

PROGRAMA INTERNACIONAL PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS DELFINES
GRUPO DE TRABAJO PERMANENTE SOBRE EL SEGUIMIENTO DEL ATÚN
23ª REUNIÓN

CANCÚN (MÉXICO)
18 DE JUNIO DE 2007

DOCUMENTO TT-23-04

**ASUNTOS RELACIONADOS CON LOS PROGRAMAS DE
SEGUIMIENTO DE ATÚN Y DE CERTIFICACIÓN *DOLPHIN SAFE***

El presente informe presenta comparaciones de los certificados *dolphin safe* y sus Registros de Seguimiento de Atún (RSA) correspondientes de viajes que comenzaron después del 1 de enero de 2006 y que terminaron antes del 5 de mayo de 2007 (ambas fechas inclusive), y un resumen de los RSA recibidos por la Secretaría.

1. RESUMEN DEL PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN *DOLPHIN SAFE*

Los [Procedimientos para la certificación de atún APICD *dolphin safe*](#) establecen los criterios siguientes para la emisión de certificados *dolphin safe*:

1. El certificado está firmado por una autoridad nacional competente cuya firma haya sido depositada con la Secretaría.
2. El certificado hace referencia a un RSA válido para atún *dolphin safe*.
3. El atún capturado por buques con LMD es elegible para certificación *dolphin safe* solamente si el capitán figura en la Lista de Capitanes Calificados del APICD.
4. La autoridad nacional competente que emitió el certificado tiene un sistema de seguimiento de atún compatible con el APICD.

La Secretaría usa los lineamientos siguientes en casos de solicitudes acerca de la autenticidad de certificados *dolphin safe*:

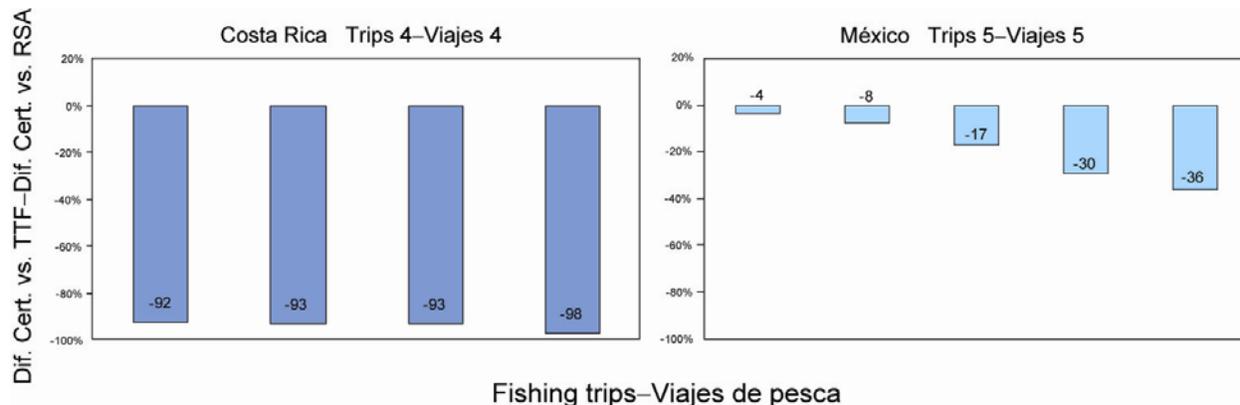
1. La Secretaría contesta solicitudes de información sobre certificados específicos procedentes de estados o empresas importadoras solamente.
2. Si el certificado reúne las cuatro condiciones antes señaladas, la respuesta es que el certificado es válido.
3. Si la Secretaría carece de la información necesaria para verificar los puntos 1 ó 2, solicita primero a la autoridad nacional competente proveer la información antes de contestar.
4. De lo contrario, la Secretaría contesta que el certificado no es válido.
5. No se divulga ninguna otra información acerca del contenido de un RSA.

Hasta la fecha no se ha recibido ninguna solicitud acerca de la validez de un certificado *dolphin safe*.

Al 25 de mayo de 2007, la Secretaría ha recibido 6 certificados *dolphin safe* firmados desde el 1 de enero de 2006. Estos certificados representan atún de 9 viajes y 9 RSA, y la Secretaría ha recibido todos los 9 RSA originales.

Pueden surgir dudas acerca de la validez de un certificado si los datos en el mismo no se ajustan a los datos en los RSA correspondientes. En todos estos 9 RSA correspondientes a certificados *dolphin safe* válidos, la cantidad de atún en el certificado no excedió la cantidad de atún *dolphin safe* registrada en los RSA correspondientes.

En los gráficos se ilustra la comparación de los pesos estimados, registrados por el observador en los RSA, y el peso de báscula registrado para cada RSA al que se refieren los 6 certificados *dolphin safe* antes mencionados.



2. COMPARACIÓN DE PESO ENTERO EN LOS RSA Y PESO PROCESADO EN LOS CERTIFICADOS *DOLPHIN SAFE*

En su 14ª reunión en octubre de 2003, el Grupo de Trabajo consideró de nuevo la cuestión de peso procesado y peso entero, y pidió a la Secretaría comparar el peso de atún procesado registrado en los certificados *dolphin safe* con el peso de pescado entero en los RSA correspondientes. Para este análisis, la Secretaría pidió que las Partes proporcionaran información sobre los distintos factores de conversión que usan sus industrias en el procesamiento del atún. En su 19ª reunión en junio de 2005, el Grupo de Trabajo pidió a la Secretaría elaborar un cuestionario que las Partes pudiesen circular a sus industrias procesadoras respectivas para reunir información sobre el rendimiento de producto procesado de atún entero. Se usaría esta información para derivar factores de conversión medios para relacionar el peso del atún entero capturado, registrado por los observadores en los RSA, con los distintos productos, congelados y procesados, registrados en los certificados *dolphin safe*. La Secretaría presentó un cuestionario en la 20ª reunión del Grupo de Trabajo en octubre de 2005, y el Grupo de Trabajo encargó a la Secretaría proveerlo a cada gobierno, con la solicitud que obtuviera la opinión de sus procesadores con respecto a la utilidad del formulario, los rendimientos o el rango de rendimientos de los productos, sus comentarios sobre el formulario, y cualquier otra información pertinente que desearan proveer. El formulario fue distribuido a las Partes en enero de 2006, pero solamente una Parte proporcionó la información solicitada.

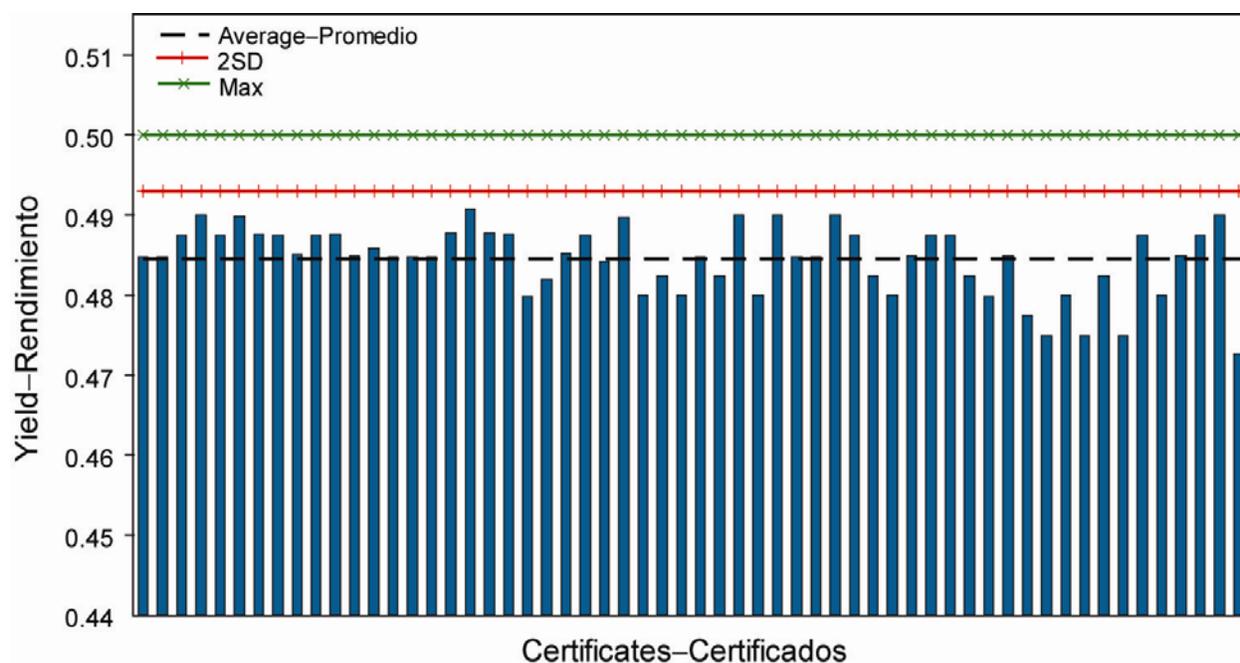
En su 21ª reunión en junio de 2006, el Grupo de Trabajo consideró este tema y decidió que se debería presentar una solicitud más sencilla a las industrias. La Secretaría preparó un nuevo cuestionario (anexo) y lo distribuyó a las Partes. Al 1º de octubre de 2006, la Secretaría había recibido respuesta de solamente una Parte, para dos de sus enlatadoras. Uno de los formularios no pudo ser usado para el presente análisis porque la información incluida no era consistente con los datos requeridos, pero sí indicaba que la especie y el tamaño del pescado son factores críticos para determinar el rendimiento. El segundo cuestionario completado indica que el rendimiento más común es entre 40% y 50% para todas las especies de atún. El 13 de octubre, la Secretaría recibió de otra Parte un cuestionario, completado colectivamente por su industria nacional, que señaló que el rendimiento más común es de entre 45 y 50% en el caso de los atunes aleta amarilla y patudo, y entre 40 y 45% en el caso del atún barrilete.

3. LA DETECCIÓN DE ATÚN NO *DOLPHIN SAFE* DECLARADO COMO *DOLPHIN SAFE*

En la 21ª reunión del Grupo de Trabajo, se señaló que los esfuerzos por analizar el rendimiento de atún y la relación entre los pesos en los RSA y aquéllos en los certificados *dolphin safe* iban encaminados a detectar atún clasificado erróneamente como *dolphin safe*.

Una Parte sugirió que enfocar la atención en el destino del pescado no *dolphin safe* podría producir mejores resultados. Solamente un 8% de la captura total de todas las especies no es *dolphin safe*, y sería posible añadir pequeñas cantidades de éste al atún *dolphin safe* sin incrementar mucho el factor de conversión calculado a partir del peso del atún *dolphin safe* registrado en los RSA. Se pidió a la Secretaría preparar, con la ayuda de las Partes interesadas, un informe preliminar sobre este tema con la información actualmente en la base de datos de la CIAT.

Al 25 de mayo de 2007, la Secretaría había recibido 58 certificados *dolphin safe* válidos que incluían información sobre el peso del atún entero en el RSA y el peso del atún procesado en lomos cocidos. La Secretaría no ha recibido ningún certificado *dolphin safe* adicional para lomos cocidos desde la 22ª reunión del Grupo de Trabajo en octubre de 2006. El Documento TT-22-04, preparado para esa reunión, incluyó información sobre cinco certificados que fueron considerados anómalos porque el rendimiento era de más de 50%. Tras analizar la información, la Secretaría determinó que estos certificados correspondían a lomos crudos, y por lo tanto no deberían ser incluidos en este análisis. Estos cinco certificados constituyen los únicos registros para lomos crudos recibidos hasta la fecha.



La tasa de conversión media fue 0,485, con una desviación estándar de 0,004. Se podría usar una tasa dos desviaciones estándar mayor que este promedio (0,493; 2-SD) como máxima precautoria para el rango de tasas de conversión. El nivel de Max representa el nivel máximo reportado por las Partes en el cuestionario distribuido después de la 21ª reunión del Grupo de Trabajo.

Si el rango de tasas de conversión fuera típico de los factores de conversión para todos los lomos cocidos procesados, entonces se esperaría que un 2,5% de las observaciones sería de más de 0,493 (2 desviaciones estándar más que el promedio) por casualidad. Esto significa que, si se usara 0,493 como tasa máxima de conversión para el atún reportado en el RSA-A (o sea, atún *dolphin safe*), entonces en promedio, el 2,5% de las observaciones de atún procesado serían objeto de sospechas incorrectas de contener atún no *dolphin safe*.

Si se usara un nivel mayor, por ejemplo 0,5, como máxima, es muy poco probable que cualquier producto de atún procesado exclusivamente de atún *dolphin safe* entero sería objeto de sospechas incorrectas de contener atún no *dolphin safe*.

Por ejemplo, si 1.000 t de atún *dolphin safe* entero fuese procesado en lomos cocidos con un factor de

conversión medio de 0,485, produciría 485 t de lomos. Si a esto se añadiesen 8 t de lomos no *dolphin safe* (de unas 16 t de atún entero), el factor de conversión de las 1.000 t sería 0,493, lo cual no rebasaría el nivel máximo precautorio. Si se usara un nivel máximo de 0,5, sería posible añadir unas 30 t de atún no *dolphin safe* a las 1000 t de atún entero sin que la tasa de conversión pareciera anómala. Si el factor de conversión real de un lote de atún *dolphin safe* procesado fuese inferior al promedio, sería posible ocultar cantidades mayores de atún no *dolphin safe* en el mismo.

La proporción relativamente pequeña de atún no *dolphin safe* a atún *dolphin safe* significa por lo tanto que los factores de conversión no son muy útiles para detectar la mezcla de atún *dolphin safe* y no *dolphin safe*.

4. RSA RECIBIDOS POR LA SECRETARÍA

La información en esta sección abarca los viajes que comenzaron durante 2006 y terminaron antes del 5 de mayo de 2007.

RSA originales transmitidos a la Secretaría, conforme a lo estipulado en el párrafo 3.6 del Sistema de Seguimiento y Verificación de Atún, por autoridad nacional responsable.

Autoridad nacional	Viajes	No.	% de originales remitido			
			Este informe	22 ^a Reunión	21 ^a Reunión	
Colombia	COL	65	58	89	44	94
Costa Rica	CRI	37	35	95	100	100
Ecuador	ECU	477	457	96	97	93
Guatemala	GTM	17	13	76	91	94
México	MEX	219	218	99	98	100
Nicaragua	NIC	4	0	0	0	0
Panamá	PAN	6	4	67	100	90
Perú	PER	4	3	75	100	100
El Salvador	SLV	47	46	98	94	84
Venezuela	VEN	55	48	87	96	73
Total		931	882	95	94	93

Programa Internacional para la Conservación de los Delfines

RANGOS DE CONVERSIÓN DE PRODUCTOS ATUNEROS

(Ver instrucciones a continuación)

Empresa:		Tel:	
Dirección:			
Contacto:		E-mail:	
Tipo procesamiento:	Código empresa:	Código proceso:	

Especie	Rendimiento más común (%)			
	35 - 40	> 40 - 45	> 45 - 50	> 50
YFT				
SKJ				
BET				
OTR				

COMENTARIOS:

INSTRUCCIONES:

Se solicita esta información como parte del programa de certificación *dolphin safe* del Acuerdo sobre el Programa Internacional para la Conservación de los Delfines. Toda información provista será divulgada a la Secretaría del APICD únicamente y será tratada de forma **estrictamente confidencial**.

Complete uno de estos formularios para cada tipo de procesamiento que se elabore en la empresa y que requiera certificación APICD *dolphin safe*.

Si falta espacio para cualquier dato, use la sección de Comentarios, o el dorso del formulario, o adjunte hojas adicionales.

Empresa: El nombre de la empresa que procesa el atún.

Dirección: La dirección física (no postal) de la empresa

Contacto (tel., e-mail): El nombre, teléfono (con códigos de país/área/ciudad) y dirección de correo electrónico de una persona designada que pueda ser contactada en caso de precisar mayor información sobre los datos provistos.

Tipo procesamiento: Indique el tipo (por ejemplo, enlatado, lomos embolsados/ empacados en vacío, filetes o trozos en bolsa, etc).

Rendimiento más común (%) - YFT, SKJ, BET: Para cada especie (YFT: atún aleta amarilla o rabil, *Thunnus albacares*; SKJ: atún barrilete o listado, *Katsuwonus pelamis*; BET: atún patudo, *Thunnus obesus*); OTR: otros atunes), marque la columna correspondiente al rango de rendimiento porcentual más común para el tipo de procesamiento indicado. Por ejemplo, si el rendimiento más común para lomos de YFT cocidos es 47%, marque la columna de ">45-50".

Código empresa – Código proceso: Deje estas casillas en blanco. Los datos provistos serán codificados para mantener la confidencialidad.

Comentarios: Anote cualquier información adicional o comentario en esta sección.