

PROGRAMA INTERNACIONAL PARA LA CONSERVACION DE LOS DELFINES
GRUPO DE TRABAJO PERMANENTE SOBRE EL SEGUIMIENTO DEL ATUN
17ª REUNION

LA JOLLA, CALIFORNIA (EE.UU.)
18 DE OCTUBRE DE 2004

DOCUMENTO TT-17-08

PROPUESTA DE COSTA RICA

**ASIGNACION DEL ATUN ENTERO UTILIZADO EN LA PRODUCCION DE
ATUN EN LOMOS Y EN CONSERVA EXPORTADO Y CERTIFICADO
COMO ATUN AIDCP *DOLPHIN SAFE***

1. ANTECEDENTES

El proceso de Certificación de Atún *Dolphin Safe*, como última etapa del proceso del APICD, requiere gran confiabilidad no sólo de la información que en cada certificación se anote, sino también de la congruencia que tiene que existir en la asignación del atún entero *dolphin safe* asignado a exportación de atún procesado.

El Grupo de Trabajo de Seguimiento acordó para el control de las Certificaciones bajo AIDCP de las exportaciones de atún entero sin procesar, una asignación de atún proveniente de un RSA-A que su peso en kilos debe ubicarse en el margen de más o menos 10% del volumen en kilos bruto exportado, considerándose un porcentaje razonable producto de la manipulación del pescado.

En el Documento TT-13-05 del 17 junio de 2003 se aprueba el nuevo formato de Certificación Atún AIDCP *Dolphin Safe*, en su Parte B se diseña un espacio para el procesamiento primario (lomos y conserva) y el peso neto escurrido incorporado al peso bruto del producto terminado que se exporta.

En este procedimiento no se establece una relación clara entre el peso del producto procesado exportado con el peso del atún entero utilizado, originario de los RSA anotados en el aparte A del formato, lo que constituye una debilidad del sistema que la siguiente propuesta pretende ayudar a subsanar.

2. PROPUESTA DE COSTA RICA

La información base se tomó de los datos reales de producciones de la empresa SARDIMAR de los últimos seis meses. Se tomó esta empresa por tener una amplia oferta exportable de tipos de atún, además de contar con la Certificación de calidad ISO-9002 DNV.

2.1. Propuesta para la asignación de atún entero dolphin safe utilizado en la fabricación de exportaciones de LOMOS DE ATUN.

Es importante anotar que del proceso del atún para lomos siempre se deriva también el *flake* el que se utiliza normalmente en la producción de conserva.

El rango de porcentaje de aprovechamiento que sugerimos a continuación considera únicamente la proporción del atún entero convertida en lomos, ya que es el producto que vamos a considerar en la Certificación de exportación.

Varios factores fueron considerados en la investigación y que afectan el aprovechamiento del atún, tales como el tamaño y la especie. Además es importante anotar que en el aprovechamiento de cada atún, además de los dos lomos, se deriva también una importante proporción de flake que se utiliza para producir conserva, pero en este aparte se contempla únicamente la producción de lomos.

Considerando los aspectos anotados se propone un rango de asignación para la exportación dolphin safe de lomos de atún del 23% al 28%.

Esto significa que de cada 100 kilos de atún entero registrado en RSA-A se podrá certificar un peso final de la exportación en el aparte B del Certificado ubicado entre 23 kilos mínimo y 28 kilos máximo.

2.2. II- Propuesta para la asignación de atún entero *dolphin safe* utilizado en la fabricación exportaciones de ATUN EN CONSERVA

Al igual que el caso de los lomos, para la conserva se tomó la información en base a producciones de atún realizadas durante los últimos seis meses.

Para el caso del atún en conserva la oferta exportable es mucho más amplia, ya que se exporta en envase de hojalata, en envase de vidrio, con aceite, con agua, en trocitos, en trozos, con vegetales, etc.

A diferencia de los lomos, en el caso de la conserva de atún, el peso neto escurrido es un factor muy importante, ya que los insumos mencionados tienen una proporción importante en el peso bruto de la exportación, el cual debe de ser considerado para efectos de control.

El primer resultado de la investigación nos indica que el rango aceptable para los pesos netos escurridos del atún en conserva se ubica entre el 50% y el 65%.

El segundo resultado es que de cada 100 kilos de pescado entero, se logra un aprovechamiento en carne clara para conserva ubicado entre el 40% y el 46% de su peso.

Lo anterior significa que tomando la media de los rangos anteriores de peso escurrido y de rendimiento en carne clara, 100 kilos de atún entero dolphin safe provenientes de un RSA-A, producen 43 kilos de carne blanca, la cual utilizada en la producción de conserva, junto con todos los demás insumos, resulta en un producto final con un peso bruto promedio 75 kilos.

A pesar de que en el aparte B del Certificado Atún AIDCP Dolphin Safe, se debe de anotar el peso neto escurrido de atún que contiene la exportación, para efectos de control y auditoría es importante incorporar en la resolución, un rango aceptable de la relación de ese peso neto escurrido con el peso bruto total de la exportación consignado en los documentos aduaneros. Lo anterior da la confianza al sistema de que tanto los pesos escurridos en relación con la información consignada por los observadores en los RSA-A tienen una congruencia, como de que esos pesos netos escurridos del producto procesado en conserva, tienen también una congruencia razonable en el peso bruto total de la exportación.