



OCEANA

Protegiendo los
Océanos del Mundo.



De la cabeza a la cola

Cómo se comercializa
en Europa el tiburón





Contenidos

Venta de carne de tiburón tintorera en Boulogne sur Mer, Francia 2007

Resumen	1
1. Introducción.....	2
2. Uso de las aletas de tiburón	3
3. Producción de aceite de hígado de tiburón.....	6
4. Consumo de carne de tiburón.....	8
5. Comercialización de cartílagos, piel y otros productos derivados del tiburón	12
6. Conclusiones.....	14
Referencias	15
Recomendaciones.....	18



Resumen

Aletas de tiburón secándose en un tejado en Callao, Lima, Perú 2007

- Las aletas de tiburón se utilizan habitualmente para elaborar un tipo de sopa considerada una exquisitez en Asia y que alcanza un precio muy elevado; motivo por el que hoy en día se capturan la mayor parte de los tiburones. En 2005, tres países europeos (Países Bajos, Francia y España) estuvieron entre los principales implicados en el comercio de aletas de tiburón. Después de China, España es el segundo mayor exportador mundial de aletas de tiburón a Hong Kong, uno de los mayores mercados del planeta.
- Los estados de la Unión Europea (UE) desempeñan un papel crucial en el comercio internacional de tiburones y de su carne. Aunque en 2005 estos países sólo produjeron el 12% del total de la carne de tiburón de todo el mundo, fueron responsables del 56% de las importaciones globales y del 32% de las exportaciones. En 2006, la UE importó más de 40.000 toneladas.
- Italia es el principal consumidor de carne de tiburón de Europa y recibe más del 30% de las importaciones de la UE. Este país también es el cuarto mayor importador de otros productos derivados, después de España, Corea del Sur y Hong Kong.
- Alemania se encuentra entre los cinco principales importadores europeos de productos derivados del tiburón, con más de 1.000 toneladas importadas en 2006. En este mismo año Francia importó más de 3.600 toneladas de carne y productos de tiburón.
- En muchos países donde se vende carne de tiburón, ha surgido la necesidad de camuflar el nombre tiburón con múltiples eufemismos, para vencer la resistencia que oponen algunos consumidores ante la compra de los derivados de este animal.
- El aceite de hígado, el cartílago y la piel son también productos derivados del tiburón que se emplean con diferentes fines. Entre los ejemplos más destacados se encuentran las cremas faciales y las botas de fútbol.

Introducción



Fileteado de carne de tiburón tintorera para consumo en lonja de La Valeta, Malta 2006

Entrevista con un pescador en una subasta en Malta, 2006

¿Qué carne está preparando?

Filetes de tintorera.

Parece un bistec. Nunca había visto preparar así la tintorera.

Aquí, en Malta, es muy común, y en Italia también preparan la tintorera en filetes. Resulta muy sencillo con este tipo de pescado.

Parece pez espada.

Sí y además sabe igual de bien que el pez espada.

¿Lo vende como pez espada?

No, pero si pide pez espada en los restaurantes de los alrededores (y también en los de Italia) no sabrá decir con exactitud si ha comido tiburón o pez espada.

¿Y cómo se diferencian?

Es complicado. Guiándose sólo por el sabor no podrá hacerlo. Tiene que verlo en el lugar donde se compra. Por eso en los mercados la cabeza del pez espada se coloca al lado de la carne o el cuerpo.

Sin embargo, la carne de tiburón es mucho más económica que la de pez espada. ¿Cómo puede uno estar seguro de que no paga demasiado por ese plato?

No puede, pero de cualquier modo disfrutará de lo que come.

Algunos registros remontan la pesca de tiburón a la antigua Roma.¹ Sin embargo, en las últimas décadas el volumen de las capturas de tiburones ha aumentado exponencialmente. Y, en la actualidad, constituyen una pesca objetivo tanto para las flotas pesqueras industrializadas como para las pesquerías artesanales.

Los tiburones se capturan principalmente por sus aletas, para elaborar la tradicional sopa de aleta de tiburón china. Hasta mediados de la década de los 80, durante la era de Mao Zedong y Deng Xiaoping, la aleta de tiburón se consideraba una exquisitez imperial prohibida en la mayoría de las mesas chinas y extremadamente cara para la mayor parte de la población.

Pero cuando la economía asiática despuntó, también lo hizo la demanda de la preciada sopa. Clasificada como un alimento "pu" (fortalecedor), a la aleta de tiburón se le atribuyen cualidades medicinales. Es el equivalente a la sopa de pollo de Occidente: es buena para curar una gripe, fortalecer la salud y el sistema inmunológico en general. Como las aletas de tiburón son mucho más valiosas que el resto del cuerpo, a menudo se realiza lo que se conoce como *finning*. Esta práctica, cruel e increíblemente derrochadora, consiste en subir a cubierta un tiburón, cercenar sus aletas y devolver el animal (a veces todavía vivo) al mar, donde inevitablemente morirá.

El equipo de Oceana llevó a cabo una investigación durante un año sobre el comercio de aletas de tiburón, en la que visitaron puertos, comerciantes e industrias del sector de todo el mundo. En los puertos, descubrieron que entre las especies de tiburón más importantes para el mercado de aletas se encontraban la tintorera (*Prionace glauca*), el marrajo (*Isurus spp.*), el pez martillo (*Sphyrna spp.*) y el pez zorro (*Alopias spp.*). Según la Lista Roja de Especies Amenazadas de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN, por sus siglas en inglés) los marrajos, los peces martillo y los peces zorro, que son pesca objetivo de las flotas palangreras de España y Portugal, se encuentran "amenazados".

Aunque las aletas son la causa principal de la captura, cada vez mayor, de tiburones en todo el mundo, hay otras partes que se utilizan y consumen. En paralelo a los importantes mercados de aletas de tiburón de Asia, se han abierto otros nuevos, como los de algunos países sudamericanos. En Brasil y en países de Europa Oriental se han creado mercados como respuesta a las capturas crecientes de tiburones de Europa Occidental.² La carne blanca de tiburón es muy apreciada por los consumidores europeos y, a menudo, sustituye a otros peces sobreexplotados de valor superior. Por ejemplo, en Italia los filetes congelados de tintorera se venden junto a los de pez espada. Los filetes de tiburón son más económicos y a veces se venden en lugar del sobreexplotado pez espada, ya que tiene un aspecto similar.³ Recientemente, Polonia ha comenzado a demostrar cierto interés por los filetes de tiburón, gracias a las crecientes importaciones procedentes directamente de España.⁴

Por otro lado, los mercados de aceite de hígado de tiburón existen desde el siglo pasado. Históricamente, este tipo de aceite se usaba como lubricante de gran calidad para máquinas, pero más tarde fue reemplazado por productos sintéticos. Hoy en día se utiliza para producir escualeno, un caro ingrediente en ciertas cremas y lociones cosméticas.⁵ Se dice que el escualeno aumenta la absorción de las cremas y lociones para la piel y que evita la deshidratación. Algunas especies de tiburón de aguas profundas, pesca objetivo por su aceite de hígado, se han visto diezmadas, como el caso de la pailona (*Centroscymnus coelolepis*) y el quelvacho negro (*Centrophorus squamosus*).⁶

La demanda de aletas, carne y aceite de hígado de tiburón, junto con la presión pesquera que esta demanda implica, ha llevado a numerosas especies de tiburones al borde de la extinción. Explotarlos únicamente para comercializar algunas partes de su cuerpo y sin aprovechar el animal entero no es una práctica de pesca sostenible. Como consecuencia, según la Lista Roja de la IUCN, un tercio de las poblaciones europeas de tiburones y rayas evaluadas se considera "amenazada".⁷



Uso de las aletas de tiburón

2

Las aletas de tiburón pueden llegar a ser extremadamente caras. En Asia el precio de cada una de ellas puede alcanzar los 1.000 euros. Las aletas más caras, normalmente de las especies más grandes como el tiburón peregrino (*Cethorhinus maximus*), se exhiben en tiendas y restaurantes donde se sirve sopa de aleta de tiburón.⁸

Un bol de esta sopa puede llegar a costar 80 euros en restaurantes. Los consumidores habituales de este plato son hombres de negocios chinos a punto de cerrar un trato importante con sus socios, y clientes que desean que se les trate como personas VIP. Los hombres de negocios que no invitan a comer sopa de aleta de tiburón se arriesgan a perder credibilidad, ya que servir este plato se considera una muestra de respeto hacia los socios. Además del entorno empresarial, este tipo de sopa se incluye habitualmente en los menús de los banquetes de boda y otras celebraciones.

La sopa de aleta de tiburón, hecha a base de un cartílago gelatinoso bastante soso y condimentada con caldo de pollo o cerdo, era uno de los platos principales de los banquetes formales de la dinastía Ming (1368-1644 a.C.). En el pasado, sólo un puñado de pequeñas regiones de alrededor de Cantón (China) y el sureste de Asia conocían esta sopa y la tomaban en ceremonias y celebraciones, pero no como comida cotidiana, ya que la aleta de tiburón (incluso hace 30 años) era difícil de conseguir.

Hasta mediados de la década de los 80, durante la era de Mao Zedong y Deng Xiaoping, la aleta de tiburón se consideraba una exquisitez imperial prohibida en la mesa de los países comunistas. Era un plato que solo podían consumir los más adinerados debido a sus desorbitados precios.⁹

Con el resurgimiento de la economía china, el crecimiento de la población y la existencia de unas normas sociales más relajadas, hoy en día cada vez hay más consumidores que prueban aleta de tiburón por primera vez.

Clasificado como un alimento fortalecedor, a la aleta de tiburón se le atribuyen múltiples cualidades medicinales. Es buena para curar una gripe, suaviza la piel de las mujeres, sirve como reconstituyente e incluso como afrodisíaco. Los consumidores determinan el prestigio y las propiedades tónicas de la sopa por la longitud, el grosor y la textura de la ceratotriquia, o las fibras que forman las aletas.

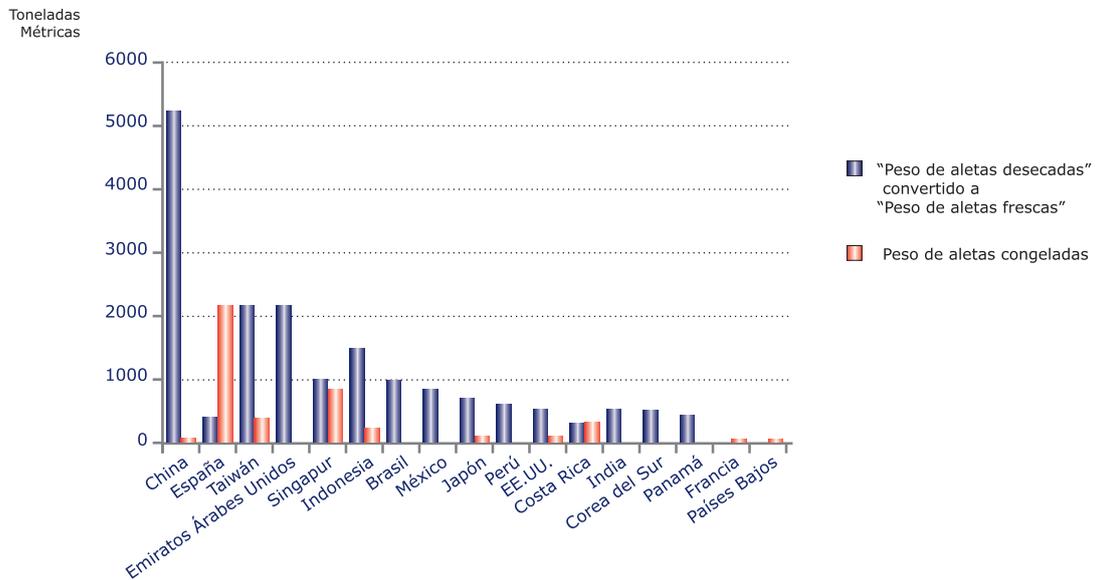


Aletas de tiburón congeladas descargadas desde un palangrero español en Las Palmas, Gran Canaria, España 2008

Descarga de aletas de tiburón congeladas desde un palangrero Español en Las Palmas, Gran Canaria, España 2008



PRINCIPALES EXPORTADORES DE ALETAS DE TIBURÓN A HONG KONG



Aletas de tiburón desecadas, con sus típicos radios cartilagosos, en un comercio de Callao, Lima, Perú 2007

El mercado de Hong Kong ha sido tradicionalmente el mayor mercado de aletas de tiburón del mundo, aunque en los últimos años se han exportado gran cantidad a China para ser procesadas directamente allí. Los científicos calculan que el mercado de Hong Kong representa el 50% del comercio mundial de aletas de tiburón.¹⁰ En 2005, 80 países enviaron a Hong Kong casi 6.000 toneladas de aletas de tiburón desecadas y más de 4.500 toneladas de aletas congeladas. Si trasladamos estas cifras al peso natural de las aletas, obtenemos como resultado más de 27.000 toneladas de aletas de tiburón, lo que representa una captura anual de tiburones de más de 500.000 toneladas¹¹. Teniendo en cuenta que el mercado de Hong Kong representa sólo el 50% del mercado mundial, podemos suponer que cada año se capturan más de un millón de toneladas de tiburones por sus aletas. Esta cifra es más del doble de las capturas declaradas oficialmente.

A lo largo de un año, Oceana recorrió puertos y comercios y examinó las instalaciones de compañías procesadoras de aletas de tiburón. Las investigaciones descubrieron que en 2005 Países Bajos, Francia y España estuvieron implicados en el comercio de aletas de tiburón. Después de China, España es el segundo país que más aletas de tiburón exporta al mercado de Hong Kong y es responsable del 10% de las aletas con las que allí se comercia¹². El puerto gallego de Vigo en Galicia y el de Las Palmas en las islas Canarias son los centros europeos del comercio de aletas. En Las Palmas, tanto las embarcaciones españolas como la enorme flota palangrera japonesa del Atlántico desembarcan aletas de tiburón.

La mejor manera de terminar con la sobrepesca de tiburones y con la derrochadora práctica del *finning* es eliminar las aletas de tibu-



Palangreros japoneses en el puerto de Las Palmas, Gran Canaria, España 2008



2

rón de los menús chinos. Varias organizaciones conservacionistas, como WildAid, ya están realizando con éxito contundentes campañas en Asia para poner fin al consumo de aletas y de sopa de aletas de tiburón.

Los famosos más involucrados en el movimiento contra el consumo de aletas de tiburón de China son el actor Jackie Chan y el jugador de la NBA Yao Ming. "Las especies en peligro son nuestros amigos",¹³ declaró Ming mientras denunciaba la práctica del *finning*. Tras las protestas, la sopa de aleta de tiburón ya no se incluye en los menús de la universidad más antigua de Hong Kong¹⁴. Después de que grupos ecologistas ejercieran presión internacional, Disneyland Hong Kong eliminó el plato del menú de los banquetes de bodas.¹⁵ El grupo de hospitales Tung Wahel, grupo con fines caritativos más antiguo de Hong Kong, ya no ofrece sopa de aleta de tiburón. Más recientemente, Xu Zhihong, el presidente de la prestigiosa universidad de Pekín, dijo que "servir aleta de tiburón a los extranjeros durante los Juegos Olímpicos podría dañar mucho la imagen de China y que los responsables deberían empezar a eliminar el plato en ese preciso instante".¹⁶

La campaña para detener el consumo de sopa de aleta de tiburón también ha tenido éxito en otros países asiáticos. El gobierno malayo ha dejado de ofrecer sopa de aleta de tiburón a sus invitados,¹⁷ y el presidente de Taiwán Chen Shiu-bian anunció que se excluirían las aletas de tiburón del menú de la boda de su hija.¹⁸



Descarga de aletas de tiburón congeladas desde un palangrero español en Las Palmas, Gran Canaria, España 2008

Troncos de tiburón congelados y aletas de tiburón desecadas, descargadas desde un palangrero japonés en Las Palmas, Gran Canaria, España 2008



Producción de aceite de hígado de tiburón



Tiburones de aguas profundas "Siki" en el puerto de Lorient, Francia 2008

En la primera mitad del siglo XX, el aceite de hígado de tiburón se producía principalmente en Japón, con una media de 3.800 toneladas al año hasta 1940. El aceite de hígado se utilizaba como lubricante de gran calidad para máquinas de alta tecnología, llegándose a usar en la construcción de naves espaciales¹⁹, pero a partir de 1986 se reemplazó por el de aceites sintéticos. El aceite de hígado se comercializaba en todo el mundo para la producción de vitamina A antes de disponer de sustitutos sintéticos.²⁰

En la actualidad, el aceite de hígado de tiburón se encuentra principalmente en productos de belleza en forma de escualeno, un ingrediente orgánico que también se halla en algunas plantas. El escualeno se usa como emoliente y se comercializa para aumentar la aplicación y la absorción cutánea de cremas y lociones, lo que evita la deshidratación y restaura la elasticidad de la piel.²¹ Normalmente, cuanto más elevado es el precio, mayor es la posibilidad de que una crema facial, un tratamiento antiedad o una loción cosmética contenga este ingrediente. En Estados Unidos el escualeno también se usa como bactericida y en la fabricación de fármacos, como las cremas hemorroidales.²²

Este componente se obtiene principalmente del hígado de los tiburones, donde se encuentra en grandes cantidades. A diferencia de los peces óseos, los tiburones no disponen de una vejiga natatoria para evitar que se hundan, pero aun así consiguen flotar en la columna de agua. Aunque su esqueleto cartilaginoso relativamente ligero les ayuda, la flotabilidad la consiguen gracias a los aceites de baja densidad que almacenan en el hígado.

Los tiburones de aguas profundas (los que viven en profundidades oceánicas de 300 a 1.500 metros) tienen reservas especialmente grandes de escualeno. Sus hígados pueden representar hasta el 25% del peso total del animal, en comparación con el 5% de los mamíferos. Por ello, tienden a ser capturados en distintas pesquerías.²³

Se calcula que el mercado mundial de escualeno antes de 2005 era de, aproximadamente, 2.000 toneladas. Desde que en 2006 se introdujeran cuotas de pesca para tiburones de aguas profundas en el Atlántico Nordeste, el mercado dispone únicamente de la mitad (unas 1.000 toneladas). Por consiguiente, los precios del escualeno han aumentado mucho y ahora es un 20%-30% más caro que el escualeno vegetal.²⁴

La pesca de tiburones de aguas profundas, de crecimiento extraordinariamente lento, que lleva a cabo la flota europea es objeto de gran preocupación. Según los resultados de las investigaciones realizadas por Oceana, son tres las principales flotas pesqueras industriales implicadas en este tipo de capturas: la pesquería de redes de enmalle de aguas profundas, llevada a cabo por las embarcaciones con bandera francesa e inglesa, la pesquería palangrera de aguas profundas española y la pesquería de arrastre inglesa. En 2006, las embarcaciones europeas capturaron un total de 5.227 toneladas de tiburones de aguas profundas.²⁵

Estas especies de tiburones, tan codiciados por sus hígados, se convierten en la pesca objetivo de las pesquerías europeas de redes de enmalle y de arrastre. Esto ha contribuido a un drástico declive de las poblaciones de determinadas especies en el Atlántico Nordeste, algunas de las cuales se encuentran en la Lista Roja de la IUCN de especies amenazadas. Entre las especies que más se capturan se encuentran la pailona (*Centroscymnus coelolepis*), el quelvacho negro (*Centrophorus squamosus*), el carocho (*Dalatias licha*), el tollo pajarito (*Deania calcea*) y el quelvacho (*Centrophorus granulosus*).

Las recomendaciones de los científicos de detener la pesca de especies de tiburones de aguas profundas están siendo ignoradas. En 2008, los científicos del Consejo Internacional para la Explotación del Mar (ICES, por sus siglas en inglés) aconsejaron a la UE que pusiera fin a la pesca objetivo de los tiburones de aguas profundas mencionados anteriormen-



Hígado de un tiburón de profundidad destinado a la industria cosmética en el puerto de A Coruña, España 2007

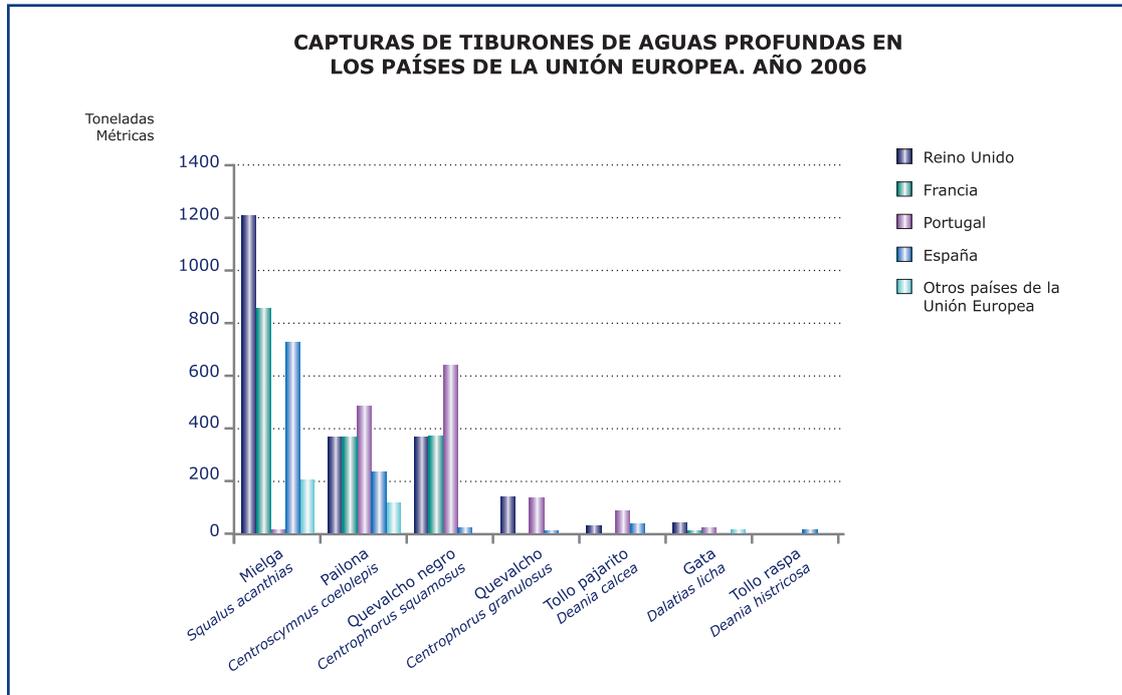
Tiburones de aguas profundas despellejados en el puerto de Lorient, Francia 2007





3

te y que se catalogaran como sobreexplotados, en especial el quelvacho negro y la pailona. En la actualidad, la IUCN considera que el quelvacho y la mielga (*Squalus acanthias*) se encuentran *En peligro crítico* y la pailona y el carochó *En peligro*.

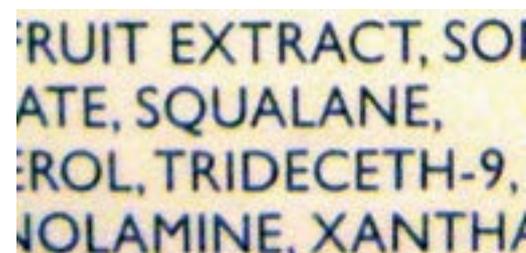


Debido a la importancia de Europa en la producción y el comercio de escualeno procedente de tiburones de aguas profundas, la campaña que desarrolla Oceana con el objetivo de asegurar una pesca sostenible para estas especies ha incluido la investigación en puertos pesqueros y tiendas de cosméticos, así como encuentros con empresas cosméticas y fabricantes de escualeno para recoger datos sobre los usos, el comercio y los mercados de este producto y de los tiburones de donde éste procede.

El escualeno procedente de los tiburones tiene un sustituto de origen vegetal disponible en el mercado. Éste se puede obtener a partir de las aceitunas, tiene las mismas cualidades que el escualeno de origen animal y es más económico.²⁶ Según un directivo de la UE, en la descripción de los ingredientes de los productos cosméticos se menciona únicamente "escualeno" sin especificar su procedencia. Como consecuencia, los consumidores no pueden distinguir entre las cremas que contienen escualeno de tiburón o las que contienen las alternativas de origen vegetal.

Según la investigación de Oceana, muchas empresas europeas de cosméticos ya son conscientes de los problemas medioambientales asociados al escualeno de tiburón. Unilever, la reconocida multinacional por sus marcas de productos de alimentación, cuidado personal y limpieza, ha decidido eliminar el escualeno de tiburón de sus marcas de cosméticos Pond's y Dove, y reemplazarlo por una versión vegetal. Asimismo, en 2008 L'Oréal ha comenzado a sustituir en sus productos paulatinamente el escualeno de tiburón por el ingrediente de origen vegetal. Beiersdorf, LVMH, Henkel, Boots, Clarins, Sisley y La Mer (una marca de Estée Lauder) han tomado la decisión de dejar de usar escualeno de tiburón o simplemente ya tenían la política de no utilizarlo, según la información que estas empresas proporcionaron a Oceana. Según fuentes de la industria, se sigue usando escualeno de tiburón en la mayoría de las firmas de cosméticos japonesas de gran calidad.²⁷

Ejemplo de etiqueta de producto cosmético en la que figura como ingrediente el escualeno, España 2007



4

Consumo de carne de tiburón



Filetes de tiburón azul, conocido como Caella, en un supermercado de Madrid, España 2007

Los países de la UE desempeñan un papel crucial en el comercio internacional de carne de tiburón y productos derivados. Aunque en 2005 sólo representaron el 12% de la producción de carne de tiburón de todo el mundo, fueron responsables del 56% de las importaciones globales y del 32% de las exportaciones. En 2006, la UE exportó 40.421,6 toneladas de carne de tiburón.²⁸

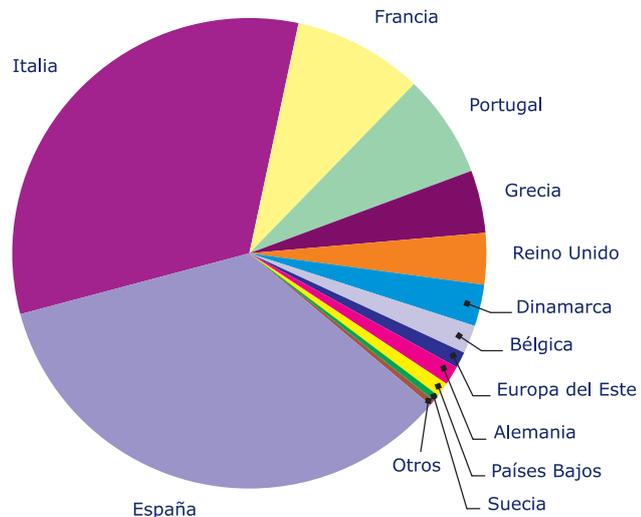
España, Portugal, Francia y Alemania son los mayores consumidores de carne de tiburón de Europa, coincidiendo con sus propias capturas, que son muy elevadas. España constituye el mayor mercado de carne de tiburón de Europa; importa y exporta la mayoría de los tiburones de y hacia otros países de la UE. En 2006, España fue responsable del 42% de las importaciones de tiburones y de carne de tiburón de la UE. El segundo país que más carne importó ese mismo año fue Italia, que dio cuenta del 25% del total de las importaciones de la UE. Italia, de hecho, es el mayor consumidor de la Unión Europea de carne de tiburón *importada*, y uno de los más importantes del mundo. Francia, Portugal, Reino Unido, Grecia, Dinamarca, Bélgica y Alemania son otros de los mayores importadores de Europa y se encuentran entre los 20 principales importadores de carne de tiburón del mundo.



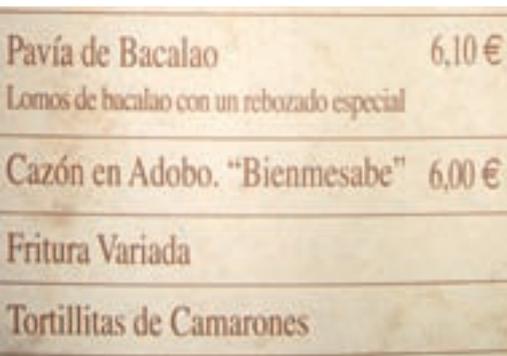
Filetes congelados de tiburón azul, conocido como tintorera, en un supermercado de Madrid, España 2007

En los últimos años, las importaciones de carne de tiburón en Europa Oriental también han ido en aumento. Aunque su cuota general todavía es pequeña, países como Bulgaria, la República Checa, Eslovenia, Rumania, Polonia, Eslovaquia, Lituania, Hungría, Letonia y Estonia importan tiburón congelado para consumo local.²⁹

IMPORTACIONES DE CARNE DE TIBURÓN EN EUROPA. AÑO 2006



Galeorhinus galeus aparece como cazón en un restaurante de Valencia, España 2008





4

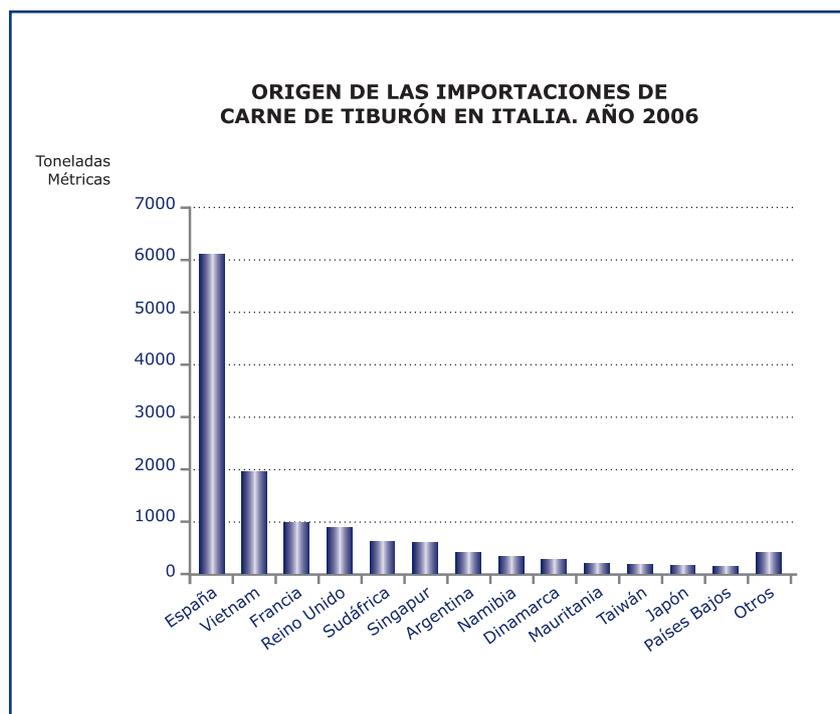
España

Además del importante comercio de carne de tiburón, los españoles también son grandes consumidores de esta carne, aunque muchas veces lo desconozcan. De acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, las capturas españolas de tiburones superaron las 70.000 toneladas en 2005³⁰, lo que convirtió al tiburón en la segunda especie más pescada por las embarcaciones pesqueras españolas después del atún. Como las importaciones y las exportaciones españolas fueron muy similares en 2005 y el gobierno sostiene que no hace harinas de pescado con los tiburones que pesca, el consumo de carne de tiburón tuvo que haber sido, aproximadamente, de 70.000 toneladas, lo que convierte a los tiburones en una de las cinco especies más consumidas de España, a la par con el bacalao.

Los filetes de tiburón frescos y congelados se encuentran al lado de los filetes de atún y pez espada en los supermercados y las pescaderías de toda España, en especial de tintorera y marrajo, las dos especies más pescadas. Sin embargo, dependiendo de la región, los productores y los supermercados pueden dar otros nombres a la carne de tiburón.³¹

Italia

Tradicionalmente, los tiburones consumidos en Italia se pescaban en el Mediterráneo, pero desde que las poblaciones de tiburón han ido menguando a causa de la sobrepesca, la mayor parte de la carne de tiburón en la actualidad se importa. En 2006, Italia importó más de 13.000 toneladas de productos derivados, de las cuales más de 10.000 toneladas eran carne de tiburón congelada de todo el mundo, tal como se ha especificado más arriba.³²



Filetes congelados de cazón (*Galeorhinus galeus*) de Argentina o 'Trance di Palombo' en un supermercado, Italia 2007

Entrevista a un comerciante italiano de pescado, Exposición Europea de Mariscos, Bruselas 2007

¿Tiene carne de tiburón?

¡Por supuesto! No recibimos carne de tiburón todos los días, pero tenemos suficiente.

¿De dónde procede la carne de tiburón?

La importamos de Paquistán y de la India.

¿La compra congelada?

No, es fresca y envasada al vacío.

¿Es ésta una práctica común?

Para nosotros sí. La carne de tiburón se envía a Italia a los tres días.

Los italianos comen mucho tiburón. ¿Podría decirme por qué?

Sí, es muy sencillo. A los italianos les gusta comer pescado y lo más barato posible. Por eso compran tiburón. Lo preparan en filetes, como el pez espada.

Filetes congelados de tiburón tintorera del Pacífico "Trance di Verdesca" en un supermercado, Italia 2007



Los tiburones se importan, principalmente, en forma de cuerpos congelados, procesados en el país y vendidos como filetes congelados. La carne se come sobre todo en el norte de Italia y en general se prefieren las especies de tiburones más pequeñas a las grandes, aunque el marrajo, o *smeriglio* en italiano, también es una de las especies más demandadas. Entre otras especies importadas se encuentran el cailón (*Lamna nasus*), la musola (*Mustelus canis*), la pintarroja (*Scyliorhinus canicula*) y la mielga.

Los nombres de las especies de tiburón pueden cambiar mucho según la región. La valiosa musola se conoce en general como *palombo*, pero también como *bianco* en Friuli, *cagneto* en Véneto, *missola* o *pallouna* en Liguria, *nizza* o *stera* en Marche, *cagnolo* o *penna* en Apulia y *vitello di mare* en Venecia. Otras especies de tiburón se comercializan como *gattucci*, *spinaroli* y *cani spellati*. Según los descubrimientos de Oceana, otras especies de tiburón también reciben el nombre de *palombo*, y el cailón y el marrajo a veces se venden como *pesce espada*, a un precio más elevado.

Francia

En 2006, Francia importó 3.603 toneladas de tiburones y productos derivados, principalmente tiburones perro (escualiformes) de Canadá, EE UU y España. Los tiburones también se importan del océano del Atlántico Sur (Venezuela, Brasil, Surinam y Uruguay), el Pacífico Sur (Nueva Zelanda, Chile y Ecuador), África Occidental (Senegal y Costa de Marfil) y el océano Índico (Sri Lanka).³³

Venta de filetes de tiburón en supermercado, Montevideo, Uruguay, 2007





4

En toda Francia se consume carne de tiburón, pero la demanda es inferior en el centro y el sur. Normandía y Bretaña, que son responsables de la mayor parte de las capturas de tiburones y rayas de Francia, también son grandes consumidores. La carne se encuentra en tiendas, supermercados e hipermercados, y su precio relativamente bajo y la ausencia de huesos la convierten en la favorita de empresas de catering para escuelas, cafeterías y hospitales.

Los tiburones se comercializan en Francia con nombres un tanto engañosos como *chien de mer* (perro de mar) para la mielga y *veau de mer* (ternera de mar) para el cailón. La mielga, la musola, la pintarroja y el alitán se venden como *saumonette* (similar al salmón) por el color rosado pálido de su carne. La pintarroja y el alitán también se presentan como *petite roussette* y *grande roussette*, respectivamente.³⁴

Alemania

Alemania se encuentra entre los cinco principales importadores europeos de productos derivados; llegan al país más de 1.000 toneladas de estos productos al año. Durante la última década, Alemania ha sido el único gran receptor de exportaciones de tiburones perro congelado procedente de Norteamérica; ha recibido el 25% de las exportaciones de Canadá y casi el 20% de las de EE UU.³⁵

En 2006, Alemania importó 537 toneladas de carne de tiburón fresca y congelada según datos de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), principalmente de Canadá, EE UU y España, aunque las estadísticas de Canadá y EE UU sobre sus exportaciones revelan unos niveles de comercio con Alemania muy superiores.

Los filetes de tiburón, a menudo congelados, se venden en los supermercados alemanes y también pueden verse fritos o a la brasa en muchos restaurantes españoles y portugueses. La mielga, que se vende como *Seeaal* y *Schillerlocken* en Alemania es una especie muy popular. *Seeaal* es la carne de la mielga que se sirve fresca o ahumada, mientras que *Schillerlocken* se elabora con la panza del pescado ahumada. La panza se enrosca durante el proceso del ahumado y hay quien dice que parecen los rizos del escritor y poeta Friedrich Schiller, quien da nombre al plato.³⁶



Tiburón Gato fresco o "Roussette" en un supermercado de Lorient, Francia 2008

Bocadillo de Mielga/Galludo (*Squalus acanthias*) aparece como 'Schillerlocken broetchen' en el puerto de Sassnitz, Alemania 2007



Comercialización de cartílagos, piel y otros productos derivados del tiburón



Publicidad de pastillas de cartílago de tiburón, escaparate en Madrid, España 2008

Cartílago

El interés reciente por el cartílago de tiburón en las culturas occidentales radica en su uso como suplemento alimenticio y como cura para algunas dolencias. Por ejemplo, contiene condroitín, un material que a menudo se combina con otros ingredientes y se utiliza para tratar el reumatismo. Aunque no está aprobado como tratamiento médico en EE UU, el cartílago de tiburón se puede comprar como "suplemento alimenticio" en polvo o pastillas tras ser procesado, tanto solo como reforzado con "potenciadores de salud" adicionales.³⁷

Tradicionalmente se ha pregonado que el cartílago de tiburón es efectivo incluso como tratamiento para el cáncer, lo que ha generado un gran mercado para este producto. Sin embargo, según el Instituto Nacional del Cáncer de EE UU, los estudios hasta la fecha no han demostrado que sea un tratamiento efectivo en personas y la Administración de Drogas y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) del mismo país no ha aprobado el cartílago de tiburón como tratamiento contra el cáncer.³⁸

Piel

El uso de la piel de tiburón es el mismo que el de cualquier producto de cuero; se puede usar para elaborar una gran variedad de productos incluyendo mobiliario, encuadernación, zapatos y bolsos. La piel de tiburón se curte de un modo muy parecido a la de otros animales. Históricamente, los principales mercados de los productos de piel de tiburón se encontraban en EE UU, Alemania, Francia y Japón, con curtidurías en otros países. En la actualidad, a causa de las restricciones medioambientales sobre la industria curtidora y los problemas del suministro estable de la materia prima, la mayoría de la piel curtida se produce en México. Se dice que la piel de tiburón es entre siete y once veces más fuerte que la piel convencional.³⁹

Las de mayor calidad normalmente proceden de las especies de tiburón más grandes, como el tiburón tigre (*Galeocerdo cuvier*), el tiburón limón (*Negaprion brevirostris*), el tiburón arenero (*Carcharhinus obscurus*) y el tiburón nodriza (*Ginglymostoma cirratum*), que deben ser despellejados con cuidado poco tiempo después de capturarlos. La piel de tiburones capturados por su carne, procedente de cuerpos conservados en frío o congelados, a menudo está tan dañada que no sirve.

Un ejemplo de producto de lujo hecho con piel de tiburón son las botas de fútbol. Kelme, una empresa de ropa deportiva española, ha producido una bota de gama alta llamada "The One Limited Edition", fabricada en un 90% con piel de tiburón. La bota se considera la más cara del mercado; cuesta 500 euros y se vende promocionando sus prestaciones tecnológicas y de diseño que la hacen única, incluyendo una gran resistencia y un gran agarre de la pelota.⁴⁰

La piel de tiburón también se puede consumir como alimento. La piel del tiburón arenero, del pez zorro, del tiburón ballena (*Rhincodon typus*) y del pez guitarra (*Rhynchobatus djiddensis*) se come en



Pastillas de cartílago de tiburón a la venta, escaparate en Madrid, España 2008



5

Taiwán. La piel también se procesa y se convierte en un producto alimentario gelatinoso llamado *nikigori* en Japón. En Singapur y Malasia, la piel de tiburón procesada y cocinada se comercializa como “labios de tiburón” o “labios de pez”.

Esta piel también se utiliza como tela de pulir. Históricamente, la piel sin curtir de los tiburones recibía el nombre de *shagreen*, se usaba para pulir objetos artísticos y armaduras e incluso servía como superficie raspante para las cerillas. Adicionalmente se empleaba para lijar y pulir objetos de madera. Los pescadores artesanos, por ejemplo, utilizaban estas pieles para pulir las barcas de madera.⁴¹

Otros productos

Además de estos ejemplos destacados, la lista de usos de los productos derivados del tiburón es interminable. En Asia se consume el estómago y el cerebro, y los huesos se utilizan en experimentos para obtener remedios contra el Alzheimer y otras enfermedades. Los ojos se utilizan en la industria cosmética y farmacéutica para extraer ácido hialurónico, una molécula que se usa mucho en los productos del cuidado de la piel o para la cirugía ocular.⁴² Los dientes y mandíbulas se comercializan por todo el mundo como armas tradicionales, adornos o en joyería. Los dientes de los tiburones prehistóricos son muy codiciados entre los coleccionistas, si están en buen estado: se pueden vender por más de mil dólares.

No obstante, a pesar de la comercialización de estos otros numerosos productos derivados del tiburón, está claro que el creciente mercado de aletas de tiburón es el que impulsa la captura de estos vulnerables animales y lleva a algunas especies al borde de la extinción. Mientras que algunas especies de tiburón se pueden explotar si se hace de manera responsable, perseguir a estos animales únicamente para comercializar algunas partes de su cuerpo no es sostenible de ninguna manera.



Diente de tiburón a la venta en un stand en la playa de Conil, España 2008

Fósil de diente de tiburón a la venta en Las Palmas, Gran Canaria, España 2008





Venta de colmillos de tiburón como souvenir, junto a la entrada al puerto de Pucusana, Perú 2008

Se deben controlar las pesquerías de tiburones en los lugares donde opere la flota de la UE, tanto en aguas europeas como en el resto del mundo.

Las capturas de tiburones, como pesca objetivo o accidental, a menudo no se registran, se registran incorrectamente o no son controladas en absoluto. Oceana recomienda a la Unión Europea tomar iniciativas de inmediato para dar prioridad a las pesquerías de tiburones, lo que significa poner en práctica medidas de gestión efectivas y establecer un sistema de recogida de datos detallado por especies en todas las capturas. Además, Oceana recomienda reforzar las medidas de control en las embarcaciones comunitarias en aguas de la UE, en alta mar, en aguas de terceros países y en las embarcaciones de todo el mundo fletadas por la UE. Se tienen que tomar todas las medidas posibles para evitar cualquier actividad ilegal en los puertos o las instalaciones de la Unión Europea que tengan relación con las capturas o el comercio de tiburones en todo el mundo. Además, los Estados Miembros deben tomar las medidas adecuadas para garantizar que se desembarcan todas las capturas, incluyendo las accidentales.

Se requieren estadísticas comerciales diferenciadas por especie, incluyendo la carne, las aletas y el aceite de hígado de tiburón.

Las estadísticas de la carne, el aceite de hígado y las aletas de tiburón pueden resultar una herramienta útil para calcular las capturas reales de tiburones. Desafortunadamente, las estadísticas comerciales de estos productos a menudo se presentan mezcladas con las de productos derivados de otros peces. Oceana recomienda que los países separen las estadísticas comerciales de tiburones por especie con respecto a las aletas de tiburón desecadas y congeladas y para la carne de tiburón fresca o congelada. También se deben separar las estadísticas de los hígados y el aceite de hígado de tiburón diferenciando las de otros peces. La Unión Europea y sus Estados Miembros deben poner en práctica códigos de ocho o diez dígitos de nomenclatura arancelaria para todos los productos derivados del tiburón, en especial las aletas y el aceite de hígado, para recopilar información más específica sobre el flujo comercial.



Referencias

1_ Introducción

- 1_ Compagno, L., Fowler, S., 2005. Sharks of the world. Princeton University Press.
- 2_ Eurostat: estadísticas de Comercio Exterior. 2007.
- 3_ Anon 2007. Observations.
- 4_ Eurostat: estadísticas de Comercio Exterior. 2007.
- 5_ Vannuccini, S., 1999. Shark Utilization, Marketing and Trade, FAO Fisheries Technical Paper 389, Roma.
- 6_ Sophim, 2008. Sophiderm, a natural squalane (perhydro-squalene) from marine origin. <http://www.sophim.com/html/fsqualane.html>
- 7_ La IUCN es el inventario más completo y de mayor autoridad del mundo sobre el estado global de la conservación de especies vegetales y animales. Las especies se clasifican según criterios formales y se sitúan en una de las siguientes categorías: Extinto, Extinto en Estado Silvestre, En Peligro Crítico, En Peligro, Vulnerable, Casi Amenazado, Preocupación Menor, Datos Insuficientes y No Evaluado. Se considera que las especies calificadas como Vulnerable, En Peligro o En Peligro Crítico están Amenazadas de Extinción. Fowler, S.L., R.D. Cavanagh, M. Camhi, G.H. Burgess, G.M. Cailliet, S.V. Fordham, C.A. Simpfendorfer and J.A. Musick, 2005. In: Sharks, rays and chimaeras: The status of the chondrichthyan fishes. IUCN SSC Shark Specialist Group. IUCN, Gland, Switzerland and Cambridge, UK.

2_ Uso de las aletas de tiburón

- 8_ Clarke, S, I. Mosquera, 2002. A preliminary assessment of European participation in the shark fin trade.
- 9_ Vannuccini, S., Shark Utilization, Marketing and Trade, FAO Fisheries Technical Paper 389, Roma, 1999.
- 10_ Clarke, S., McAllister, M.K. & Michielsens, C.G.J. 2004. Estimates of shark species composition and numbers associated with the shark fin trade based on Hong Kong auction data. J. Northw. Atl. Fish., 35.
- 11_ Hong Kong Foreign Trade Statistics Sharkfin Imports and Exports 2005
- 12_ Hong Kong Foreign Trade Statistics for Sharkfin Imports and Exports 2005
- 13_ Anónimo 2006. NBA star Yao Ming swears off shark's fin soup in wildlife protection campaign, The Canadian Press, 2 Agosto 2006, Roma.
- 14_ Anónimo 2005. Doug Crets and Mimi Lau HKU bans shark fin dishes, The Standard, 3 Noviembre 2005, Roma.
- 15_ Anónimo 2005. Shark fins, stray dogs and smog - Hong Kong Disneyland has had a bumpy ride en: Associated Press, 10 Septiembre 2005, Roma.
- 16_ Anónimo 2007. Take shark's fin soup off menu for Olympics: lawmaker, en: Agence France Press, 13 Marzo 2007, Roma.
- 17_ Anónimo 2007. Ministry bans shark's fin soup - Malaysiakini.com <http://malaysiakini.com/15.7.07>.
- 18_ Knights, P. 2003. Sharks at Risk. Defenders Magazine - 12.1.2003. Wildaid.

3_ Producción de aceite de hígado de tiburón

- 19_ Comunicación personal. 2007. Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências e Tecnologia, Dep. De Ciências e Engenharia do Ambiente, Monte da Caparica, Portugal
- 20_ Kreuzer, R., Ahmed, A., 1978. Shark utilization and marketing. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Roma.
- 21_ Sophim 2008. Squalene and shark liver oil. <http://www.shark-liver-oil.net/squalene.html>
- 22_ Vannuccini, S., 1999
- 23_ Compagno, L., Dando, M., Fowler, S., 2005. Sharks of the world - Princeton Field Guides.
- 24_ Anónimo 2007. Comunicación personal con representantes de la industria cosmética.
- 25_ Eurostat 2007. Estadísticas de capturas pesqueras.
- 26_ Sophim. 2008. Vegetable Squalane: Phytosqualan <http://www.sophim.com/html/fsqualane.html>, 01.07.2008
- 27_ Oceana 2007. Correspondencia con las compañías cosméticas L'Oreal, Beiersdorf, LVMH, Henkel, Boots, Clarins, Sisley and Estée Lauder.

Referencias

4_ Consumo de carne de tiburón

- 28_ FAO 2007. Fisheries department, Fishery Information, Data and Statistics unit. FISHSTAT Plus: universal software for Fishery Statistical Time Series.
- 29_ Eurostat 2007. Estadísticas de Comercio Exterior.
- 30_ Presentation Rafael Centenera, 2008. I Jornadas sobre la sostenibilidad de las pesquerías de tiburones, MAPA, Madrid, España 19.2.2008.
- 31_ Anónimo 2007. Observación personal.
- 32_ Eurostat 2007. Estadísticas de Comercio Exterior.
- 33_ Eurostat 2007. Estadísticas de Comercio Exterior.
- 34_ Anónimo 2007. Observación personal.
- 35_ Anónimo 2008. Candian Trade Data Online, <http://www.ic.gc.ca>.
- 36_ Anónimo 2007. Observación personal.

5_ Comercialización de cartílagos, piel y otros productos derivados del tiburón

- 37_ Nakano, H. 1999. Fishery management of sharks in Japan, en Case studies of the management of elasmobranch fisheries, FAO Fisheries Technical Paper 378/2, R. Shotton, Editor. FAO Fisheries Department, Roma.
- 38_ Anónimo 2008. FDA cracks down on, cancer cures', CNN News, Junio 17, 2008.
- 39_ Hooi, K.K. 1999. Non-food uses of sharks. En Vannuccini, S. (1999) Shark utilization, marketing and trade. Appendix III. FAO Fisheries Technical Paper 389. Food and Agriculture Organisation of the United Nations, Roma.
- 40_ Kelme 2008. The One, Edición Limitada La bota más cara de La Liga. <http://www.kelme.es/>
- 41_ Hooi, K.K. (1999)
- 42_ Hooi, K.K. (1999)



Plaza de España - Leganitos, 47
28013 Madrid (España)
Tel.: + 34 911 440 880
Fax: + 34 911 440 890
europe@oceana.org
www.oceana.org

Rue Montoyer, 39
1000 Bruselas (Bélgica)
Tel.: + 32 (0) 2 513 22 42
Fax: + 32 (0) 2 513 22 46
europe@oceana.org

1350 Connecticut Ave., NW, 5th Floor
Washington D.C., 20036 USA
Tel.: + 1 (202) 833 3900
Fax: + 1 (202) 833 2070
info@oceana.org

175 South Franklin Street - Suite 418
Juneau, Alaska 99801 (USA)
Tel.: + 1 (907) 586 40 50
Fax: + 1(907) 586 49 44
northpacific@oceana.org

Avenida General Bustamante, 24, Departamento 2C
750-0776 Providencia, Santiago (Chile)
Tel.: + 56 2 795 7140
Fax: + 56 2 795 7146
americadelsur@oceana.org

© OCEANA, Noviembre 2008

Fotos: © OCEANA/ LX

Foto de portada: Descarga de troncos de tiburón congelados desde un barco palangrero a un camión, Las Palmas, Gran Canaria. España 2008 © OCEANA/ LX

Diseño y maquetación: NEO Estudio Gráfico, S.L.

Impresión: Imprenta Roal

Fotomecánica: Pentados, S.A.

Recomendaciones de Oceana para una gestión eficaz de los tiburones en la Unión Europea

- 1 • Desembarcar los tiburones con las aletas adjuntas.
- 2 • Regular la captura de especies de tiburones explotadas comercialmente que llevan a cabo embarcaciones de la UE mediante la Política Pesquera Común, con cuotas y límites de pesca.
- 3 • Controlar las pesquerías de tiburones en los lugares en los que opere la flota de la UE, tanto en aguas europeas como en el resto del mundo.
- 4 • Regular las especies de tiburones migratorias explotadas en alta mar con cuotas y límites de captura a través de las Organizaciones Regionales de Pesca relevantes.
- 5 • Introducir medidas de gestión eficaces para reducir las capturas accidentales.
- 6 • Eliminar los descartes de tiburones.
- 7 • Introducir la figura de un observador independiente en las embarcaciones que capturan tiburones.
- 8 • Recopilar estadísticas comerciales para los productos de tiburones (carne, aletas, aceite de hígado), diferenciadas por especie.
- 9 • Incluir las especies de tiburón en peligro en las convenciones internacionales y legislaciones nacionales, que limitan o evitan el comercio y las capturas.
- 10 • Poner en marcha un Plan de Acción Europeo para los Tiburones.