

CASO DE ESTUDIO – La pesquería de pequeños pelágicos de Panamá

La pesquería de pequeños pelágicos de Panamá hizo historia como el primer candidato aceptado en el esquema del Programa de Mejoramiento (IP) MarinTrust (anteriormente conocido como IFFO RS) en 2015. Los actores en las pesquerías ahora están trabajando para lograr una serie de hitos de mejoras en tiempo determinado, a fin de permitir que las planta de procesamiento transiten hacia la certificación completa de MarinTrust.

MarinTrust IP permite a las empresas que no pueden cumplir con todos los requisitos de la certificación MarinTrust, quedar bajo el paraguas, mientras trabajan para obtener el premio mayor. Las inquietudes que puede que necesiten abordar incluyen los procesos o protocolos en la planta de procesamiento y cuestiones relacionadas con la adquisición de materias primas y sus pesqueras asociadas.

Desde la década de los 60s, la pesquería de pequeños pelágicos de Panamá ha formado la base de una industria de reducción que produce harina de pescado y algo de aceite de pescado en ese país. La pesquería se centra principalmente, en la anchoveta del Pacífico (*Cetengraulis mysticetus*) y el arenque del Pacífico (*Opisthonema Sp.*). La orqueta (*Chloroscombrus orqueta*) también se captura, pero en una escala muy reducida.

Los productos de harina de pescado se destinaron principalmente a la exportación para la industria avícola en EE. UU., con una pequeña fracción retenida para el consumo nacional y para la exportación a otros países. El aceite de pescado era enviado históricamente a Rotterdam en los Países Bajos, como ingrediente para el mercado de la margarina.

Hoy, Europa compra la mayoría del aceite de pescado para su uso en la industria de alimentos balanceados para salmón, mientras que China, América del Norte y los países vecinos de Panamá son el principal mercado para la harina de pescado, que se utiliza tanto en dietas para cerdos como para la acuicultura.

En 2018, 85,900 tm de pescado crudo produjeron 7,800 tm de aceite de pescado y 19,000 tm de harina de pescado.

La mayor parte de la harina y aceite de pescado ahora es comercializada por Animalfeeds Inc, que es miembro de la Organización de Ingredientes Marinos, IFFO. El Director General, Brian Murtagh, explicó que al grupo se le había dado la confianza para solicitar el IP de MarinTrust, como resultado del progreso realizado con el Proyecto de Mejoramiento Pesquero (FIP por sus siglas en inglés).

El FIP se inició en 2011 como una iniciativa de CeDePesca, una organización sin fines de lucro fundada en 1997, para ayudar a pesqueras latinoamericanas a ser sostenibles, junto con Promarina S.A., el productor local más importante. Además, ahora este FIP se ejecuta en conjunto con Procesadora Bayano SA (Probasa).

Según Libby Woodhatch, Presidente Ejecutivo de MarinTrust; el compromiso de los pescadores para mejorar la pesca es un excelente ejemplo de cómo un esfuerzo de múltiples partes interesadas liderado por la industria, puede promover un cambio positivo.

“Antes de ingresar al FIP, la pequeña pesquería de pelágicos de Panamá era deficiente en datos, con registros inadecuados de esfuerzo o desembarques, y no se sabía nada sobre sus impactos en el ecosistema. Nadie podía decir si era o no sostenible, pero el mercado había comenzado a exigir pruebas de sostenibilidad de terceros, por lo que había que hacer algo”, dijo Ernesto Godelman, Director Ejecutivo de CeDePesca.

La primera tarea fue llevar a cabo un análisis de deficiencias contra el estándar internacional del Marine Stewardship Council (MSC) para la pesca sostenible, que destacó el manejo débil en la pesquería y la falta de información sobre su estado y los impactos ambientales. Esto sentó las bases para el análisis de deficiencias contra los criterios pesqueros del estándar MarinTrust que comenzó el viaje hacia el reconocimiento de MarinTrust IP.

“El FIP ayudó a formalizar nuestra recopilación de datos al establecer sistemas adecuados y un marco de gestión en su lugar. Habíamos estado trabajando instintivamente de manera sostenible durante más de 50 años, asegurándonos de que el comienzo de la temporada pelágica no se superpusiera con la temporada de camarones, para evitar conflictos entre los dos, y que la anchoveta no fuera atrapada durante el desove. Sin embargo, nada se había formalizado,” dijo Murtagh

Godelman explicó que una ley de 1960 permitía que cada planta de procesamiento manejara 16 buques, pero para cuando se estableció el FIP, solo dos compañías estaban operando la pesquera, con 16 barcos entre ellos y una planta de procesamiento común. Esto fue el resultado de una reducción voluntaria en la capacidad de la flota, para proteger el futuro a largo plazo de las pesqueras.

“El siguiente paso fue digitalizar 17 años de información de captura y esfuerzo para cada especie, a partir de archivos de papel polvorientos almacenados en algún lugar de Promarina. Entonces colaboramos con la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP) en la implementación de un plan de investigación y monitoreo, que evaluaría el stock para determinar si el sistema de manejo intuitivo realmente estaba produciendo una pesquería sostenible. Este trabajo ha incluido una estudios hidroacústicos cada año desde 2017”, dijo.

Godelman explicó que la abundancia de poblaciones de peces en un área en particular puede variar según los cambios en el entorno local, y que los peces pelágicos pequeños son muy sensibles a esa variabilidad. Solo un grado de diferencia en la temperatura del agua puede afectar el comportamiento de los peces, al igual que los fuertes vientos o la lluvia.

El FIP también organizó y financió un programa de observación a bordo, que recopila información sobre el tamaño y la madurez de las especies objetivo, junto con los impactos en el ecosistema, como la captura incidental de especies en peligro de extinción. Este trabajo reveló que la captura secundaria es muy baja, con menos del 5% de la captura total, y los impactos generales en los diferentes componentes del ecosistema son mínimos. Como resultado de los hallazgos del programa de los observadores, los pescadores reciben capacitación periódica para liberar especies vulnerables con vida.

"Hace 30 años, una tortuga era un trofeo, y los tiburones eran vistos como una molestia, pero ahora las ONGs enseñan a la tripulación cómo liberar a los tiburones atrapados en redes y líneas, y proteger a las tortugas, que es un buen progreso", dijo Murtagh.

"Todavía estamos analizando los impactos indirectos en la cadena trófica y no hay estudios regulares o precisos sobre la población de aves marinas que se alimentan de pequeños pelágicos, por lo tanto, esperamos que otras ONGs o agencias gubernamentales puedan involucrarse con nosotros para hacer esto," dijo Godelman.

Hace dos años, una nueva compañía de harina y aceite de pescado establecida en Panamá operaba 4 embarcaciones, facilitado por la introducción de una nueva ley para regular el número total de embarcaciones a 20, junto con características técnicas para limitar el esfuerzo. Según Murtagh, los avances en el diseño y la tecnología de los buques significan que 20 buques modernos tienen la misma capacidad de pesca que más de 30 barcos antiguos, pero son más eficientes y tienen una huella ambiental más baja.

También se implementó un nuevo plan de manejo, con medidas secundarias que incluyen el establecimiento de capturas totales permitidas (CTP) que limitan aún más el esfuerzo de pesca.

"Se ha hecho un gran esfuerzo para mantener un diálogo constructivo entre el gobierno, la industria y CeDePesca, y es importante destacar la colaboración activa de los capitanes de las embarcaciones y la tripulación durante los talleres y en el mar, para avanzar en la pesca", dijo Godelman.

"En 2019, un reconocido científico chileno, el Dr. Cristian Canales, utilizó toda la información recopilada por el FIP para realizar la primera evaluación formal de stock en Panamá para la anchoveta y el arenque y los resultados fueron excelentes, confirmando que el manejo intuitivo había sido exitoso y ambas acciones son saludables", informó Godelman.

Para Murtagh, quien coordina el Programa de Mejoramiento MarinTrust para la pesquería, los cambios han sido positivos, incluida una mayor demanda de harina y aceite de pescado de los mercados existentes, y el acceso a nuevos mercados que buscan un producto evaluado y verificado por un tercero para la acuicultura.

Explicó que históricamente, las fábricas olían mucho a pescado y contaminaban el medio ambiente al verter aguas residuales, pero eso ahora es cosa del pasado.

"La industria ahora es mucho más sofisticada y consciente de minimizar sus impactos, ya sea en el mar o en las plantas. Todos nos sentimos orgullosos de lo que se ha logrado, en términos de llevar un producto responsable y de calidad al mercado," dijo.

La decisión de unirse a MarinTrust IP había sido obvia para Murtagh.

"El Estándar establece hitos claros para las mejoras que se pueden lograr, específicamente para el sector de ingredientes marinos, la unidad de certificación es la planta de harina de pescado, y el gobierno entendió lo que estábamos tratando de hacer y accedió a recorrer el camino con nosotros," dijo.



"Todos los participantes se unieron y cooperaron para comprender las opiniones de los demás, luego trabajaron para implementar medidas en la dirección correcta. Nos complace que el gobierno haya aprobado las nuevas reglas y el plan de gestión de la pesquería que aclara las definiciones de la actividad de los barcos pesqueros y regula los métodos de pesca. Por nuestra parte, hemos invertido mucho en capacitar al personal y en equipo técnico. En su conjunto, estos esfuerzos han estimulado un cambio real de los pescadores y han ayudado al medio ambiente y las comunidades locales," dijo Murtagh.

Aunque los ingresos de la pesca son marginales en comparación con las tarifas derivadas del Canal de Panamá, los productos pesqueros son la principal exportación de Panamá detrás de los servicios financieros, que es por lo que el país destaca. También es un importante generador de empleos y seguridad alimentaria.

"Nos complace que, debido al buen marco establecido por MarinTrust que nuestros ingredientes marinos cumplen; estos son sostenibles y conformes con los criterios sociales y ambientales, para que nuestros clientes de todo el mundo puedan usarlos de manera segura," concluyó Murtagh.

Estos esfuerzos son cada vez más reconocidos dentro de la cadena de valor y tienen implicaciones en términos de cómo el programa MarinTrust es reconocido por otros estándares, como BAP (Best Aquaculture Practices):

"Es impresionante ver cómo MarinTrust está expandiendo su impacto positivo a través de proyectos de mejora de la pesca y la certificación. Por estos medios, MarinTrust está logrando transformar el panorama global de ingredientes marinos de origen responsable. Actuando en concierto, la industria de la acuicultura busca garantías robustas para los ingredientes alimentarios: nuestro propio programa de Mejores Prácticas de Acuicultura está confiando mayor dependencia constantemente en programas como MarinTrust, creando sinergias para cadenas de suministro sostenibles de mariscos ". dijo Dan Lee, coordinador de estándares de BAP.