos como Francia y España debido al Embargo E.U A - México.

Por lo antes mencionado el gobierno de México está consiente de que es muy importante establecer relaciones comerciales con otros países por lo cuál se encuentra a favor del libre comercio y lucha por que se realice en las mismas condiciones participando en diferentes foros internacionales como en la Organización Mundial de Comercio, en la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico, por mencionar algunos, adecuándose a su entorno económico internacional, por lo que a nivel nacional lanza una serie de programas de fomento para el sector empresarial (pequeña y mediana empresa) a través de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, con el objetivo de alentar y fortalecer la producción de artículos para la exportación, simultáneamente, permite la entrada de insumos y tecnología que permita el crecimiento en todos los aspectos de las empresas para tener un mayor grado de competitividad. Asimismo, define su política comercial de los productos pesqueros, con diferentes estrategias para aumentar su consumo a nivel nacional como internacional, verificando su calidad a través de diferentes programas como es el Subprograma de Promoción de Calidad Sanitaria en la Industria Pesquera, para hacer frente a las necesidades y requerimientos comerciales para su exportación, lo que redituará en un mejoramiento y modernización del sector, abarcando desde el personal de pesca, el cuál elevará su nivel de vida social y económico, a la empresa procesadora/exportadora y al país, ya que al exportarse se captaran divisas por concepto de exportación. Por lo que se deduce que los aspectos normativos que rigen a nivel nacional sirven como un vínculo para respaldar las capturas bajo un contexto de una pesca responsable y razonable en vigilancia de la biodiversidad y del ecosistema.

Entonces, el objetivo general de la presente tesis es la búsqueda e identificación de mercados alternativos en donde México pueda comercializar su atún excedente que no es aceptado en Estados Unidos para lo cual se llevó a cabo un estudio del mercado europeo realizado en el capítulo IV, en el que se demuestra cuáles son las preferencias por productos

pesqueros el cual es dominado por el salmón, simultáneamente se conocieron los requisitos necesarios para la importación del atún, como son Directivas y Decretos Europeos, la Ley del Libro Alimentario, Ley sobre Categorías Comerciales de las que se desprende la calidad, origen contenido, etiquetado y empaquetado. Se tomó como referencia tres países, Reino Unido de Gran Bretaña, Los Países Bajos y Alemania, los cuales tienen las mismas estipulaciones porque pertenecen a la Unión Europea, en donde se proyecta exportar nuestro producto pesquero enlatado, el cual sí cumple con las exigentes normas de calidad de dichos mercados y que a través de su arduo proceso de enlatado, etiquetado y empaquetado tiene una calidad competitiva, digna para que en un momento se pueda verificar. En la investigación se encontró con un obstáculo para la Comercialización Internacional del atún enlatado, el cual es que no se transporta cantidades masivas por vía aérea, el medio de transporte es vía marítima y que México no cuenta con barcos transportadores, sino que el país al que se va a exportar envía sus barcos al puerto mexicano, en donde esperan los contenedores llenos del producto atunero. Aspecto importante que los productores mexicanos deben de tomar en consideración para exportar a otras naciones, alentándose así una etapa de relaciones comerciales entre México y la Unión Europea.

Asimismo, se podrían realizar visitas a los diferentes países para conocer el tipo de consumidores, alternar con los posibles socios comerciales enlistados para consolidar una visión más amplia de sus necesidades, realizar conexión con asociaciones económicas competentes de cada país u oficinas diplomática, tomando en consideración la estrategia de comercialización de atún realizada en el capítulo IV, en donde se da una breve explicación de las características del producto a exportar, la capacidad de producción de atún en peso vivo, en la que nos demuestra que al realizarse la exportación al mercado externo no se registrará un desabasto en el mercado interno. Asimismo, se conocieron los instrumentos de participación para la realización de la transacción comercial, en la cual es muy importante tomar en consideración todos los componentes de una carta de crédito, además se debe tomar en cuenta las diferentes secretarías de Gobierno que brindan apoyo en la comercialización de los trámites para la exportación del atún

La pesca es fortaleza del desarrollo económico y social de nuestro país, debemos mantener un crecimiento sostenido e incrementarlo conquistando nuevos mercados de manera paulatina pero constante, por lo que hacemos nuestra la nueva cultura de protección y conservación a las diferentes especies y en sí a todo el medio ambiente en el que nos desarrollamos, participando en foros internacionales como Expo-Lisboa '98, en donde México expondra sus objetivos para el cuidado de sus recursos naturales, entre otros.

Lo expuesto no tiene carácter definitivo, sólo es una pequeña contribución en la búsqueda de mercados alternativos para iniciar lazos de comercialización y que percatándonos de la calidad de nuestro producto se siembre confianza, para en el futuro exportar otras mercancías que compitan al mismo mayor nivel, redituando así en ingresos para nuestra balanza comercial, conduciéndonos a un mejor nivel de crecimiento económico, social y tecnologico

El Embargo nos demuestra no solo hoy sino a través de los años que estamos obligados a rechazar intervenciones de otros países, en nuestro caso de Estados Unidos, y en su caso terceros países no seguirle el juego, sin antes investigar sobre el problema, emplear un criterio propio para resolver el hecho de con quién se desea establecer una relación de intercambio comercial y hacer caso omiso de conceptos ecologistas de conservación, utilizando leyes extraterritoriales, como es la Ley para la Conservación y Protección de los Mamíferos Marinos de E.U. para perjudicar el crecimiento de las exportaciones de atún mexicano México se encuentra consiente de la importancia de la biodiversidad y por sí mismo emana leyes, compromisos que la población y la industria en su conjunto deben respetar , para el mejor cuidado de la ecología aunado a un crecimiento económico

ANEXO I

INTER-AMERICAN TROPICAL TUNA COMMISSION
COMISION INTERAMERICANA DEL ATUN TROPICAL

COSTA RICA - FRANCE - JAPAN - NICARAGUA - PANAMA - UNITED STATES OF AMERICA - VANUATU - VENEZUELA

SCIENCE INSTITUTION OF Oceanography, 8604 LA JOLLA SHORES DRIVE, LA JOLLA, CA 92037-1508 U.S.A.
Tel. (619) 546 7100 - Telex 027115 - Director: James Joseph

Fax: (619) 546 7133

12 de enero de 1993.

REF: 0026-537

Lic. Ignacio Gavaldon G.
Pesquera Nair, S.A. de C.V.
Calle Arta 409-B Local 3
Ensenada B.C.
Mexico

Estimado Lic. Gavaldon:

Es un gran placer para mí informarle que de acuerdo a nuestros registros estadísticos, su barco el B/P NAIR ocupa el primer lugar con respecto al tonelaje capturado entre los 170 barcos que operaron en el Océano Pacífico oriental durante 1992.

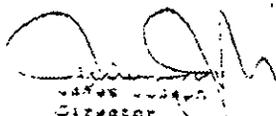
Asimismo, el B/P NAIR ocupa el primer lugar por tercer año consecutivo - con respecto al mayor número de toneladas capturadas de atún entre todas las embarcaciones que pescan en el Océano Pacífico Oriental.

Por otra parte, también se rompieron todos los récords de captura anual de atún desde que iniciaron los registros de esta Comisión en 1949. Se ha establecido un nuevo récord de 7,858 toneladas métricas. Esta cifra nunca antes había sido alcanzada por barco alguno en el Océano Pacífico Oriental.

Su participación en el Programa de Reducción de la Mortalidad de Delfines ha sido destacada por las medidas que la empresa ha impuesto en los lances de pesca. El B/P NAIR a la fecha ha reducido la mortalidad a un nivel muy inferior al promedio mexicano de mortalidad por lance durante 1992. Es de esperar que continúe con su decidida colaboración en la reducción de la mortalidad de los delfines.

Los felicitamos calurosamente por el alto rendimiento de su organización no tan solo por obtener el primer lugar por tercera vez consecutiva, — sino por su sentido de superación al integrar metas de avance tecnológico y de respeto ecológico

Atentamente,



JAMES JOSEPH
Director

ANEXO II

ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA

(Alimento para humanos: Atún.)

Constituye un refuerzo al proceso de calidad implementado por los productores mexicanos (cap. 1.3.1).

Para otorgar el debido cumplimiento a la Norma, es indispensable emplear materia prima e ingredientes de calidad sanitaria, administrando técnicas correctas y adecuadas para la elaboración del producto en locales e instalaciones destinadas a ello, bajo condiciones higiénicas de salud, asegurando un producto apto para el consumo humano, estando completamente de acuerdo con el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, *reglamentos y otras disposiciones de la Secretaría de Salud vigentes*

La Norma Oficial especifica las características que debe de presentar el atún congelado, para ofrecer al consumidor la seguridad de que el producto adquirido cumple con una calidad máxima, además de proporcionar un patrón para desarrollar dentro de un esquema común las actividades de producción y comercio entre productor/comerciante Proveer al sector gubernamental de los instrumentos necesarios para controlar y garantizar la calidad de la mercancía que se esta comercializando

En complemento con la presente Norma, se cuenta con las Normas Oficiales Mexicanas vigentes

NOM-F-88	Método de pruebas para la determinación de microorganismos.
NOM-F-254	Cuenta de organismos Coniformes
NOM-F-304	Método general de investigación de <u>Salmonella</u> en alimentos.
NOM-F-310	Determinación de Estafilococos, coagulación positiva en alimentos

-
- NOM-F-12-02 Método de muestreo para la inspección por atributos
- NOM-051 Establece requisitos obligatorios de información de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas
- ◆ Nombre o denominación genérica del alimento o bebida no alcohólica.
 - ◆ Lista de ingredientes en la que éstos deben de enumerarse en orden decreciente.
 - ◆ Contenido neto y masa drenada.
 - ◆ Nombre y domicilio fiscal del productor.
 - ◆ País de origen.
 - ◆ Número de lote al que pertenece el producto.
 - ◆ Fecha de caducidad y condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento
 - ◆ Leyendas precautorias en referencia a un ingrediente del producto asociado con riesgos reales relacionados con la toxicidad, alergias, enfermedades metabólicas o digestivas.
 - ◆ Información nutrimental (declaración cualitativa o cuantitativa de alguna propiedad nutrimental).
 - ◆ Fecha de consumo preferente.
 - ◆ Otra información nutrimental complementaria.
 - ◆ Instrucciones de uso o preparación.
 - ◆ Información adicional (el envase no afecte al ambiente)

ANEXO III

LA DECLARACION DE PANAMA

De la reunión del Acuerdo de la Joya celebrada en octubre de 1995 en la ciudad de Panamá se desprendieron importantes compromisos por parte de los países involucrados en la pesquería de atún en el Océano Pacífico Oriental y de los países relacionados con el embargo de atun

Dichos compromisos quedaron establecidos en la Declaración de Panamá, la cual fue firmada por Belice, Colombia, Costa Rica, Ecuador, España, Francia, Estados Unidos de América, Honduras, México, Panamá, Venezuela y Vanatú. En ella los países se comprometieron a.

- ◆ Adoptar el Acuerdo de la Joya como un instrumento de carácter vinculante, toda vez que a la fecha es de carácter obligatorio.
- ◆ Crear un Comité Consultivo Científico Nacional en cada uno de los países, a través del cual se hagan recomendaciones a los respectivos gobiernos sobre las medidas de conservación y administración pesquera para lograr la sustentabilidad de la pesquería de atún, así como realizar actividades de evaluación e investigación sobre los recursos marinos vivos en el Océano Pacífico Oriental
- ◆ En los países donde ya existan mecanismos de este tipo, fortalecemos de conformidad a las disposiciones del Acuerdo de la Joya. En el caso de México se cuenta ya con este mecanismo, a través del Comité Nacional de Expertos y el Programa Nacional de Aprovechamiento de atún y protección de los delfines
- ◆ Incorporar en las legislaciones y reglamentaciones nacionales, las definiciones necesarias para dar un adecuado cumplimiento al Acuerdo de la Joya. En el caso de

nuestro país, las medidas de conservación y establecidas en dicho Acuerdo, se encuentran incorporadas al marco legal nacional.

- ◆ Aplicar anualmente un límite global de mortalidad de 5 000 ejemplares y continuar aplicando límites de mortalidad por barco. Asimismo, se fijan parámetros para cada una de las subespecies de delfines en un programa de medio plazo.

- ◆ Todas estas acciones se llevarían a la práctica, bajo el compromiso del Gobierno de los Estados Unidos de levantar los embargos primario y secundario a los países participantes en el Acuerdo de la Joya, así como modificar el concepto dolphin safe, para considerar como este tipo de atún a aquel en el que durante su lance de captura existió mortalidad de delfines. Cabe señalar que aproximadamente el 80 por ciento de los lances que realiza la flota que opera en Océano Pacífico Oriental son de este tipo.

A raíz de la firma de la Declaración de Panamá, se intensificaron los trabajos en el Congreso estadounidense a fin que se introdujera una iniciativa de Ley que tomara como base a los compromisos de la Declaración y el Acuerdo de la Joya para resolver integralmente el embargo al atún.

ANEXO IV

Model of Health Certificate for fishery products destined for the EU market.

Country Shipment:

Legal authority (name and address):

Inspection service (name and address):

Reference number of health certificate

1. Identification of the fishery products.

- ◆ Description of the product
- ◆ Species (scientific name)
- ◆ State or nature of treatment (alive, raw, processed, whether or not destined human consumption, etc)
- ◆ Nature of packaging material:
- ◆ Number of packs:
- ◆ Net weight
- ◆ Required temperature during storage and transport.

2. Origin of the fishery products.

- ◆ Address (es) and number (s) of plant (s) where the products have been handled, produced or preprocessed, all of which must have been officially authorised to export

3. Destination of the fishery products.

- ◆ Town of shipment
- ◆ Country and town of destination:
- ◆ Means of transport:
- ◆ Name and address of sender:
- ◆ Name and address of receiver.

4. Health Certificate.

The undersigned, official inspector, declares that the above described fishery products have been handled, treated or processed, stored and transported under conditions which are at least equal to those which have been laid down in the Directive 91/493/EU of the Council of 22 July 1991 on drawing up health regulations for the production and distribution of fishery products.

Done at(town) on (date)

..... (signature of official inspector)

..... (name title and qualifications
of signatory in capitals)

Modelo de Certificado de Salud para productos pesqueros destinados al mercado de la Unión Europea.

País de envío
 Autoridad legal (nombre y dirección)
 Servicio de Inspección (nombre y dirección)
 Numero de referencia de Certificado de Salud.

1. Identificación del Producto Pesquero.

- ◆ Descripción del producto.
- ◆ Especie (nombre científico).
- ◆ Estado o naturaleza del tratamiento (vivo, crudo, procesado, destinado para el consumo humano, etc)
- ◆ Material de empaque:
- ◆ Número de paquetes.
- ◆ Peso neto
- ◆ Temperatura requerida durante el almacenaje y transportación:

2. Origen del Producto Pesquero.

- ◆ Dirección (es) y número (s) del lugar en donde el producto ha sido manejado, producido o procesado. lo cual debe haber sido oficialmente autorizado para la exportación

3. Destino del Producto Pesquero.

- ◆ Centro de envío:
- ◆ País y lugar de destino:
- ◆ Transporte:
- ◆ Nombre y dirección del enviador:
- ◆ Nombre y dirección del receptor.

4. Certificado de Salud.

La firma del inspector oficial declara que lo arriba descrito del producto pesquero ha sido manejado, tratado o procesado, almacenado y transportado bajo condiciones equivalentes a lo establecido bajo la Directiva 91/493/EU del Consejo del 22 de julio de 1991, redactadas bajo la regulación de salud para la producción y distribución de productos pesqueros.

Hecho en (ciudad) (fecha)

..... (firma del inspector oficial)

..... (nombre, titulo y calificación del firmante)

ANEXO V.

RED DE DISTRIBUCION NACIONAL DE ATÚN.

1. Distribuidora VYR, S.A. de C.V.

Av Ferrocarril NQ 8500 Fracc. Chihuahua Tel y Fax (66) 86 00 80

La Mesa, Tijuana, B.C N. Sr Raúl García

Zona: Baja California Norte y San Luis Río Colorado.

2. Sr. José Antonio Aguirre Piña.

Sierra de Venados NQ 216 Lamas de Mazatlán Tel (69) 13 59 65

Fax (69) 16 52 07. Mazatlán, Sinaloa

Zona: Baja California Sur, Sinaloa, Sonora excepto San Luis Reo Colorado

2. Lic. Wilfrido Villa Elenes.

Angela Peralta NQ 107 Fracc Flamingos. Mazatlán, Sinaloa

Tel y Fax (69) 13 73 17.

Zona: Sinaloa, Sonora excepto San Luis Río Colorado, Sonorita y Puerto Peñasco

3. Representaciones RIGA.

Av. Tecnológico NQ 8707 Bodegas 10 y 11. Chihuahua, Chih

Ing Ricardo A Gamez Gutiérrez Tel. y Fax. (14) 21 47 23

Zona Chihuahua

3. Representaciones GAIL, Suc. Chihuahua.

Av. Tecnológico NQ 9900-G, Col Revolucion Tel. y Fax (14) 19 99 68

Zona: Chihuahua

4. Representaciones GAIL, S.A. de C.V.

Aarón Saenx NQ 1350-A. Col. Santa María Monterrey, N.L.

Lic. Andrés Garza Tijerina. Tel. y Fax. (8) 333 98 20 al 26

Zona: Nuevo Leon, Chihuahua, Tamaulipas, Coahuila excepto Comarca.

5. C.P. Jorge Ernesto Sánchez Barreda.

Calle Gladiolas NQ 108, Jardines de Durango Tel y Fax: (181) 8 41 46.

Zona: Durango, Zacatecas y Comarca Lagunera

6. CIGO Prestadores de Servicios. S.A. de C.V.

Compresor N° 2248, Fracc. Alamo Industrial, Guadalajara, Jal.

Tel. (3) 6 70 30 80 y 6 70 07 78. Fax: (3) 6 70 81 41.

Tlaquepaque, Jal Sr. Luis Peniche Negron.

zona: Nayarit, Jalisco, Colima y Michoacán.

7. VYYSA Comisiones y Representaciones y/o Jose Victor Sanchez Espina.

José Agustín Álvarez N° 130, Fracc. Estrella del Oriente

Abastos San Luis Potosi, S.L.P. Tel:(48) 21 28 94 Fax. (48) 21 28 93.

Zona: San Luis Potosí, Aguascalientes, Guanajuato y Querétaro.

8. Lic. Nestor De La Garza Domínguez.

Heródoto 30, Local "C", Col: Anzures México D.F.

Tel- (5) 545 37 24 Fax (5) 255 30 10

zona: Distrito Federal.

8. Corporacion Hermes, S.A. de C.V.

Av Antonio Valeriano N° 73-A, Col. Ampliación del Gas

Tel (5) 556 92 31, 556 94 31 y 356 23 51 Fax: (5) 556 92 42. México D.F. Sr.

Abraham Salomon S. y/o Dr Fernando Valdés Lozano.

9. Comercializadora RASCN, S.A. de C.V.

Calle S de febrero Oriente N° 6, San Felipe Hueyotlipán.

Tel. (22) 88 12 37 Fax (22) 88 12 36 Puebla, Pue

Ing. José Antonio González Acosta

Zona: Puebla, Tlaxcala

10. Francisco A. Novelo Gamboa.

Calle 15 N- 244 X 37, Fracc Montecristo Plus Mérida Yucatán

Tel y Fax (99) 44 97 66.

Zona: Campeche, Yucatán u Quintana Roo.

11. REMES del Sureste, S.A.

Constitución Ni 47, Col. Centro, Veracruz, Ver.

C P Jorge Mario Remes Ripoll Tel y Fax. (29) 32 47 78 y 32 19 75.

Zona: Veracruz

12. David Silva Valencia.

Carretera Curahueso, Ixtacomitán Km.2 Villahermosa, Tabasco.

Tels y Fax (93) 51 50 27 y 51 08 61

Zona: Tabasco.

Nuestra amplia red de distribución es un eslabón importante en la comercialización de exportación hacia otros países, acatando las normas requeridas en el capítulo 4

Mexico, simultáneamente aunado a otros países cuyas flotas atuneras capturan atún en el Occano Pacifico Oriental, se encuentran sus exportaciones embargadas, a consecuencia de la Ley para la Conservación y Protección de los Mamíferos Marinos (E U A), resultado de la decision del poder judicial estadounidense, dictado en octubre de 1990, haciéndose oficial el 21 de febrero de 1991. entrando en vigor realmente a principios de 1992

Un elemento de debate, es la técnica de cerco, empleada por la flota mexicana en la captura del túnido, por lo que se describen las diferentes técnicas desarrolladas a través del tiempo, y de su conocimiento se deducirá cuál es la más acertada para no dañar a la población del delfín

FUENTE: Pescados Industrializados S.A. de C.V. Mazatlán, Sin. México. Red de Distribución Nacional del Atún. (anega)

BIBLIOGRAFIA.

V Ledesma, Carlos **Principios de Comercio Internacional**, 3ª edición, ediciones Macchi, Mexico. 1994.

BANCO DE MEXICO **Informe Anual del Banco de México 1997**, México D.F. 1998

Banco de Comercio Exterior, Fidhery Products **A Survey of Netherlands and others mayor markets in the Europa Unios**, Center from Promotion of Imports from Developing Contries, The Netherlands. Febrero, 1996

Banco de Comercio Exterior **Exportación de Productos Alimenticios a la RFA, Requisitos de Calidad, Rotulado y Etiquetado**, Ministerio Federal de Cooperación Económica Cámara de la Industria de Comercio de Munich y Ata Baviera República Federal de Alemania. 1995

Camara Nacional de la Industria del Reino Unido de Gran Bretaña **An Official Handbook**, UK 1997

International Management of tuna, propoise and billfish, E.U. 1990

Mercado H. Salvador **Comercio Internacional**, 2ª Edición, España, México, Limusa.

Organización de las Naciones Unidas **El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación**, ONU-FAO, México, 1995

Organizacion de las Naciones Unidas, **Situación y Perspectiva de los Productos Básicos**, ONU-FAO, México. 1995

Reino Unido de Gran Bretaña. Market Notes. Canned Fish, Decta, Cámara de Comercio del Reino Unido de Gran Bretaña, 1995.

Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca. Desarrollo dirigido, Somex, S.A. de C. V. Paseo de la Reforma N. 1213-16° Piso

Villareal, René. La Contribución Monetarista: Teoría, política económica e ideológica del Neoliberalismo. México, Ediciones Oceano, 1984

OTROS DOCUMENTOS NORMATIVOS Y METODOLOGICOS.

Arias Aranda María del Pilar Sistema Integral para el Transporte Terrestre de Pescados y Mariscos. México D F. 1985

Banco de Comercio Exterior Carpeta de Aranceles de Aduanas. Editorial Castro, Madrid, España, 1998, Cap 03-10.

Banco de Comercio Exterior Carpeta. Oportunidades de Exportación. México D F 1998

Banco de Comercio Exterior Normas de Calidad de Alimentos. AMV Ediciones, Madrid, España, 1994.

Banco de Comercio Exterior. Normas de Calidad Comercio Exterior, SOIVRE. Conservas de Atun y Bonito, Editorial Castro, Madrid, España, 1990

Banco de Comercio Exterior Normas para el Transporte en el Comercio Exterior de productos sometidos a la inspección SOIVRE. Editorial Castro, Madrid, España, 1981

Diccionario de Términos Científicos y Técnicos. Editorial Planeta Angostin, México, 1990, Vol I.

Lopez Matas, Antonio Enlatado, curado y otros métodos de preservación del pescado y elaboración de subproductos. FAO, Santiago de Chile, 1952

Mercado Carrillo, Pedro. Administración de Alimentos y Bebidas (Food and Drug Administración FDA). Envase y Embalaje. N 7 Serie de Documentos Técnicos, Informática, Cosmos, 1997, México

Infofish International E.U enero-febrero, 1996

Organización de las Naciones Unidas, Organización para la Agricultura y la Alimentación, Organización Mundial de Salud, Programa Conjunto FAO-OMS Sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Vol. I Codex Alimentarius, Requisitos Generales, 2ª edición, México, 1991.

Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca. Atlas Pesquero de México. Instituto Nacional de Pesca. México, 1994.

Anuario Estadístico de Pesca 1997. Ediciones Especiales Mexicanas, S.A. de C.V. en la Ciudad de México, julio, 1998. SEMARNAP

Programa de Pesca y Acuicultura 1995-2000 Talleres Gráficos de la Ciudad de México, Mexico, 7 febrero 1997, SEMARNAP

Trade News, E U. núm. 3198, 16 febrero, 1998

HEMEROGRAFIA.

Fisheries Market News Report. Vol I P P. Box 10899, E U 20 febrero 1991

Infofish Atún Congelado, Enfriado, Enlatado. P O Box 10899, 59728 Kuala Lumpur, Malasya. Diciembre 1990 20/90 N. 23

Op cit mayo 1991, núm. 9

Op cit marzo 1996, núm. 5.

Secretaria del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca Boletín Mensual de Precios de Productos Pesqueros. Secretaría General de Pesca Marítima, México, 1996.

Asociacion Nacional de Productos de Atún A C., Area de Regulación de la Comisión para el Atun Aleta Amarilla Programa Atunero. México, año 1, núm 6 Mayo-junio, 1987

Op cit año 1. núm 5 marzo-abril, 1987

Op cit año 3, núm 13 julio-abril, 1987.

Op cit año 3. núm 14 septiembre-octubre, 1988.

Op cit año 3, núm 17 marzo-abril, 1989

Op cit año 3, núm 20 septiembre-diciembre, 1989.

Brooks. David y Cason, Jim. Aprobó el Senado de E.U. levantar el Embargo Atunero. La Jornada. Mexico, D.F 1997, 31 de julio, pág 14

Estéves, Dolia Libre exportación de atún a E.U. hasta 1999. El Financiero, México D F 1997, 31 de julio, pág 30

Medina Santos, Julieta Demanda Sepesca a E.U., que se levante el Embargo Atunero. El Financiero, México D.F. 1990, 18 de octubre, pág. 15.