

THE INTERNATIONAL SEAFOOD SUSTAINABILITY FOUNDATION (ISSF): UNA INICIATIVA PARA LA CONSERVACIÓN DEL ATÚN¹

"La «tragedia de los espacios comunes» se desarrolla de la siguiente manera. Imagine un pasto accesible a todos. Todos los pastores intentarán introducir en él la mayor cantidad posible de ganado. [...] Como ser racional, cada pastor busca maximizar su ganancia. [...] El pastor racional llega a la conclusión de que la única forma sensata de actuar es añadir otro animal al rebaño. Y otro, y otro... Pero esta es la conclusión a la que llegan todos y cada uno de los pastores que comparten un espacio común. Y aquí está la tragedia. Todos están atrapados en un sistema que les empuja a incrementar su rebaño sin límite – en un mundo limitado. [...] La libertad en un espacio común genera la ruina de todos".

Garret Harding, The Tragedy of the Commons, 1968¹.

Mientras volaba a Bruselas para asistir a la segunda reunión del año del Patronato, en abril de 2013, Susan Jackson, Presidenta de la *International Seafood Sustainability Foundation (ISSF)* miró por la ventana hacia la vasta extensión del Océano Atlántico. Era difícil de creer que los recursos de esa gran superficie pudieran tener un límite, y que la humanidad pudiera estar a punto de alcanzarlo. Evitar que se traspasara ese límite, y asegurar un futuro saludable para las poblaciones de atún y para las empresas y personas que dependían del mismo, era una tarea compleja, pero cuatro años de intenso trabajo, tras la creación de ISSF en 2009, a iniciativa de las mayores empresas conserveras de atún mundiales, empezaban a mostrar que era posible.

La reunión de Bruselas iba a ser crucial para el éxito de ISSF en la consecución de sus objetivos. Se iba a debatir el plan estratégico para 2013-2017 y habría que adoptar decisiones importantes. Hasta la fecha, el trabajo de ISSF se había centrado en establecer una identidad fuerte como generador de aproximaciones al problema de la sostenibilidad basadas en la ciencia, abogar por la adopción de iniciativas científicamente sólidas, desarrollar relaciones con las organizaciones intergubernamentales encargadas de gestionar la pesquerías de atún, involucrar a otras ONG (organizaciones no gubernamentales) y construir la base de compañías participantes en ISSF, formada por la mayoría de las principales conserveras de atún y mayoristas mundiales.

¹ Caso de la División de Investigación del Instituto Internacional San Telmo, España. Preparado por el profesor José Antonio Boccherini Bogert, con la colaboración de D. Gabriel Ochoa de Zabalegui, asistente de investigación, gracias a las aportaciones económicas realizadas por Frinsa del Noroeste, S.A., Grupo Conservas Garavilla, S.L. y Sállica Industria Alimentaria, S.A., para su uso en clase, y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada.

Copyright © Septiembre 2013, Instituto Internacional San Telmo. España.

No está permitida la reproducción, total o parcial, de este documento, ni su archivo y/o transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro o por otros medios, sin la autorización expresa y escrita del Instituto Internacional San Telmo.

Tras la creación de ISSF, algunos grupos ecologistas habían conseguido aumentar la presión, especialmente en Europa, forzando a algunos detallistas a adoptar medidas que la mayoría de las conserveras consideraban poco realistas. Sin embargo, era cada vez más evidente que ni las organizaciones intergubernamentales ni las ONG serían capaces de conseguir un cambio real por sí solas. ISSF había definido un enfoque más inclusivo, que buscaba alinear todo el sistema y la cadena de valor, y la comunidad pesquera esperaba ahora resultados más definitivos. La base de partida estaba puesta, y era hora de dar el siguiente paso hacia una sostenibilidad completa y verificable, asegurando que las medidas de conservación y gestión necesarias se adoptaran y respetaran de forma más generalizada. La pregunta a debatir y decidir era *cómo*. Con esa idea, Jackson regresó a sus papeles para preparar exhaustivamente la reunión.

EL SECTOR DEL ATÚN EN EL MUNDO

El atún: la última proteína salvaje disponible en grandes cantidades.

El atún es una especie muy migratoria que viaja miles de millas oceánicas durante su vida. Nada constantemente en búsqueda de alimento, avanzando 1,5 veces su longitud por segundo, y puede cruzar océanos como el Atlántico hasta siete veces en su vida. Se alimenta de peces, calamares y crustáceos y su consumo diario equivale al 5-15% de su peso. Las principales especies de atún son: el atún blanco (también conocido como bonito del norte), el patudo, el rabil (atún claro), el listado y el atún rojo (Anexo 1). Existen 23 poblaciones^{2,3} de las principales especies de atún (Anexo 2). El listado es la especie más abundante y fecunda (se conocen como “ratas del océano” por su fertilidad). Se pesca casi en su totalidad para conserva. El patudo, además de para conserva, se utiliza en fresco como *sashimi* y *sushi*, o en filetes y lomos congelados. El rabil y el atún blanco se utilizan para conserva y congelado. El atún rojo, muy apreciado, se utiliza casi exclusivamente para *sashimi* o *sushi*.

En 2011 se capturaron 4,35 millones de toneladas⁴ de atún en el mundo, un 3% menos que en 2010. Las capturas crecieron de forma continuada hasta principios de la década del 2000, habiéndose estabilizado desde entonces (Anexos 3 y 4).

Métodos de pesca del atún.

Más del 85% de las capturas totales de atún se realizan mediante tres artes de pesca, o aparejos: redes de cerco, palangre y pesca a caña (Anexo 5). El Anexo 6 muestra la distribución de las capturas según el aparejo utilizado.

- *Pesca al cerco*: este método utiliza una red que encierra al banco de peces en una bolsa para transferirlo a la cubierta. Los barcos cerqueros capturan sobre todo

² Una población de atún se define como la combinación de una especie y una zona de pesca: océano Pacífico Este, Pacífico Oeste, resto del Pacífico, Atlántico (incluye el Mediterráneo), Índico y hemisferio Sur (para atún rojo). No todas las especies están presentes en todas las zonas indicadas.

³ Las notas al pie (con números árabes) amplían información sobre el texto. Las fuentes se indican mediante notas al final (con números romanos). Las fuentes de las notas al pie se muestran *in situ*.

⁴ Anualmente, se capturan alrededor de 84 millones de toneladas de especies marinas en el mundo.

listado y rabil. Es un método muy eficiente, que permite capturar grandes cantidades.

- *Palangre*: este arte de pesca utiliza una línea principal o línea madre, de hasta 100 Km, y múltiples líneas secundarias o brazoladas (hasta 3.000), provistas de un anzuelo con cebo. Es más adecuado para capturar peces de aguas profundas, como el atún blanco o el patudo, aunque permite capturar cualquier tipo de atún y otras especies como el pez espada o el marlín. La pesca con palangre representa aproximadamente el 15% de las capturas totales de atún. Japón, seguido de Taiwán y Corea, poseen las mayores flotas palangreras del mundo.
- *Pesca a caña*: este arte usa una caña con un sedal que sujeta un anzuelo. Para pescar atún a caña, se congrega el pescado alrededor del barco arrojando cebo vivo (normalmente sardinas o anchoas) y se utiliza un chorro de agua que crea la ilusión de que la superficie del mar está viva con pescado pequeño, lo cual atrae al atún en busca de comida. La pesca a caña representa entre el 10% y el 15% de las capturas totales de atún, siendo una gran parte de las mismas para autoconsumo.

Los grandes cerqueros y palangreros tienen cámaras de congelación y pueden permanecer en el mar durante meses antes de regresar a puerto. Las capturas al cerco se han incrementado rápidamente gracias al uso de *Dispositivos Agregadores de Peces* (DAP⁵, ver Anexo 7), que son objetos flotantes (típicamente balsas de bambú de 4 a 6 m²) en torno a los cuales se congregan los atunes, por razones aún no del todo conocidas. Los DAP se suelen equipar con sondas conectadas por satélite que informan de la presencia de peces. Más del 60% de las capturas al cerco se realizan con DAP, que aumentan significativamente la eficiencia de la pesca al reducir el tiempo necesario para localizar bancos de atunes.

La acuicultura del atún se considera poco viable económicamente, por el alto coste de su alimentación. Además, esta necesidad de alimentar al atún genera controversias sobre su impacto total en el medio ambiente. Se utiliza de manera marginal para algunas especies de atún de alto valor añadido, como el atún rojo o el patudo.

El sector de la pesca del atún.

De las 4,35 millones de toneladas totales de atún capturado, la industria conservera utiliza más de 3 millones. La mayoría del atún para conserva se captura con cerqueros que buscan listado y rabil, y con palangreros que pescan atún blanco. Los barcos cerqueros capturan el 65% del atún total y el 95% del destinado a conserva.

Un estudio estimaba que la flota global de cerqueros en 2011 ascendía a 1.664 barcos, de los cuales 678 eran grandes buques que pescaban atún de forma permanenteⁱⁱ. El Anexo 8 muestra su distribución por bandera. Esta distribución no reflejaba la propiedad total por país (los barcos podían abanderarse en otro país por razones de impuestos, para evitar legislaciones restrictivas o para obtener licencias de pesca). Había, por ejemplo, 34 barcos con bandera taiwanesa, pero sus armadores poseían otros 25 con otras banderas y tenían participaciones significativas en 18 cerqueros de

⁵ El Apéndice 3 presenta un glosario con el significado de los acrónimos usados en este documento.