

¡Bien por el jurel!

Señora Directora:

La nota publicada en su diario sobre la recuperación del jurel es motivo de celebración. Esta pesquería debe ser un ejemplo de cómo restaurar las poblaciones de peces que han sido sometidas a la sobreexplotación, principalmente por parte del sector industrial.

El modelo de gobernanza para esta pesquería ha sido exitoso, y uno de sus principales logros es que las decisiones son tomadas con base científica más allá de los intereses de los participantes.

Sin embargo, existen desafíos que el país no puede eludir. El primero es que el jurel, considerado un superalimento por su alto contenido de Omega 3, deje de ser destinado a la producción de harina y aceite de pescado y se avance progresivamente a un 100% para consumo humano, fortaleciendo el mercado interno. En la actualidad todavía existen empresas que solo lo capturan para producir harina de pescado.

En segundo lugar, aumentar la participación de la pesca artesanal en la extracción de jurel. Actualmente la Ley de Pesca considera que un 90% a 95% del total de la cuota es para el sector industrial, y solo del 5% al 10% para el artesanal, dependiendo de la zona geográfica del país. Este desequilibrio no tiene justificación cuando la pesca artesanal posee la capacidad de pesca, tanto en el norte como en el centro sur.

Esperamos que estos desafíos sean asumidos a la brevedad, de lo contrario, la buena noticia pesquera es solo para algunos privilegiados.

CÉSAR ASTETE

DIRECTOR DE LAS CAMPAÑAS DE PESQUERÍAS, OCEANA EN CHILE