

## ALMACENAMIENTO DE CORTA DURACIÓN DE ATÚN ROJO VIVO

*Documento conceptual presentado por Noruega*

### Contexto

Durante la reunión de la Comisión en 2019, Noruega presentó un "Proyecto de Recomendación para enmendar la Recomendación 18-02 sobre el establecimiento de un plan de ordenación plurianual para el atún rojo en el Atlántico este y Mediterráneo". El objetivo era garantizar que la recomendación cubriera el tipo de investigación científica que Noruega consideraba llevar a cabo, es decir, estudiar el efecto del almacenamiento de corta duración de ejemplares vivos en jaulas en la calidad de la carne. El atún rojo de las aguas noruegas tiene una carne de gran calidad. El reto consiste en conseguir que una cantidad aún mayor de peces mantenga la excelente calidad después de su captura. El Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega decidió dar prioridad a la investigación sobre esta cuestión y seguir examinando el almacenamiento de corta duración del atún rojo vivo. Además de que la calidad es un aspecto importante del almacenamiento de corta duración del atún rojo vivo, la capacidad de no desbordar el mercado con atún rojo, sino de proporcionarle la cantidad necesaria, reviste una importancia esencial.

La Comisión de ICCAT no consideró necesario modificar la Recomendación 18-02 de acuerdo con la propuesta de Noruega en 2019, dado que la pesquería en cuestión estaba relacionada con la investigación y dentro de la cuota asignada a Noruega. Se pidió a Noruega que proporcionara información sobre la investigación en el plan anual de pesca y que informara al Comité Permanente de Investigación y Estadísticas (SCRS). En el plan de pesca para 2020 y para 2021, Noruega informó de que se había asignado una cuota a un estudio científico piloto destinado al posible futuro almacenamiento de corta duración de atún rojo vivo en jaulas en Noruega. Los resultados del estudio se comunicaron en 2020, y se comunicarán para 2021 al SCRS.

Noruega tiene la ambición de hacer avanzar este concepto. El almacenamiento de corta duración de atún rojo adulto vivo (>100 kg) es, según entiende Noruega, un nuevo concepto en el marco de las regulaciones de ICCAT sobre el atún rojo. No tenemos una definición de este concepto en la actual Recomendación, aunque conceptualmente contendrá vínculos similares a los de la normativa sobre cría. La cuestión es cómo podemos incorporar de la mejor manera posible las regulaciones relativas a este concepto en las regulaciones sobre atún rojo.

### Concepto de almacenamiento de corta duración de ejemplares vivos

Numerosos atunes rojos del Atlántico migran anualmente y se alimentan activamente en las muy productivas aguas noruegas de altas latitudes septentrionales, principalmente de agosto a octubre. Los atunes rojos capturados en aguas noruegas se encuentran entre los más grandes y gordos de la población, ya que se capturan cerca del área de distribución más septentrional, así como al final del periodo de alimentación, justo antes de iniciar su extensa migración hacia el sur, hacia sus zonas de desove. Estudios científicos anteriores han demostrado que son principalmente los atunes rojos de mayor talla los que más migran hacia el norte durante el periodo de alimentación. Estos grandes atunes rojos adultos tienen también, en general, un alto contenido en grasa porque han estado alimentándose y almacenando grasa durante un largo periodo desde después del desove hasta muy tarde en el periodo de alimentación más activo. Las excelentes condiciones de alimentación del atún rojo en aguas noruegas garantizan la alta calidad de la carne del pescado.

Debido a su gran talla y a su alto contenido en grasa, cuando el atún rojo se captura en aguas noruegas a finales del verano y en otoño, se supone que sobrevivirá durante mucho tiempo sin alimentarse. Dado que el atún rojo ya ha acumulado sus reservas energéticas y su contenido de grasa durante un largo periodo cuando se capturan grandes atunes rojos adultos a finales de la temporada en aguas noruegas, se supone que deberían estar en muy buenas condiciones para soportar un almacenamiento en vivo de tan corta duración, sin suministrarle ningún alimento, en grandes jaulas.

El almacenamiento de corta duración del atún rojo vivo no tiene como objetivo el engorde o el aumento de la biomasa total de los peces, sino la restitución del músculo antes del sacrificio para evitar la carne

quemada y garantizar que la calidad de la carne sea la mejor posible. Noruega tiene una amplia experiencia en el almacenamiento de corta duración de bacalao vivo, y se podrían extraer lecciones de esta pesquería. Sin embargo, es obvio que se necesita una investigación dirigida específicamente al atún rojo para examinar los requisitos especiales que tiene esta especie, en la línea de lo que estamos haciendo hoy.

Noruega opina que, a día de hoy, la Recomendación 19-04 no cubre el almacenamiento de corta duración de ejemplares vivos.

En la recomendación 19-04, párrafo 3, subapartados m) y n) puede leerse lo siguiente:

““engorde” o “cría” significa la introducción en jaulas de atunes rojos en las granjas y su posterior alimentación con el propósito de engordarlos e incrementar su biomasa total;”

“granja” significa una zona marina claramente definida por coordenadas geográficas utilizada para la cría o el engorde del atún rojo capturado por las almadrabas y/o los cerqueros. Una granja puede tener diversas localizaciones de cría, todas ellas definidas por coordenadas geográficas (con una definición clara de longitud y latitud para cada uno de los puntos del polígono).”

Para explorar mejor los diversos aspectos del almacenamiento de corta duración del atún rojo vivo, incluida la respuesta del mercado, el Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega está considerando la posibilidad de abrir una pesquería exploratoria de almacenamiento de corta duración de ejemplares vivos. Este tipo de reglamento implica que la industria, siempre que siga una serie de normas estrictas, podrá transferir el pescado de los cerqueros a una jaula de almacenamiento de corta duración de ejemplares. Se pedirá a la industria que coopere con el Instituto de investigación marina y que proporcione muestras de peces, si es posible. Adjuntamos un conjunto de imágenes que describen el procedimiento de cómo, a día de hoy, tenemos previsto trasladar los atunes a las jaulas. Los anexos también contienen imágenes que describen la jaula de transporte y el canal de transferencia.

## **SOLICITUD DE COMENTARIOS A LA SUBCOMISIÓN 2**

Para avanzar en el concepto de almacenamiento de corta duración de ejemplares vivos, necesitamos la opinión de los miembros de la Subcomisión 2 sobre si el concepto requiere alguna modificación de la recomendación actual y, en caso afirmativo, cuál es la mejor manera de incorporarlo a la ordenación del atún rojo.

Agradeceríamos la opinión de los miembros de la Subcomisión 2 sobre si las regulaciones relativas al almacenamiento de corta duración de atún rojo vivo deberían formar parte de la recomendación sobre el atún rojo o ser una regulación separada. También agradeceríamos las aportaciones y comentarios al concepto de almacenamiento de corta duración de atún rojo vivo en general.

Noruega está estudiando la posibilidad de presentar un documento para su debate en la Subcomisión 2 en 2022 con posibles enmiendas al actual plan de ordenación del atún rojo, o como un reglamento independiente. Este documento debería tener en cuenta las aportaciones de la Subcomisión 2 a este documento conceptual.