



Bio DIVERSITAS

BOLETÍN BIMESTRAL PARA EL CONOCIMIENTO Y USO DE LA BIODIVERSIDAD

LA BALLENA DE ALAS GRANDES

Las ballenas jorobadas (*Megaptera novaeangliae*) son mamíferos adaptados a la vida marina, tienen pulmones, respiran aire, dan a luz a crías vivas y las amamantan. Las ballenas y los delfines son considerados cetáceos ("los monstruos del mar") y los científicos se basan en la distinción de animales dentados y con barbas para clasificarlos.

ECOCERTIFICACIÓN DE LA PESCA DE LANGOSTA ROJA EN BAJA CALIFORNIA

LUIS BOURILLÓN*



La langosta roja (*Palinurus interruptus*) suele vivir en fisuras de rocas y arrecifes rocosos. Se alimenta de caracoles, almejas, cangrejos y erizos.

nizado, descapitalizado y sumido en una crisis económica. Es difícil creer que en México se tenga una de las mejores pesquerías del mundo –certificada internacionalmente en 2004 como una pesquería sustentable y bien manejada, y cumpliendo el más riguroso estándar ambiental–, pero así es, y es un secreto bien guardado.

En este artículo se relatará el proceso para la ecocertificación de la pesca de langosta roja en Baja California, apoyado por Comunidad Biodiversidad, A.C. (COBI),¹ asociación civil mexicana sin fines de lucro que realiza proyectos de conservación marina con participación comunitaria.

Todo empezó en 2000, cuando se creó el Marine Stewardship Council (MSC);² una organización internacional dedicada a certificar pesquerías sustentables. El MSC ofrece la ecocertificación como una forma de diferenciación en el mercado y así dar ventajas comerciales

Para aquellos que se dedican a desarrollar proyectos de conservación marina un tema recurrente es el de los retos ambientales que enfrenta la biodiversidad. Entre ellos destacan los efectos de la pesca excesiva y de la degradación de los servicios ambientales que proporcionan los ecosistemas marinos (como la captación de bióxido de

carbono o la estabilidad atmosférica), producto del desarrollo costero y la contaminación.

El panorama de la pesca comercial en México es complicado, pues la mayoría de las especies están siendo explotadas a su máximo rendimiento o ya han sido sobreexplotadas, y el sector pesquero, en términos generales, está desorga-



Las trampas para atrapar langostas, que se dejaron durante un día y una noche, se recogen al amanecer.

Foto: © Pablo Cervantes



de la Península (llamada Región Pacífico Norte), fue la mejor candidata a ser certificada. Esta pesquería se desarrolla a lo largo de casi 400 km de costa, en la Reserva de la Biosfera El Vizcaíno. Es contigua a zonas pesqueras de langosta al sur y al norte,⁴ que aún no alcanzan el excelente nivel de manejo pesquero que ahí se reporta.

El siguiente paso fue hablar con los directivos de la Federación de Cooperativas de la Industria Pesquera Baja California (FEDECOOP), la entidad que agrupa a las nueve cooperativas langosteras y que representa sus intereses en el mercado y ante el gobierno federal. Ellos reconocieron que obtener la certificación les daría prestigio mundial y ventajas en el mercado internacional de langosta y decidieron participar y pagar de su bolsillo parte de los costos de la certificación (el resto lo financió WWF y eventualmente CONAPESCA).

El inicio del proceso

La primera etapa en el proceso para la ecocertificación se conoce como preevaluación.⁵ El MSC busca evaluar pesquerías con base en tres principios generales: a) el buen estado de las poblaciones de la especie explotada; b) el bajo impacto de la pesquería en el ecosistema; c) la efectividad del sistema de manejo de la pesquería.

En esta fase, una empresa externa, contratada directamente por los pescadores, pero acreditada ante el MSC, hace la primera revisión, con el objetivo de conocer cuán buena candidata es esa pesquería para una evaluación cuantitativa a detalle (el siguiente paso del proceso).

La pesquería de langosta en la Región Pacífico Norte tiene tres grandes ventajas: las poblaciones de langosta son más abundantes

a los productos provenientes de pesquerías bien manejadas. En ese tiempo, COBI buscaba incentivos económicos para atraer el interés de los pescadores con la intención de que adoptaran mejores prácticas de pesca, por lo que, de manera natural, se comenzó a analizar cómo aplicar el esquema de ecocertificación del MSC a las pesquerías del noroeste de México, donde COBI enfocaba su trabajo en ese tiempo.³

La búsqueda de una buena candidata

COBI se dio a la tarea, primero, de encontrar “la mejor pesquería”, con base en criterios ecológicos, sociales y económicos. Desarrolló una metodología para la evaluación de las pesquerías ribereñas de la Península de Baja California, y resultó que la de langosta roja (*Panulirus interruptus*), que se desarrolla en la costa central Pacífica

Para conocer más acerca de la biología de las langostas, los investigadores las atrapan en jaulas parecidas a las de los pescadores.

Foto: © Pablo Cervantes



en estas zonas; ello quiere decir que aunque la especie se distribuye a lo largo de la costa de la Península, la mayor concentración de biomasa y, por lo mismo, de captura se encuentra en la zona de las cooperativas de la FEDECOOP. En ella, la captura se ha mantenido estable en los últimos diez años, e incluso ha aumentado, sin que se haya incrementado el esfuerzo pesquero (el número de embarcaciones pesqueras o de trampas langosteras en el agua). Las nueve cooperativas tienen un máximo de 222 embarcaciones que, en su conjunto, colocan unas 15255 trampas (en realidad hay 260 embarcaciones y 15855 trampas autorizadas, por lo que las cooperativas operan por decisión propia con un esfuerzo menor al autorizado por las autoridades pesqueras).⁶ La ventaja de que la distribución de la especie sea similar a la de la pesquería es que el tamaño de la población depende prioritariamente de la pesca que realizan los pescadores del Pacífico Norte y no de la que efectúan pescadores en zonas vecinas.⁷ Lo que el MSC desea evitar es certificar una pesquería que en pocos años se colapse (por sobrepesca) debido al mal manejo que se hace fuera de la zona certificada que no fue considerada en la evaluación.

La segunda ventaja es que las cooperativas langosteras tienen la exclusividad en el uso de los recursos que explotan por medio de concesiones que les otorgaron las autoridades pesqueras del gobierno federal (SAGARPA-CONAPESCA), y que son válidas por veinte años.⁸ Con esto dejan de ser pesquerías de acceso libre o abierto, que son extremadamente susceptibles a la sobree explotación y se explican con el fenómeno conocido en la literatura



científica como “la tragedia de los comunes”, descrito por el biólogo Garret Hardin en 1968.⁹ Lo que explica Hardin es algo bien conocido por los pescadores, quienes lo expresan sencillamente: voy a pescar todo lo que pueda antes de que el que viene pescando atrás de mí se lo lleve o, lo que es lo mismo, “lo que es de todos, nadie lo cuida”.

La tercera ventaja es el excelente nivel de organización de las cooperativas pesqueras; un sistema colegiado de toma de decisiones democráticas, un sistema de prestaciones sociales a los pescadores y una estructura profesionalizada de división de trabajo, con áreas de producción, procesamiento, comercialización, evaluación biológica del recurso, contabilidad y administración. Sin una buena organización, un sistema pesquero eficiente es casi imposible de lograr.

Rompiendo paradigmas

Gracias a que conocí la Región Pacífico Norte pude ver la pesca artesanal con otros ojos y reconocer que es posible tener pesquerías bien manejadas en México. La pesquería de langosta es manejada por las cooperativas pesqueras y el gobierno federal bajo un arre-

glo de corresponsabilidad, que se denomina “co-manejo pesquero”. Los pescadores y sus cooperativas saben que si sobreexplotan esta especie la supervivencia de sus economías locales se vería seriamente afectada, pues dependen 100% de la pesca de las especies concesionadas. Es por ello que valoran y respetan las reglas de uso de este recurso, cuidan que todos las cumplan y las violaciones son sancionadas fuertemente. Los pescadores de una cooperativa no invaden las zonas de pesca de sus vecinos, la supervisión la hacen ellos mismos, de modo que hay vigilantes observando lo que sucede en estas aguas los 365 días del año, día y noche. El gasto que esto implica se estima en un millón de pesos al año por cooperativa, pero lo aportan de sus bolsillos pues saben que los recursos son muy valiosos y el gobierno no tiene la capacidad de vigilar con la intensidad necesaria. La capacidad de los pescadores de custodiar continuamente ha quedado de manifiesto por la baja incidencia de pesca ilegal que hay en esas aguas, lo que contrasta con las zonas al sur y al norte de esta franja costera.

Una parte fundamental, quizá la más importante de la certificación, es comprobar en varias ocasiones, que las langostas atrapadas en las trampas cumplen con la talla mínima requerida.

Foto: © Pablo Cervantes



Además de vivas, las langostas también se comercializan crudas congeladas y cocidas para algunos clientes, en este caso también se empacan con cuidado de no lastimarlas.

Foto: © Pablo Cervantes

Otro aspecto importante es que cada langosta que se captura es medida, al menos, tres o cuatro veces desde que se saca de la trampa hasta que se entrega al comprador final, con el objetivo de verificar una y otra vez que cumple con la talla mínima legal y evitar sanciones. Las langostas que no alcanzan la talla se regresan al agua inmediatamente. Ver cómo un pescador que capturó 30 langostas regresó al mar 28 de ellas por no dar la talla mínima, fue algo casi irreal pero muy esperanzador. ¿Si ahí se puede tener ese nivel de control, no se podría lograr en otras partes de México?

El mercado es el que manda

Sin duda, contar con un excelente mercado para las langostas vivas en los países asiáticos hace que los

pescadores de la Región Pacífico Norte se esmeren para que cada una de ellas esté en las mejores condiciones, lista para viajar viva desde Baja California hasta China, Taiwán o Hong Kong. La langosta también se comercializa en otras presentaciones: entera cruda congelada y entera cocida. Se ha eliminado casi por completo la comercialización exclusiva de colas. “El mercado es el que manda”, dicen siempre los pescadores, y en este caso el mercado asiático demanda grandes volúmenes de langostas, de alta calidad y entregadas en el menor tiempo posible. Las cooperativas del Pacífico Norte no sólo tienen un excelente sistema de manejo, sino que han desarrollado un sofisticado sistema de comercialización que comienza con la entre-

ga del producto en playa, el acopio en plantas procesadoras que son de su propiedad, el almacenamiento en viveros (tanques enormes en la ciudad de Ensenada), donde la langosta toma fuerza para el viaje vía terrestre al aeropuerto de Los Ángeles, California, y de ahí hasta Asia por avión. Todo el trayecto desde la pesca hasta su entrega en el destino final debe hacerse en 72 horas máximo.

Aunque no hay una relación directa, mantener el nivel de manejo para conservar la ecocertificación ha servido a las cooperativas también para consolidar apoyos en servicios públicos, que son obligación del gobierno federal, y que habían sido prometidos por años sin haberse cumplido, como la electrificación de las comunidades, el mantenimiento de caminos vecinales, la asistencia médica en centros de salud y más maestros en las escuelas comunitarias, así como mejores muelles y embarcaderos.

La evaluación final

Todas las ventajas y características de la pesquería ya mencionadas destacaron en el proceso de evaluación final que comenzó en 2001. Al inicio se enfrentó el reto de la falta de apoyo gubernamental, que era básico pues el MSC debe evaluar también el desempeño de la entidad responsable del manejo, que en México es el gobierno federal. Después del rechazo casi total por parte de las autoridades pesqueras del gobierno federal en esos años, tomó casi un año convencerlas sobre la importancia de esta evaluación. La negativa tenía que ver con la desafortunada experiencia de México con la aplicación del esquema *Dolphin-Safe*, que ha causado el embargo del atún mexi-

cano en los mercados de Estados Unidos desde hace 19 años.

Afortunadamente se obvió ese rechazo cuando FEDECOOP y COBI convencieron a la Secretaría de Economía de la oportunidad de ecocertificar un producto pesquero mexicano de exportación, y de ahí en adelante las autoridades pesqueras cambiaron su opinión sobre las intenciones de COBI, una ONG ambientalista moderada mexicana que trabaja en sociedad con pescadores y no busca perjudicarlos, sino premiarlos por su protección al ambiente. En 2003 el equipo de evaluadores se entrevistó con los científicos y administradores de la pesquería de langosta. Después de ello, se evaluó la pesquería usando la información científica disponible, visitas de campo, y reuniones de consulta con todos los interesados y usuarios. En todo este proceso COBI fungió como vínculo, facilitador, gestor, asesor, entre las cooperativas pesqueras, el equipo de evaluación y el MSC. Las calificaciones finales de la pesquería fueron aprobatorias; incluso, en algunos indicadores, los certificadores comentaron que los valores fueron más altos que obtenidos por la pesquería de langosta de Australia, un referente mundial por su buen manejo pesquero.

Conclusión

La pesquería de langosta en la Región Pacífico Norte fue certificada en 2004 como sustentable y bien manejada por el MSC. Fue la primera pesquería artesanal de México, Latinoamérica y países en desarrollo en conseguirlo.¹⁰ Esta pesquería es, por lo tanto, un referente para las demás pesquerías artesanales de México. La certificación del MSC reconoció hace cinco años ese nivel de desempeño, y así lo ha avalado



Desde la zona norte del Pacífico mexicano hasta un elegante restaurante en Tokio, la pesquería de langosta roja es una historia de aprovechamiento sostenible y comercio justo.

Foto: © Latinstock-México

anualmente. En 2009 se está recertificando la pesquería pues su vigencia es por cinco años. Todos en el sector pesquero deben trabajar en lograr que las pesquerías mexicanas tengan niveles de excelencia mundial; los pescadores de Baja California demuestran que, con trabajo y esfuerzo, es posible. Cabe señalar que los pescadores artesanales no son “máquinas depredadoras”, como algunos medios los presentan. Con los incentivos correctos y el apoyo técnico, financiero y legal apropiado, los pescadores pueden mostrar el camino para tener comunidades comprometidas con el aprovechamiento sustentable de los recursos pesqueros y de la biodiversidad marina. Las ONG y la academia deben hacer alianzas y trabajar con ellos en la consecución de esos objetivos.

¹ www.cobi.org.mx

² www.msc.org

³ Actualmente, COBI tiene un programa de trabajo en la costa del Caribe, en el Sistema Arrecifal Mesoamericano.

⁴ La pesquería de langosta roja se extiende desde la costa sur de California hasta Cabo San Lucas.

⁵ La metodología de evaluación se puede consultar en <http://www.msc.org/about-us/standards> <http://www.msc.org/get-certified/fisheries/assessment/assessment/?searchterm=S>

[takeholders%20Guide](http://www.msc.org/get-certified/fisheries/assessment/assessment/?searchterm=S)

⁶ Cada embarcación trabaja unas 60 trampas en promedio (el rango, que va de 40 a 100 trampas, depende del número de tripulantes en la lancha).

⁷ Si una pesquería bien manejada (interesada en la certificación) está “muy conectada” genéticamente con poblaciones de otras zonas de pesca (contiguas o no), que no tienen buen manejo, es posible que el buen manejo de la pesquería a certificar no sea suficiente para asegurar su sustentabilidad si la fuente emisora de larvas, juveniles o incluso adultos (llamados reclutas) se verá afectada, pudiéndola incluso condenar a la sobrepesca sin importar los esfuerzos que se hagan para conseguir un buen manejo. La teoría de las metapoblaciones aplica aquí, por lo que es fundamental tener una definición biológica clara de los stocks que deben ser evaluados.

⁸ Además de la concesión de langosta, las cooperativas tienen la de varias especies más: abulón, erizo, pepino de mar, caracol y sargazo.

⁹ Hardin, G. 1968. “The Tragedy of Commons”, en *Science* 162: 1243-1248.

¹⁰ Actualmente, la pesquería industrial de sardina del Golfo de California y la pesquería de langosta del Caribe de Banco Chinchorro y Sian Ka’an están buscando la certificación del MSC.

* Comunidad y Biodiversidad, A.C
lbouillon@cobi.org.mx