

LA PESQUERIA DE PELAGICOS CON RED DE CERCO.

A continuación encontrarán unos lineamientos generales sobre el ejercicio de la pesquería de pelágicos pequeños con red de cerco.

Se trata de un esfuerzo, perfectible por cierto con el aporte del gremio, armadores, capitanes y autoridades, cuya aspiración es presentar los temas más relevantes que permitan a los armadores e industriales ajustar su actividad al marco regulatorio pesquero en vigencia y contribuir con los objetivos trazados desde el sector público.

La primera disposición que tenemos que tener presente, por su jerarquía normativa, pues fue expedida mediante decreto ejecutivo, es la que a continuación se transcribe y que establece la regla general de que la harina de pescado se elaborará únicamente con los excedentes y desperdicios del procesamiento de recursos para el consumo humano directo y las especies que no se empleen para dicho propósito:

Reglamento a la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero: Art. 15.-
La harina de pescado, de camarón o de otras especies bioacuáticas, se elaborarán utilizando únicamente los excedentes y desperdicios resultantes del procesamiento de los recursos para consumo humano directo y las especies que no se empleen para tal consumo. La Subsecretaría de Recursos Pesqueros, fijará anualmente los porcentajes de captura de productos bioacuáticos que podrán destinarse a la producción de harina de pescado, camarón u otras especies, de acuerdo con la política adoptada para la explotación racional de tales recursos.

Como quedó anotado, la autoridad pesquera tiene la facultad de establecer porcentajes de capturas para la producción de harina de pescado y definir las especies que se reservan para el consumo directo y cuáles no, pudiendo estas últimas utilizarse para la reducción sin restricciones.

Lo indicado guarda estrecha relación con la facultad legal de la autoridad

pesquera de tomar medidas para el adecuado manejo de los recursos y el establecimiento de vedas y más medidas de ordenamiento y conservación y que se han concretado fundamentalmente en los siguientes Acuerdos Ministeriales:

1. **Acuerdo Ministerial No.19** (R.O. 156 del 23 de marzo del 2010), reformado por el Acuerdo No. 047 (R.O. 187 del 6 de mayo del 2010) y por el Acuerdo No.5 (R.O. 468 del 13 de junio del 2011).

En este instrumento normativo se establecen medidas técnicas de ordenamiento que deben cumplir los armadores industriales.

En este acuerdo se utilizan divisiones o categorías que no es del todo técnica:

Por la especie objetivo:

- i) “**pelágicos grandes**”, incorporando a esta categoría expresamente a los túnidos (*Thunnus spp*), picudos de la familia ictiophoridae, al dorado (*Coryphaenahippurus*) al pez espada (*xiphias gladius*) y similares;
- ii) “**pelágicos pequeños**”, a los que no define ni ejemplifica, pero en sus antecedentes menciona como tales a la pinchagua (*Opisthonema spp*) y al chuhueco (*Cetengraulis mysticetus*)
- iii) “**pesca blanca**”. Se trata de un concepto comercial que incluye peces pelágicos, grandes y pequeños, y demersales, que se consumen directamente, frescos o congelados.

Por el arte de pesca:

- i) **Palangre, espinel y/o cañeros**
- ii) **Red de cerco:** Que indistintamente se pueden utilizar para la pesca de pelágicos grandes, pelágicos pequeños y algunas especies de la llamada pesca blanca que como indicados incluye casi todas las categorías.

El principal efecto del presente acuerdo es definir el tipo y tamaño de malla o red para los cerqueros y anzuelos para los palangreros.

- 2. Acuerdo Ministerial No. 18** (R.O. 156 del 23 de marzo del 2010) reformado por el Acuerdo No. 201 (R.O. 129 del 22 de noviembre del 2013) y por los antes referidos Acuerdos No. 47 y No. 5.

Este acuerdo que se publicó el mismo día del anterior se refiere también a medias de ordenación de la flota pesquera haciendo hincapié en la conservación de las capturas para viabilizar su aprovechamiento para el consumo humano directo. Esta obligación es especialmente exigible para los barcos con red de cerco que se dediquen a la pesca de peces pelágicos (sin indicar su tamaño) grandes y pequeños y a la llamada pesca blanca.

Este acuerdo ratifica la vigencia del Acuerdo No. 183 (ver número siguiente) y la veda de la pinchagua y chuhueco y declara que en cumplimiento del objetivo estratégico de promover la soberanía alimentaria, las capturas de especies bioacuáticas estarán orientadas para el consumo humano directo y prohíbe la descarga y/o entrega para la harina de pescado o reducción de las siguientes capturas:

- Sardina o pinchagua (*Opisthonema* spp)
- Carita (*Selene oerstedii*)
- Hojita (*Chloroscumbrus orqueta*)
- Chazo o gallinaza (*Peprilus medius*)
- Huayaipe o cherna (*Seriola lalandi*, *S. peruana*, *S. rivoliana*)
- Gallineta o lechuza (*Prionotus* spp)
- Juveniles de pelágicos grandes.
- Peces demersales.

Otro aspecto relevante de este acuerdo es que establece que el porcentaje de pesca considerada como incidental o no objetivo **no podrá** ser mayor del 20% del producto total capturado.

La otra reforma relevante del Acuerdo 18, dispuesta por la reforma contenida en el Acuerdo 047, es el establecimiento de una veda para todos los pelágicos pequeños entre el primero y treinta y uno de marzo y el primero y treinta de septiembre. Durante esos periodos toda la flota de red de cerco que pesque pelágicos deberá permanecer en puerto.

- 3. Acuerdo Ministerial No. 183** (R.O. 475 del 17 de diciembre del 2001) reformado por el Acuerdo Ministerial No. 2 (R.O. 422 del 7 de abril del 2011) y por el varias veces citado Acuerdo No. 047.

En sus antecedentes, reliva la importancia de los recursos Pinchagua y Chuhueco para la producción de conservas destinadas al consumo interno.

Establece la veda de chuhueco (*Centengraulis mystecetus*) entre el 1 de enero y el 30 de junio de cada año y una para la pinchagua pero sólo para el año 2011.

Ratifica el tema de la prohibición de utilizar la pinchagua para la reducción por lo que prohíbe que sea capturada por naves que no tengan frío.

Permite, eso sí, el uso de hasta un 40% de los desperdicios en la elaboración de productos para el consumo humano, en la fabricación de harina de pescado.

Otro punto interesante es que la autoridad pesquera se reserva el derecho a establecer vedas adicionales sobre el recurso pinchagua cuando se detecte la presencia en aguas ecuatorianas de especies pelágicas pequeñas alternativas como el jurel, macarela chinchorro, sardina peruana, morenilla, picudillo y que la referida veda se mantendría mientras duren esas condiciones.

De la lectura de esta última disposición, podemos deducir que los esfuerzos podrán dirigirse a dichas especies alternativas,

categorizadas como pelágicos pequeños, que son propias de otras jurisdicciones y con presencia excepcional o intermitente en nuestras aguas territoriales.

- 4. El Acuerdo Ministerial No. 081** del 21 de marzo del 2014 (no tenemos referencia de que se hayan publicado en el Registro Oficial) que autoriza la pesquería específicamente dirigida al jurel fuera de las 40 millas y establece sus medidas de ordenación entre las que cabe destacar la obligación de utilizar el recurso exclusivamente para el consumo humano y que debemos entender se extiende también a la flota autorizada a pescar pelágicos pequeños (categoría a la que pertenece el jurel) y que no tienen otra restricción geográfica que la de respetar las 8 millas para la pesca artesanal.
- 5. Adicionalmente** es necesario tener muy presente, el **Acuerdo Ministerial No. 2305** que establece una zona de exclusión pesquera para la flota industrial de ocho millas establecida y la define con referencias a accidentes geográficos de nuestro perfil costanero continental.

El antes señalado marco regulatorio no es del todo claro como quisiéramos y deja muchos aspectos abiertos, pero es menester darle cumplimiento y para tal propósito nos permitimos sugerir que las operaciones pesqueras se ajusten a las siguientes instrucciones:

1. Contar con el 100% de sus bodegas refrigeradas y con un permiso de pesca para de pelágicos pequeños puede dirigir sus esfuerzos para la captura de las siguientes especies:

Solo para consumo humano directo:

Sardina o Pinchagua (Opisthonema spp¹)
Chuhueco (Cetengraulis mysticetus)

¹ Todas las especies: Opisthonema bulleri, O. libertate y O. Medirastre y una cuarta especie (O. berlangai) reportada alrededor de las Islas Galápagos.

Carita (*Selene oerstedii*)
Hojita (*Chloroscumbrus orqueta*)
Chazo o gallinaza (*Peprilus medius*)
Huayaipe o cherna (*Seriola lalandi*, *S. peruana*, *S. rivoliana*)
Gallineta o lechuza (*Prionotus spp*²)
Jurel o Southern jack mackerel (*Trachurus Murphy*)
Juveniles pelágicos grandes y peces demersales

Sin destino expreso (consumo humano y/o reducción)

Todas las demás especies de pelágicos pequeños que no hayan sido reservados para el consumo humano por la autoridad pesquera, a saber:

Macarela (*Scomber japonicus*)
Chinchorro
Sardina o sardina peruana (*Sardinops sagax*),
Sardina redonda (*Etrumeus teres*)
Botellita (*Auxis spp.*)
Morenilla
Picudillo
Anchoveta (*Engraulis ringens*)
Picudillo (*Decapterus macrosoma*)

Pesca incidental:

Hasta el 20% del producto capturado. Aquí se incluyen pelágicos grandes incluyendo sus juveniles, la pesca blanca o demersales.

2. El barco deberá sujetarse a las medidas de ordenamiento establecidas, destacándose las siguientes
 - i) Acatar la veda de Chuhueco (*Cetengraulis mysticetus*) entre el 1 de enero y el 30 de junio de cada año que está vigente.

² Todas las especies: *Prionotus albirostris* y *Prionotus stephanophrys*.

- ii) Acatar la veda para todos los pelágicos pequeños entre el primero y treinta y uno de marzo y el primero y treinta de septiembre.
 - iii) Mantener en funcionamiento los equipos de frío y evitar la contaminación la pesca.
 - iv) Mantener operativo y en funcionamiento el Sistema de Monitoreo Satelital.
 - v) Utilizar el ojo de malla adecuado. El Acuerdo No. 19 estableció para el caso de la pesquería de pelágicos pequeños que el INP lo establecería luego de un estudio. No advertimos ningún acuerdo formal que haya resuelto este particular. Hasta tanto recomendamos ser prudentes y utilizar el más adecuado según lo que la técnica indique.
 - vi) Completar la bitácora de pesca en el formato preparado por la autoridad pesquera y entregarlo al inspector de pesca del puerto de desembarque quien deberá firmar y sellar un copia para el armador y/o capitán.
3. La flota deberá abstenerse de pescar en aguas interiores y dentro de las 8 millas reservadas para la pesca artesanal.
4. Las empresas autorizadas para el ejercicio de la pesca en la fase de procesamiento deberán utilizar para la producción de harina de pescado:
- i) La totalidad de las especies de pelágicos pequeños capturadas que no hayan sido reservadas para el consumo humano por la autoridad pesquera o asignado un porcentaje máximo.
 - ii) Hasta 40% de los excedentes y/o desperdicios especies reservadas para el consumo humano directo generadas en la elaboración de productos para dicho destino.

Finalmente no podemos dejar de aclarar que normativa a la que nos hemos referido contiene enunciados de carácter general, hay confusiones y exageradas situaciones que no se compadecen con la realidad. El chuhueco y la gallineta jamás han sido utilizados para el consumo humano simplemente pretenden defenderlos (de manera poco técnica e inconsecuente) simplemente porque son carnada de los pescadores artesanales que también es un uso indirecto. Las presiones, más que la información científica, son la fuente más importante de las decisiones que se adoptan.

1 de Junio de 2016

LEGALSA & ASOCIADOS
www.legalsa.com.ec