



NOAA FISHERIES/CHRISTIN KHAN

SEXAGÉSIMO NOVENA REUNIÓN DEL COMITÉ PERMANENTE DE CITES: CUESTIONES RELACIONADAS CON EL CUMPLIMIENTO

*Introducción Procedente del Mar de Ballenas Sei con
Fines Comerciales por parte de Japón*



**Animal Welfare
Institute**
www.awionline.org



**HUMANE SOCIETY
INTERNATIONAL**



**WHALE AND
DOLPHIN
CONSERVATION**





DOUG PERRINE/SEAPICS.COM

Las ballenas sei (*Balaenoptera borealis*) están incluidas en el Apéndice I de CITES¹. Japón no ha formulado una reserva para la población de ballenas sei del Pacífico Norte. Desde 2002, Japón ha cazado ballenas sei en alta mar, en áreas fuera de la jurisdicción de cualquier Estado, como parte de su programa de cacería de ballenas bajo permisos especiales (antiguamente conocido como JARPN y JARPN II y desde 2017 como NEWREP-NP: el “Nuevo Programa de Investigación Científica de Ballenas en el Pacífico Norte occidental”) llevado a cabo bajo el Artículo VIII de la Convención Internacional para la Regulación de la Caza de Ballenas (ICRW por sus siglas en inglés). Dado que estos especímenes del Apéndice I son capturados en el ambiente marino fuera de la jurisdicción de cualquier Estado, Japón debe emitir certificados de “introducción procedente del mar” conforme al Artículo III de CITES, que prohíbe la introducción procedente del mar de especímenes con “fines primordialmente comerciales”².

Japón desembarca estas ballenas sei como productos pre-envasados con fines varios en puertos japoneses. Japón emite certificados de introducción procedente

del mar para “cuerpos” o “trozos de piel”, (véase Tabla 1); sin embargo, en realidad introduce procedente del mar una variedad de productos de ballena sei, algunos destinados a fines científicos, pero la vasta mayoría de productos son destinados a la venta, ya sea para alimentación humana o alimentación animal³. A pesar de que la vasta mayoría de estos productos son destinados a la venta, Japón emite certificados de introducción procedente del mar sosteniendo que estas introducciones son para fines científicos, no comerciales.

Desde 2002, la cacería de ballenas sei por parte de Japón ha tenido lugar en tres áreas de manejo designadas por la Comisión Ballenera Internacional (CBI) –sub-áreas 7, 8 y 9 (véase Tabla 2). La mayor parte de las sub-áreas 8 y 9 se extiende fuera de la jurisdicción de cualquier Estado (véase mapa más abajo; una porción de las sub-áreas 8 y 9 incluye la ZEE de Federación de Rusia). Bajo JARPN y JARPN II, Japón capturó 1323 ballenas sei en las sub-áreas 8 y 9. En el primer año de NEWREP-NP en 2017, Japón capturó 130 ballenas en las sub-áreas 8 y 9⁴.

TABLA 1: DATOS DE UNEP-WCMC RELATIVOS A LOS CERTIFICADOS DE INTRODUCCIÓN PROCEDENTE DEL MAR EMITIDOS POR JAPÓN PARA BALLENA SEI: 2010-2015

Término	Código de Origen	País	2002–2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Cuerpos	S	ZZ	674	98	95	100	—	90	90	—
Trozos de Piel ⁵	S	ZZ	0,068kg	100g	155g	205g	—	—	80g	—

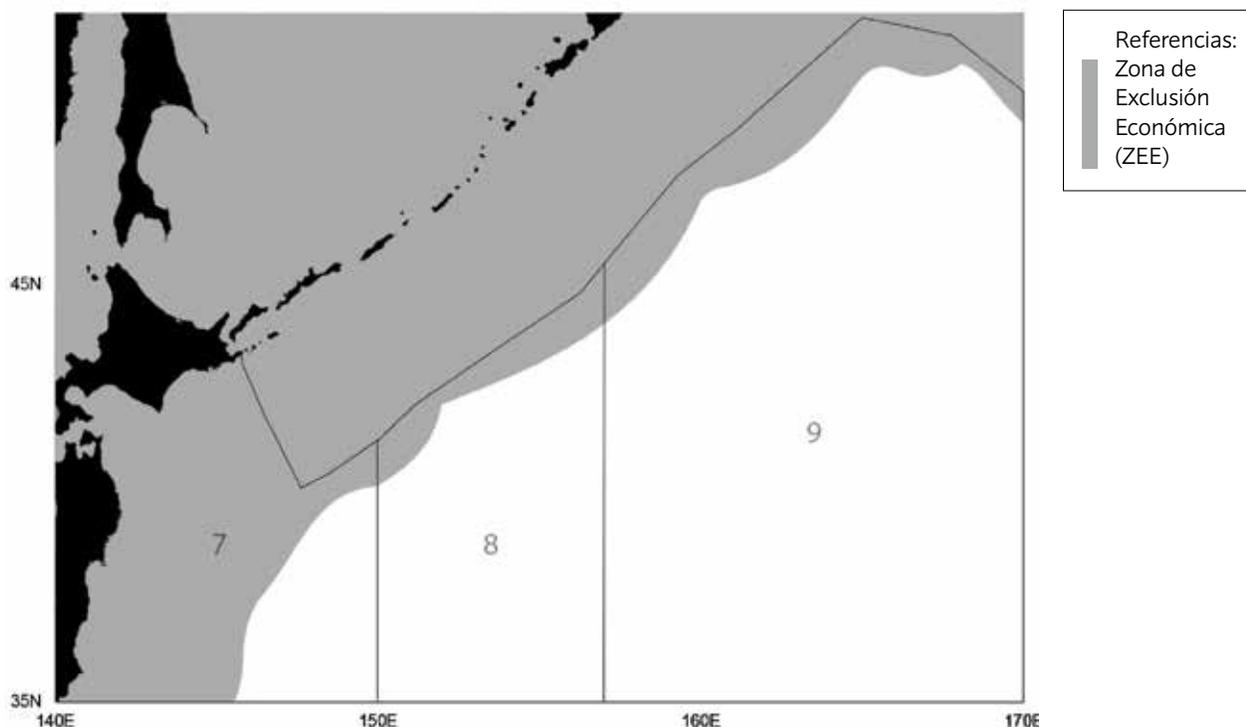
TABLA 2: DATOS DE CBI DE CAPTURAS DE BALLENA SEI DESEMBARCADAS BAJO JARPN, JARPN II Y NEWREP-NP EN SUB-ÁREAS 8 Y 9: 2002-2017

	2002–2007 ⁶	2008 ⁷	2009 ⁸	2010 ⁹	2011 ¹⁰	2012 ¹¹	2013 ¹²	2014 ¹³	2015 ¹⁴	2016 ¹⁵	2017 ¹⁶	Total
Sub-área 8	135	44	31	15	29	36	10	22	17	26	31	396
Sub-área 9	338	56	69	75	65	64	90	68	73	60	99	1.057
Total de capturas	473	100	100	90	94	100	100	90	90	86	130	1.453

Una vez arponeadas, las ballenas son acarreadas a bordo del Nisshin Maru, el barco factoría. Luego de la toma de medidas -tales como longitud, peso corporal y grosor de la grasa subcutánea (*blubber*), las ballenas son faenadas y divididas por tipo de producto¹⁷. De acuerdo con sus programas JARPN y JARPN II, Japón capturó ballenas sei con el fin de estudiar sus contenidos estomacales, testículos, ovarios y *blubber*¹⁸. Según el plan de NEWREP-NP también se estudiarán tapones serosos del oído, cristalinos, barbas, plasma y algunos órganos¹⁹. Adicionalmente se tomarán muestras de biopsias de piel/*blubber* (>1 gramo) de ballenas sei vivas para testeo de ácidos grasos e isótopos estables, y el contenido hormonal y de plasma del *blubber*. Las muestras de tejido y partes corporales a utilizar para investigación son separadas del resto de cada ballena. Algo de la investigación biológica se realiza a bordo (análisis de contenido estomacal) y el resto de las partes que serán utilizadas para

investigación científica son envasadas separadamente para su desembarco y transporte al Instituto de Investigación de Cetáceos (Institute of Cetacean Research –ICR, por sus siglas en inglés), una institución sin fines de lucro subsidiada por el gobierno²⁰. Aunque ICR es el laboratorio principal para la investigación científica, NEWREP-NP proporciona una lista de “instituciones de investigación colaboradoras”²¹. El ICR sólo realiza investigación científica de estas pequeñas muestras y partes corporales y no de las partes remanentes de la ballena. En cambio, la vasta mayoría de cada ballena es envasada a bordo del Nisshin Maru de acuerdo con el valor comercial de cada producto como por ejemplo carne roja, carne blanca, piel, *blubber* y *unesu*²², y también varios órganos internos, incluyendo intestino delgado, lengua, riñón y corazón²³. Según datos de ICR, una ballena sei rinde aproximadamente 12 toneladas de productos comestibles. Para facilitar su descarga y distribución, la

SUB-ÁREAS CBI



carne y la gran mayoría del *blubber* son congeladas a bordo del Nisshin Maru en bloques de 15 kilogramos (kg)²⁴. Los trozos demasiado pequeños para congelar son envasados y congelados en bolsas²⁵. Asumiendo 12 toneladas de producto comestible, cada ballena sei es descargada en cientos de envases.

Japón distribuye los productos de consumo de sus programas de investigación a través de dos canales de abastecimiento diferentes. Bajo JARPN/JARPN II entre 2003 y 2011, cerca del veinte por ciento de carne y otros productos de consumo de ballena sei se reservó para fines llamados de interés público, tales como programas de almuerzo en escuelas y promoción²⁶. Para estos programas, la carne de ballena es vendida con descuento y en parte distribuida a fin de establecer una base de consumidores para este producto²⁷. Cerca del 80 por ciento de la carne de ballena fue vendida a mayoristas para su distribución en cooperativas pesqueras, tiendas de comestibles, restaurantes y otros minoristas²⁸.

Según información públicamente disponible, el precio de la carne de ballena y el del *blubber* son establecidos

anualmente por ICR²⁹. La carne es enviada a Kyodo Senpaku (compañía propietaria del Nisshin Maru y otros buques balleneros y de la cual ICR posee acciones). Se cree que desde 2006 y hasta al menos 2011 los productos de consumo de ballena fueron enviados también a Geishoku Rabo (una compañía establecida con el apoyo de la Agencia de Pesca de Japón, ICR y Kyodo Senpaku para desarrollar nuevos canales de venta³⁰). A partir de 2017, Kyodo Hanbai, una subsidiaria de Kyodo Senpaku, administrará la venta de productos de consumo de ballena. Esta nueva empresa fue establecida a fin de “mejorar los negocios, incluyendo el desarrollo de nuevos productos y canales de venta” para la carne de ballena³¹.

Especímenes de especies incluidas en Apéndice I no pueden ser introducidos procedente del mar con fines primordialmente comerciales.

Como se indica en las Tablas 1 y 2, la vasta mayoría de las ballenas sei cazadas por Japón son capturadas fuera de la jurisdicción de cualquier Estado y por lo tanto su desembarco e introducción en Japón requiere un certificado de introducción procedente del mar para cualquier remesa de especímenes de



FABIAN RITTER/MEER E.V.

ballena sei. El Artículo III de la Convención estipula que no podrá emitirse un certificado de introducción procedente del mar hasta tanto la Autoridad de Manejo del Estado de introducción determine que el espécimen “no será utilizado para fines primordialmente comerciales”³².

La Convención no define el término “fines primordialmente comerciales”, pero la Resolución Conf. 5.10 (Rev. CoP15), *Definición de ‘fines primordialmente comerciales’*, establece que una actividad es comercial si “su objetivo es obtener beneficio económico (ya sea en dinero efectivo o de otro tipo) y si está orientada hacia la reventa, el intercambio, la prestación de un determinado servicio o cualquier otra forma de utilización o beneficio económico”. Adicionalmente, la resolución especifica que “todas las utilidades cuyos aspectos no comerciales no sean claramente predominantes, se considerarán de naturaleza principalmente comercial”³³. Al utilizar el código de fines científicos “S” para identificar el propósito de introducción de cada ballena sei, Japón sugiere que las ballenas sei serán utilizadas con fines científicos en lugar de con fines primordialmente comerciales.

Sin embargo, los aspectos científicos no comerciales no son claramente predominantes, tal como lo requiere la Res. Conf. 5.10 (Rev. CoP15). Por el contrario, el uso comercial es la motivación primaria para la introducción de las ballenas sei y la venta de productos de consumo de ballena sei es el fin predominante de las mismas. Ciertos factores son dispositivos al respecto. En primer lugar, la carne y otros productos de consumo de ballena son pre-ensados a bordo del Nisshin Maru específicamente para su distribución a través de la cadena de abastecimiento de productos de ballena. En segundo lugar, no se realiza investigación o experimentación científica en la carne ni otros productos de consumo, lo que indica que el único valor de los productos es comercial, no científico. En tercer lugar, la cantidad de ballena sei introducida para propósitos científicos es mínima respecto de la cantidad pre-ensada para distribución comercial. Cada ballena sei comprende aproximadamente 800 bloques pre-ensados de 15kg, mientras sólo órganos reproductivos, cristalinos, barbas, tapones serosos del oído, estómagos, plasma y pequeñas muestras de *blubber* son retenidos para realizar investigaciones científicas luego de su introducción procedente del mar. En

cuarto lugar, la Agencia de Pesca de Japón e ICR están activamente comprometidos en una campaña para incrementar el mercado comercial de carne de ballena, buscando explícitamente nuevos productos, clientes, oportunidades comerciales y canales de venta a fin de promover los ingresos por ventas. Las acciones de promoción tienen como objetivo tanto a programas de almuerzo escolar como consumidores Halal y hombres de mediana edad en busca de un antídoto contra la fatiga³⁴.

Mientras la descripción de “fines científicos” en Res. Conf. 5.10 (Rev. CoP15) contempla la “reventa o intercambio comercial” de especímenes científicos, Japón no cumple con los requisitos para esta excepción, incluyendo que “los fines científicos de esa importación son claramente predominantes” y “el objeto de obtener un beneficio económico no constituye el uso primordial” del espécimen por las razones arriba identificadas.

CONCLUSIÓN

Si bien puede ser permisible que Japón introduzca las porciones de cada ballena sei que son utilizadas con fines científicos luego de su introducción, no es legal incluir en un único certificado de introducción procedente del mar todos los productos de ballena sei destinados a fines comerciales. La carne y otros

productos comestibles de ballena sei pre-envasados, descargados y luego comprados y vendidos son introducidos procedente del mar para fines primordialmente comerciales en violación de CITES.

RECOMENDACIONES

La sexagésimo novena Reunión del Comité Permanente de CITES considerará la observancia de Japón del Artículo III como una cuestión relacionada con el cumplimiento³⁵.

A fin de asegurar la observancia del Artículo III, Japón debe suspender inmediatamente la introducción procedente del mar de carne y otros subproductos de ballena sei de su programa de permiso especial de cacería de ballenas utilizados para fines primordialmente comerciales. En el caso de que Japón rehúse suspender la emisión de certificados de introducción procedente del mar para carne de ballenas sei, la sexagésimo novena reunión del Comité Permanente de CITES debe:

- recomendar la suspensión del intercambio comercial con Japón de especímenes de especies incluidas en CITES; e
- instar a Japón a confiscar y destruir toda la carne de ballena sei, tanto la que se encuentra a la venta como la almacenada para su venta futura.



REGINA ASMUTIS-SILVIA/WDC

RELACIÓN ENTRE ICRW & CITES

Existe una importante distinción entre CITES y ICRW. ICRW regula la *cacería* de ballenas, mientras que CITES regula el *comercio* de especímenes de especies de ballenas incluidas en apéndices. Por lo tanto, mientras ICRW contiene disposiciones para la captura de ballenas con fines científicos, la introducción procedente del mar de los especímenes de ballenas sei no es automática o necesariamente con fines científicos. Estas son dos consultas independientes que se realizan en base a hechos separados, tal como se delineó anteriormente. Más aún, si bien ICRW regula el procesamiento de ballenas capturadas en el marco de permisos especiales, establece claramente que esto debe ocurrir sólo “en la medida de lo posible”. Si la introducción procedente del mar de ballenas sei para fines primordialmente comerciales se encuentra en contravención con CITES, el procesamiento de ballenas sei ciertamente no es practicable.

¹ Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES), Apéndices I, II y III, en vigor a partir del 4 de octubre de 2017, en <https://www.cites.org/esp/app/appendices.php> [en lo sucesivo CITES].

² CITES, art. III(3)(a), firmado el 3 de marzo de 1973, en vigor a partir del 1 de julio de 1975, 27 UST 1087, 993 UNTS 243, disponible en <https://www.cites.org/esp/disc/text.php>.

³ Por ejemplo, en 2002 en el marco del programa JARPN, ICR anunció que distribuiría 195 toneladas de carne de ballena para ser utilizadas en instituciones públicas y 506 toneladas para la venta mayorista, a lo que seguirían 724 toneladas adicionales de subproductos. Véase comunicado de prensa del Instituto de Investigación de Cetáceos, *By-products from Japan's whale research program on sale*, (Subproductos del programa de investigación científica sobre ballenas de Japón) 6 de diciembre de 2002.

⁴ Véase Tabla 2 para citas.

⁵ Asumimos que estos “trozos de piel” son las biopsias obtenidas de ballenas vivas durante muestreos no-letales.

⁶ 2004: SC/57/O3; 2005: SC/58/O8; 2006: SC/59/O5; 2007: SC/60/O5.

⁷ SC/61/O4

⁸ SC/62/O4

⁹ SC/63/O2

¹⁰ SC/64/O3

¹¹ SC/65A/O3

¹² SC/65b/SP02

¹³ SC/66a/SP06

¹⁴ SC/66b/SP02

¹⁵ SC/67A/SCSP/04

¹⁶ Véase (en japonés) <http://icrwhale.org/170926ReleaseJp.html>.

¹⁷ Correspondencia electrónica en archivo del autor (29 de junio de 2017) (traducción del documento *Whale Improvement Project 39*).

¹⁸ El *blubber* no es retenido para estudios científicos luego de desembarcar los especímenes de ballena sei; una pequeña muestra de *blubber*, surcos ventrales y grasa intestinal son retenidos para testear el contenido lipídico. El *blubber* es un producto comercialmente valioso que se consume en Japón. Véase Instituto de Investigación de Cetáceos, *Whales as food and Japanese culture (Ballenas como alimento y cultura japonesa)* (2007), disponible en inglés en <http://www.icrwhale.org/pdf/59FoodCulture.pdf>.

¹⁹ Gobierno de Japón, Plan de Investigación para el Nuevo Programa de Investigación Científica de Ballenas en el Pacífico Norte occidental (NEWREP-NP), en p. 117, 121, 126-27, 133, disponible en inglés en <http://www.icrwhale.org/pdf/170606newrep-np.pdf>.

²⁰ El Instituto de Investigación de Cetáceos (ICR) fue establecido en 1987 cuando Japón comenzó la cacería de ballenas bajo permiso especial. Los costos de puesta en marcha fueron asumidos por Kyodo Senpaky u un subsidio de la Agencia de Pesca. El Gobierno de Japón paga un subsidio

anual. Véase Institute of Cetacean Research, Overview and Purpose (Instituto de Investigación de Cetáceos, Descripción General y Propósito) <http://icrwhale.org/abouticr.html>; Gobierno de Japón, *Plan de Investigación Revisado Propuesto para el Nuevo Programa de Investigación Científica de Ballenas en el Pacífico Norte occidental (NEWREP-NP)*, SC/67A/SCSP/10, 43.

²¹ NEWREP-NP, *supra nota* 19, Anexo 20, en 137.

²² Una capa de grasa de forma de acordeón que se extiende desde la garganta al abdomen y es ofrecida en el mercado como “bacon (tocino)”. Véase *id.*

²³ *Id.*

²⁴ Dado que el Nisshin Maru ha sido remodelado recientemente se planea realizar procesamiento adicional de productos a bordo a fin de incrementar sus perspectivas de comercialización, incluyendo el envasado en embalajes más pequeños sellados al vacío. Ver Documento de Planificación de KKP: Kujira Kaizen Project 2-3 (2012), disponible en japonés en http://www.fpo.jf-net.ne.jp/gyoumu/hojyogyo/01kozo/nintei_file/H241002_kujira.pdf.

²⁵ Correspondencia electrónica en archivo con el autor (5 de junio de 2017).

²⁶ Véase ICR, Comunicados de Prensa (2003-2011), disponibles en inglés y/o japonés en <http://www.icrwhale.org/News.html>; véase también Junko Sakuma, *Sluggish Sales of Whale Meat (Lentas ventas de Carne de Ballena)*, Iruka & Kujira (Dolphin and Whale) Action Network (Red de Acción Delfines y Ballenas) (22 de mayo de 2012), disponible en japonés en <http://ika-net.jp/ja/ikan-activities/whaling/250-sluggish-sales-of-whale-meat>.

²⁷ K. Nakano, *To Protect Whale Eating Culture, The Japan Fisheries Agency Supports A Meat Wholesaler to Develop Sales Channels Targeting School Lunches*, (Para Proteger la Cultura de Comer Ballena, la Agencia de Pesca de Japón Apoya que un Mayorista de Carne Desarrolle Canales de Venta Dirigidos a Almuerzos Escolares) Nikkei Sangyo Shimbun, 29 de mayo de 2006. Disponible en inglés en Anexo 130 de *Memorial of Australia, Whaling in the Antarctic (Australia v. Japan)* (9 de mayo de 2011).

²⁸ Véase ICR, Comunicados de Prensa (2003-2011), disponibles en inglés y/o japonés en <http://www.icrwhale.org/News.html>

²⁹ Véase ICR, *Rules for the Processing and Sale of By-Products of the Cetacean Capture Research Program*, (Reglas para el Procesamiento y Venta de Subproductos del Programa de Investigación de Captura de Cetáceos, ICR No. 570, (12 de enero de 2001, enmendado 31 de mayo de 2006).

³⁰ Véase Institute of Cetacean Research y Geishoku Rabo, “New Organization for Whale Meat Sales Promotion,” (Nueva Organización para la Promoción de Ventas de Carne de Ballenas) Comunicado de Prensa en japonés (marzo de 2006), http://whaling.jp/press/press06_05.html.

³¹ Véase (en japonés) <http://www.kyodo-senpaku.co.jp/news/#35>.

³² CITES, *supra nota* 2.

³³ CITES, Res. Conf. 5.10 (Rev. CoP15) *Definición de la expresión “con fines primordialmente comerciales”, disponible en* <https://www.cites.org/esp/res/05/05-10R15.shtml>.

³⁴ KKP, *supra nota* 24.

³⁵ CITES, Comité Permanente 69, Documento 29.1 Cuestiones relacionadas con el cumplimiento.

