







GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE TIBURONES Y RAYAS CAPTURADOS INCIDENTALMENTE EN EL CURSO DE ACTIVIDADES DE PESCA CON PALANGRE PELÁGICO EN EL MEDITERRÁNEO

En colaboración con





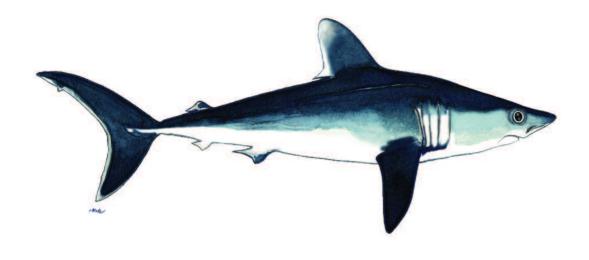


Financiada por



FICHA TÉCNICA N° 1 - ESPECIES DE TIBURONES Y RAYAS¹ ESPECIALMENTE AFECTADAS POR LAS ACTIVIDADES DE PESCA CON PALANGRE PELÁGICO EN EL MEDITERRÁNEO (1/3)

¹Las ilustraciones no se representan a escala real.



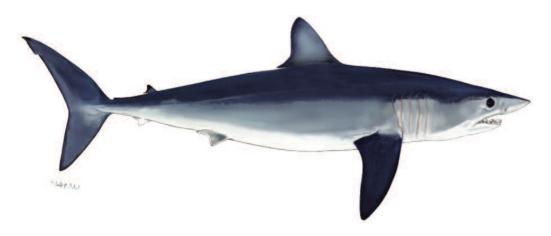


Marrajo sardinero (Lamna nasus)

Aleta dorsal al nivel de las aletas pectorales

Manchas blancas en la parte trasera de la aleta dorsal

Morro puntiagudo





Marrajo dientuso (Isurus oxyrinchus)

La longitud de la cabeza es superior a la de las aletas pectorales

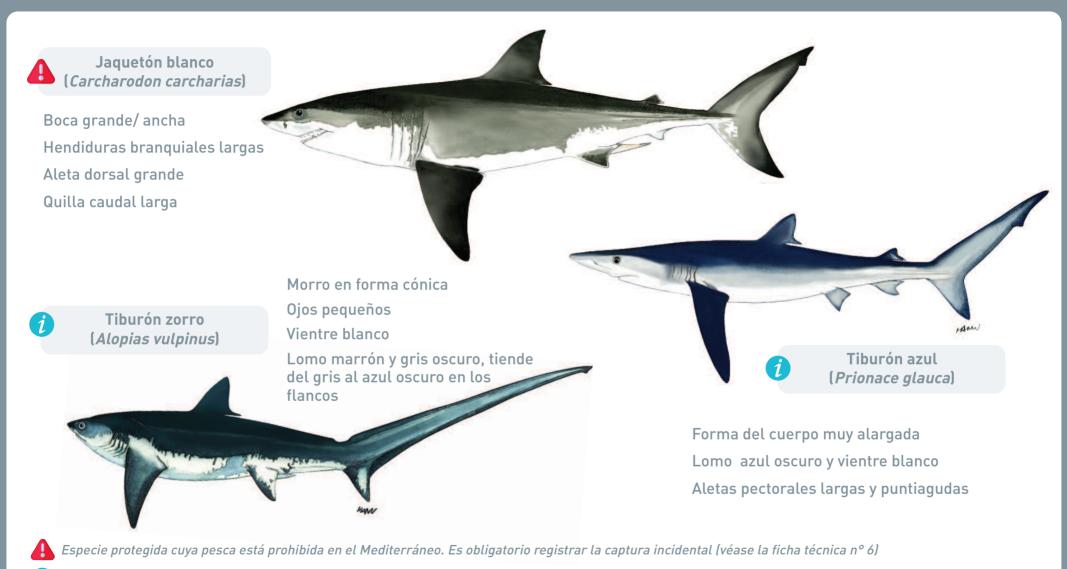
Boca grande/ ancha

Aleta dorsal retrasada con respecto a las aletas pectorales



Especie protegida cuya pesca está prohibida en el Mediterráneo. Es obligatorio registrar la captura incidental (véase la ficha técnica nº 6)

FICHA TÉCNICA N° 1 - ESPECIES DE TIBURONES Y RAYAS¹ ESPECIALMENTE AFECTADAS POR LAS ACTIVIDADES DE PESCA CON PALANGRE PELÁGICO EN EL MEDITERRÁNEO (2/3)



Especie cuya pesca está autorizada en el Mediterráneo, si bien su captura es de registro obligatorio (véase la ficha técnica nº 6)

FICHA TÉCNICA N° 1 - ESPECIES DE TIBURONES Y RAYAS 1 ESPECIALMENTE AFECTADAS POR LAS ACTIVIDADES DE PESCA CON PALANGRE PELÁGICO EN EL MEDITERRÁNEO (3/3)



Raya-látigo violeta (*Pteroplatytrygon violacea*)

Morro redondeado Parte dorsal desprovista de espinas Aletas pélvicas que sobrepasan el disco Zorro ojón (*Alopias superciliosus*)

Surco frontal profundo
Lomo gris violeta
Ojos grandes
Vientre blanco



Ojos pequeños de color verde fluorescente

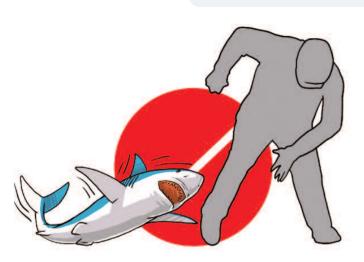
Seis hendiduras branquiales

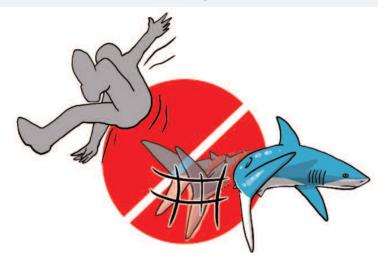
Aleta dorsal cercana a la cola



FICHA TÉCNICA N°2 - LIBERACIÓN DE TIBURONES Y RAYAS CAPTURADOS EN EL CURSO DE ACTIVIDADES DE PESCA CON PALANGRE PELÁGICO: PRECAUCIONES NECESARIAS

PRESTAR SIEMPRE ATENCIÓN A LOS MORDISCOS, LOS GOLPES Y LAS PICADURAS







TENER PREPARADO EL SIGUIENTE MATERIAL:

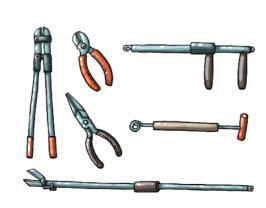
Desanzueladores

Alicates/cizalla

Podaderas de mango largo

Guantes

Gafas protectoras





FICHA TÉCNICA N°3 - LIBERACIÓN DE TIBURONES CAPTURADOS EN EL CURSO DE ACTIVIDADES DE PESCA CON PALANGRE PELÁGICO





Retirar el anzuelo del cuerpo del tiburón

Si el tiburón está en el agua

Cortar el sedal lo más cerca posible de la boca del tiburón.

Si se ha subido el tiburón a bordo

Cortar el anzuelo, de ser posible, o cortar el sedal lo más cerca posible del ojal del anzuelo.

NOTA: A fin de liberar al tiburón con la mayor rapidez posible, es preferible no subirlo a bordo.



Soltar al tiburón

Manipular al tiburón sujetándolo por una aleta pectoral con una mano y por la cola con la otra.



Devolver el tiburón al agua empezando por la cabeza sin empujarlo. Dejar que el animal se deslice.

FICHA TÉCNICA N°4 - LIBERACIÓN DE RAYAS CAPTURADAS EN EL CURSO DE ACTIVIDADES DE PESCA CON PALANGRE PELÁGICO

Retirar el anzuelo del cuerpo de la raya

Las rayas no suelen sobrevivir cuando son devueltas al agua a causa de los daños que sufren en las mandíbulas. Aunque se trata de animales potencialmente peligrosos, existen procedimientos de manipulación sencillos que permiten aumentar sus probabilidades de supervivencia.

Si el anzuelo está alojado en la comisura de las mandíbulas



Cortar el anzuelo, de ser posible, o cortar el sedal lo más cerca posible del ojal del anzuelo.

Si el anzuelo está alojado en la mandíbula inferior y atraviesa la garganta del animal





Atar el extremo del sedal a un punto fijo para tener libres las dos manos. Agarrar la punta del anzuelo con ayuda de un desanzuelador o unos alicates. Hacer girar el desanzuelador o los alicates para extraer el anzuelo. Cortar el sedal y dejar que la raya vuelva a caer al agua por la fuerza de gravedad.

FICHA TÉCNICA N°5 - PRÁCTICAS QUE DEBEN EVITARSE AL LIBERAR TIBURONES Y RAYAS CAPTURADOS EN EL CURSO DE ACTIVIDADES DE PESCA CON <u>PALANGRE PELÁGICO</u>



No meter los dedos en las hendiduras branquiales del tiburón para transportarlo.



No levantar al tiburón por la cola o por la cabeza.



No poner las manos a la altura de las mandíbulas del tiburón para retirar el anzuelo.



No hacer incisiones en la carne ni cortar la mandíbula de la raya para retirar el anzuelo.



No provocar traumatismos que puedan dañar los órganos internos del tiburón (por ejemplo, no meter trozos de madera en la boca del animal y no cortarle la carne).





No exponer el tiburón al sol.

FICHA TÉCNICA N°6 – REGISTRO DE LAS CAPTURAS INCIDENTALES

ANOTAR EN EL DIARIO DE PESCA LAS CAPTURAS DE CUALQUIER ESPECIE DE TIBURÓN SEÑALADA CON EL SÍMBOLO

1 O 1 EN LA FICHA TÉCNICA N° 1, INDICANDO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:







Posición por GPS

Subzona geográfica



Arte de pesca



Especie capturada

Número de especímenes capturados

Número de especímenes soltados vivos

Número de especímenes muertos

Número de especímenes en estado desconocido



y a ser posible...

Fotos de los tiburones

Transmítase lo antes posible a las autoridades nacionales competentes toda la información, así como las fotos. ¡Esta información es de extrema importancia! En caso de duda, pídase consejo a las autoridades competentes.

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE TIBURONES Y RAYAS CAPTURADOS INCIDENTALMENTE EN EL CURSO DE ACTIVIDADES DE PESCA CON PALANGRE PELÁGICO EN EL MEDITERRÁNEO

La presente guía se ha preparado en el marco de un proyecto dirigido a mitigar las interacciones negativas entre las especies marinas amenazadas y las actividades pesqueras. Ejecutan el proyecto la Secretaría del Acuerdo sobre la Conservación de los Cetáceos del Mar Negro, el Mar Mediterráneo y la Zona Atlántica Contigua (ACCOBAMS) y la de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo (CGPM) en colaboración con el Centro de Actividades Regionales para las Áreas Especialmente Protegidas (CAR/ASP). El objetivo principal es mejorar la conservación de determinadas especies marinas amenazadas (cetáceos, tortugas marinas, aves marinas, etc.) fomentando prácticas de pesca responsable en el Mediterráneo.

Contribución científica y técnica (por orden alfabético) Aurora Nastasi, Julia Pierraccini, François Poisson

Illustrations

Manuela D'Antoni, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, ilustraciones científicas originales reproducidas con permiso (ficha técnica n° 1), Francois Dolambi (fichas técnicas n° 2 a n° 5), Alberto Gennari (ficha técnica n° 6)

Formatación

Stile Libero Communication Monaco

Principales referencias bibliográficas

CGPM, 2012. Recomendación CGPM/36/2012/3 relativa a las medidas de ordenación pesquera para la conservación de los tiburones y las rayas en la zona de aplicación de la CGPM.

CGPM, 2017. Marco de referencia de la CGPM para la reunión de datos. Versión: 2017.1

Poisson F., Wendling B., Cornella D. y Segorb C. 2015. Guide de bonnes pratiques pour réduire la mortalité des espèces sensibles capturées accidentellement par les palangriers français en Méditerranée. Proyecto SELPAL y RéPAST. 60 páginas.

PNUMA/MAP-SPA/RAC, 2018. Anexo II del Protocolo sobre las zonas especialmente protegidas y la diversidad biológica en el Mediterráneo: Lista de especies en peligro o amenazadas, SPA/RAC, ed., Túnez. http://www.rac-spa.org/sites/default/files/annex/annex_2_en_20182.pdf (en inglés). Consultado el 29 de marzo de 2018.

PNUMA/MAP-SPA/RAC, 2012. Anexo III del Protocolo sobre las zonas especialmente protegidas y la diversidad biológica en el Mediterráneo: Lista de especies cuya explotación está sujeta a explotación, SPA/RAC, ed., Túnez. http://www.rac-spa.org/sites/default/files/annex/annex_3_en_2013.pdf (en inglés). Consultado el 29 de marzo de 2018.

Las denominaciones empleadas en el presente producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) o de la Secretaría del Acuerdo sobre la Conservación de los Cetáceos del Mar Negro, el Mar Mediterráneo y la Zona Atlántica Contigua (ACCOBAMS), juicio alguno sobre la condición jurídica o el estado de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO o el ACCOBAMS los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan. Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO o el ACCOBAMS.

La FAO y el ACCOBAMS fomentan el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, imprimir y descargar el material con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la FAO y el ACCOBAMS como fuente y titulares de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la FAO y el ACCOBAMS aprueban los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios.

© FAO y ACCOBAMS, 2020