

NORUEGA Y SU ESTRATEGIA SOBRE LOS RECURSOS VIVOS DE SVALBARD

Es evidente que vivimos en un mundo virtual. Es necesario convencer a la opinión pública de que lo que hacemos está bien, aunque para ello no se repare en los medios necesarios para obtener el resultado deseado. En este caso el de Noruega, la soberanía del archipiélago Spitzberg (Svalbard) y sus aguas circundantes hasta su costa continental. De un plumazo pretende cargarse el Tratado de París de 1920 y extender su jurisdicción desde su territorio continental hasta Spitzberg que se encuentra a más de 400 millas de su costa.

La semana pasada hemos asistido a una orquestada actividad de medios de comunicación a instancias institucionales noruegas con el fin de desprestigiar a la industria pesquera española por presuntas infracciones de algunos de sus buques.

El Tratado de París establece, entre otras cosas, que Noruega debe velar por la conservación de los recursos naturales del Archipiélago, de sus aguas y de su subsuelo, pero su explotación debe poder realizarse en iguales condiciones entre todos los Estados signatarios del citado Tratado, es decir, sin discriminación. Noruega debe limitar la explotación de los recursos para que sea sostenible y para ello puede controlarla, pero no tiene competencias para detener y sancionar. Debe limitarse a levantar acta de los acaecimientos irregulares y comunicarlos a las autoridades del Estado del pabellón del buque, en caso de la pesca, quienes deberán juzgar y en su caso sancionar.

Es necesario advertir que el texto oficial del Tratado de París está redactado en inglés y francés. La traducción Noruega es de parte, no se ajusta al texto oficial, y de ahí se derivan las diferentes interpretaciones de Noruega con el resto de los Estados signatarios en materia de competencias. Prueba de ello es que Noruega nunca ha concedido, porque carece de competencias, licencias de pesca para buques extranjeros. Concretamente, los buques de pabellón español siempre han faenado en aquellas aguas con licencia española.

Por otra parte, el Monte Meixueiro lleva licencia para capturar bacalao y camarón y todas aquellas especies que puedan entrar en la red como pesquería incidental o by catch, con la obligación de conservarlas a bordo, ya que los descartes o devolución de pescado al mar está prohibido por el reglamento noruego.

Durante este verano el stock de bacalao ha sido muy abundante y las capturas autorizadas se han realizado en muy poco tiempo. Sin embargo, durante el

otoño el bacalao ha debido migrar y el citado buque, que aún le queda cuota por capturar, ha tenido que navegar a lo largo y ancho del caladero en busca del bacalao. Pero en cada lance capturaba fletán en lugar de bacalao, que obligatoriamente tuvo que conservar a bordo. Los noruegos han mostrado imágenes por televisión acusando al Monte Meixueiro que arrojaba pescado al mar. Sin embargo, en las imágenes no se apreciaba que fuese pescado entero. De los buques se rechazan las cabezas y las vísceras del pescado. El Monte Meixueiro es un buque factoría, como todos los de pabellón español que faenan en aquellas aguas y transforman el pescado a bordo.

En estos casos de capturas inevitables de especies no autorizadas se computan contra la cuota autorizada, en este caso de bacalao, y sin más problemas se resuelven este tipo de conflictos. Pero, es evidente que los noruegos tienen otras pretensiones. Con más lío y menos lío pero con mucho ruido pretenden justificar el mal comportamiento de los buques extranjeros para hacerse con la soberanía del territorio de Spitzberg (Svalbard) y sus aguas, aprovechando que ningún Estado parte le demanda ante el Tribunal Internacional de La Haya.

A la vez, los noruegos han dado sendos portazos a la Unión Europea renunciando en dos ocasiones a las propuestas de adhesión. No le interesa porque la pesca es una de las pocas políticas comunes que existen en la Unión Europea y no quieren que los recursos se gestionen desde Bruselas. De esta manera se perdían el mercado común europeo, pero finalmente se inventaron el Espacio Económico Europeo, que con forma jurídica de Tratado, les permite acceder al mercado comunitario, prácticamente, en las mismas condiciones que el resto de los Estados miembros.

Pero no les basta. Llevamos varios años sin que aumente el TAC de bacalao aunque los stock crecen. La decisión es de la Comisión constituida por Rusia y Noruega, ya que la Unión Europea, a pesar de nuestras solicitudes, no quiere formar parte de ella. Así, en 2005 y 2006 han decidido deducir del TAC 7.000 toneladas de bacalao para Noruega y otras 7.000 de la misma especie para Rusia para fines biológicos. De esta manera a la insignificante cuota de la Unión Europea, para todos sus Estados miembros, de 3,4 % se le sustraen 14.000 toneladas de bacalao.

Pero aún hay más. Aunque el recurso de bacalao se encuentra en buenas condiciones, el TAC no crece para que los Estados miembros de la Unión Europea no puedan abastecer a su propio mercado y los noruegos y rusos puedan hacerlo con menos barreras, permitiendo que sus flotas sobrepesquen. En 2005 han capturado 100.000 toneladas más que su cuota, cuando el total de la cuota española es de sólo 10.000 toneladas, y no se conoce ninguna medida disciplinaria ni sancionadora.

El fletán negro está en moratoria. No se puede dirigir la pesquería a esta especie. Sin embargo, el stock se encuentra en buenas condiciones. La explicación que dan es que como pesca incidental o by catch ya se captura el TAC que pudiera establecerse. ¿Quién lo pesca? Los noruegos y los rusos. En este caso han osado hacerlo dos buques españoles y han sido apresados ilegalmente con el acompañamiento de un gran impacto mediático.

Mientras tanto gran publicidad de nuestros profesionales de los fogones. Hablan del SKREI noruego como si fuera el gran invento de la ciencia gastronómica. Sin embargo, el SKREI no es ni más ni menos que bacalao del Atlántico, gadus morhua, capturado en época de freza. No es una especie distinta ni obtenida mediante alguna mutación, recientemente descubierta, pero la publicidad hace milagros. En consecuencia, el SKREI se encuentra donde desova el bacalao. En Groenlandia, en Grand Sole, en Terranova, en Islandia, etc. No pensemos que todos los stock de bacalao desovan en las Lofoten (Noruega).

En cuanto a la curación del bacalao salado es necesario que el consumidor conozca la realidad. Un bacalao salado y curado como los buenos jamones, nunca podrá ser **BLANCO**. El bacalao blanco no está curado y por lo tanto, no está salado. Es, simplemente, bacalao con sal, que al desalar se queda como si fuera fresco. Para eso no es necesario traerlo desde Noruega con sal. Es mucho mejor y más barato adquirirlo fresco en nuestras pescaderías, capturado en Grand Sole. Tampoco al bacalao salado tradicional curado a bordo de nuestros buques se le añaden aditivos, como hacen los escandinavos, para que conserven la máxima cantidad de agua posible y así aumentar su peso para venderlo todo al precio del bacalao.

En resumen, Noruega comercializa su bacalao con grandes alardes publicitarios institucionales y por tanto subvencionados. Islandia y Faroe hacen lo mismo. Y en nuestro mercado no les faltan los fans, aunque luego digan que hacen País. Pero, en la Unión Europea, a los Estados miembros no les está permitido que con subvenciones públicas puedan hacer publicidad del bacalao vasco, gallego, español, irlandés o escocés.

Pasajes, 28.11.2005
Miguel Iriondo
Presidente ARBAC