



COMUNICADO DE LA SNP

LA INFORMALIDAD GENERADA POR EL D.S. 005 ES EL PRINCIPAL ENEMIGO DE LA ANCHOVETA

La SNP dio a conocer nuevamente su opinión sobre el DS002-2012-Produce a través de distintas entrevistas en medios de comunicación y en un comunicado publicado el 14 de marzo en diversos diarios de publicación nacional:

Las empresas pesqueras formales somos las principales interesadas en preservar el recurso. Los límites de pesca para cada temporada están fijados por el mismo Estado y los respetamos escrupulosamente. La pesquería de anchoveta en el Perú ha sido reconocida internacionalmente como la más sostenible.

En agosto del año pasado fuimos los primeros en advertir sobre el peligro que sobre el recurso significaba el D.S. 005-2012-PRODUCE que consagró la informalidad en el sector al incentivar el desvío de la anchoveta de consumo humano a la harina residual.

Los efectos nocivos del D.S 005 son:

Permitir una zona de exclusividad para informales

- Dicha norma ha creado un corredor exclusivo entre la milla 5 y la milla 10 donde operan más de 1.500 embarcaciones no artesanales que se ven incentivadas a pescar anchoveta para las plantas de harina de pescado residual. Se ha creado una zona exclusiva que fomenta el mercado negro de harina de pescado.

- La mala práctica del desvío de la anchoveta que debería ir al consumo humano hacia la harina residual como han mostrado diversos medios de comunicación. Esto se da al amparo de esta norma y va en contra del interés de aumentar el consumo humano de anchoveta. Nuestros asociados producen más del 50 % de conservas de anchoveta que se fabrican en el país.

Sin vedas, ni control

- En consecuencia, más de 1500 embarcaciones se estarían incorporando a la flota pesquera con fines industriales, con el agravante que estas naves están

permitidas de pescar todo el año, sin respetar límites de pesca, vulnerando la época de veda de reproducción y desove, con lo que se pone en peligro la sostenibilidad del recurso.

Rompe la seguridad jurídica

- El ilegal Decreto Supremo N° 005-2012 PRODUCE contradice todo esfuerzo del Estado Peruano por brindar un marco legal a las inversiones, establecido en la Ley General de Pesca y el Decreto Legislativo N° 1084.

LA BIOMASA NO ESTÁ EN PELIGRO DE EXTINCIÓN PERO PUEDE ESTARLO SI SEGUIMOS ALENTANDO LA INFORMALIDAD

El Consejo Directivo

BIC OLAYA ANALIZA SITUACIÓN DE ANCHOVETA EN ZONA NORTE – CENTRO DEL LITORAL PERUANO

El estudio denominado “Evaluación Acústica de los Recursos Pelágicos” se realizará durante 27 días y está a cargo de los científicos del Instituto del Mar del Perú - IMARPE, del Ministerio de la Producción. De esta manera, se podrá estimar el volumen de extracción permitida para las embarcaciones, en la primera temporada de pesca del año 2013.

El Viceministro de Pesquería, Paul Phumpiu, participó de las actividades de prospección de anchoveta, que realiza el Buque de Investigación Científica (BIC) José Olaya Balandra con el objetivo de determinar el stock actual de la biomasa en la zona Norte-Centro.

Durante esta jornada se estimó la composición por especies, separándolas por grupos para realizar el muestreo biométrico o medición utilizando un ictiómetro (aparato especialmente diseñado para cuantificar la longitud de los peces). Concluida esta labor, se procedió a pesar los grupos de especies por tallas, estableciendo la relación longitud - peso.

Utilizando escalas predeterminadas, se catalogaron el sexo y los estadios de madurez sexual de las especies,



Sociedad Nacional
de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

18 de marzo del 2013

www.snp.org.pe

N°167

así como también se colectaron las gónadas para lecturas histológicas y los estómagos para realizar estudios sobre ecología trófica. Una vez culminado este procedimiento manual se procede a digitar la información colectada para su posterior procesamiento y análisis.

"Durante las mediciones pudimos apreciar anchovetas con tallas entre 11cm y 11,5cm augurando una temporada de pesca mejor que la del año pasado. Hemos encontrado también otras especies como camotillo, chilindrina, vincigerria, múnida, entre otros" sostuvo el presidente del IMARPE, Germán Vásquez.

Es importante destacar que una vez culminada la travesía entre Tumbes y el Callao, el BIC Humboldt continuará los estudios de investigación pesquera en la sur. Se estima que esta nueva prospección tendrá una duración de 22 días.

El BIC José Olaya Balandra fue donado al Instituto del Mar del Perú IMARPE por el gobierno japonés a través de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA).

Este tipo de investigaciones permiten al IMARPE, como Organismo Técnico Especializado, asesorar al Ministerio de la Producción en la toma de decisiones correspondientes al sector pesquero y al manejo responsable de los recursos hidrobiológicos del mar peruano bajo un enfoque ecosistémico.

EL CONTROL SATELITAL

Francisco J. Miranda Avalos
Presidente de la Junta Directiva- ONG OANNES
(Extracto)

El lunes pasado fuimos invitados por el MINAM al taller "Usos de Sistemas de Monitoreo Satelital de Embarcaciones para propósitos de manejo pesquero y protección de los ecosistemas".

Sin embargo la participación de algunos voceros de PRODUCE, mostró una vez más la poca o nula intención de esta administración a escuchar las

recomendaciones de los que conocen o necesitan el sistema para mejorar la recolección de data científica.

Es más, nos dejó claramente la sensación de que ellos han preparado una norma reglamentaria para el control satelital de embarcaciones y que solo han cumplido con la formalidad de la pre-publicación, sin importarles realmente lo que opinen o necesiten los demás, en una muestra clara de desorden de gestión.

El sistema de control satelital de embarcaciones además de servir para sus fines de control y seguimiento, tiene muchísimas aplicaciones científicas, que muy brillantemente la Magister Rocio Joo mostro ante los concurrentes, al dar a conocer sus avances en la investigación ecosistémica, que actualmente desarrolla en cooperación con IRD-IMARPE.

Ya he advertido en artículos anteriores y desde hace mucho que nada funciona, ni funcionara correctamente en el sistema de control satelital, si no se cuenta primero que todo con un "Centro de Control" debidamente actualizado, capaz de recibir y procesar la información que proporcionan todas las balizas de los diferentes proveedores y no el hardware y software obsoleto que hoy tiene PRODUCE.

Durante el taller, quedo claro que a pesar de los ofrecimientos de la MGP de compartir el uso con PRODUCE del "Centro de Control" de última generación con que si cuenta esta institución (SIMTRAC), y de los requerimientos (prácticamente a nivel de súplica, de los científicos), PRODUCE hace caso omiso y simplemente sigue en sus trece.

Sin embargo, muchos de los problemas de recolección de data que la ciencia necesita y reclama, así como la actual problemática para definir un tratamiento especial en el sur del Perú para la pesca de la anchoveta, tienen la "llave del reino" en el "Centro de Control" y en la forma en que el nuevo reglamento será promulgado.

Quiero recalcar que el nuevo reglamento tiene términos de referencia, que son más que una burda copia de las características técnicas copiadas del web site de la firma SKYWAVE (<http://www.skywave.com>). Lo que de hecho, marca claramente una intencionalidad dudosa, puesto que pretende favorecer solo a los proveedores que cuenten con estos equipos, habiendo una gama



Sociedad Nacional
de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

18 de marzo del 2013

www.snp.org.pe

N°167

muy grande de soluciones, incluso más económicas, pero como es un tema técnico, las sutilezas de los detalles pasan desapercibidas por el ojo inexperto.

Otro punto fundamental es la doble localización, ya que el asegurar un doble sistema de posicionamiento, resulta algo que es fundamental para ejercer un control real sobre una flota que está acostumbrada a todo tipo de mañas, cosa que ya hemos dicho anteriormente, porque sabemos que existen sistemas, equipos y formas que permiten falsear las posiciones del GPS, por eso es fundamental que los equipos cuenten con capacidad de doble localización para verificar las posiciones con un sistema alterno. Y esta sí debería ser una exigencia mínima para los proveedores.

Esta segunda opción de localización, no sería una localización enviada desde la baliza, pero si una localización calculada en tierra (por el proveedor satelital), a partir de la variación de la potencia de la frecuencia del terminal al paso del satélite (efecto Doppler). Esta opción daría una garantía al ministerio de que no ha habido alteración de la posición provista por el GPS producto de algún equipo o sistema mañoso que pueda falsear la posición.

Pero los voceros de PRODUCE se niegan a reconocer esto, con total y absoluta negligencia.



PESQUERA DIAMANTE

PESQUERA DIAMANTE APUESTA POR UNA EDUCACIÓN DE CALIDAD Y SE SUMA A ENSEÑA PERÚ

Pesquera Diamante contribuye con la mejora de la educación mediante su participación en el programa Enseña Perú. La joven líder, Claudia Del Pozo Vergas, estudiante de Ciencias de la Comunicación en la Pontificia Universidad Católica del Perú, estará por dos años en el colegio Fernando Belaúnde Terry de Sarita Colonia en Callao, bajo la tutoría de Pesquera Diamante.



Enseña Perú tiene como misión formar un movimiento liderado por jóvenes agentes de cambio quienes, desde su experiencia en aulas en contextos vulnerables, contribuyan eficazmente desde diversos sectores a eliminar la alta inequidad y la baja calidad educativa en el Perú.



**MUNICIPALIDAD DE LIMA LANZA CAMPAÑA DE
NUTRICIÓN "CERO ANEMIA"**

AUSTRAL PARTICIPA COMO MIEMBRO DEL COMITÉ METROPOLITANO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE

La alcaldesa de Lima Susana Villarán lanzó la campaña de nutrición "Cero Anemia", que beneficiará a miles de niños y niñas entre 6 meses y 3 años de edad.

Austral Group, como miembro del Comité Metropolitano de Nutrición y Alimentación Saludable, que viene realizando acciones conjuntas orientadas a combatir la desnutrición en los distritos más pobres de Lima, participó de esta iniciativa a través de un stand informativo donde se difundió los beneficios de



Sociedad Nacional
de Pesquería

consumir anchoveta y las múltiples maneras para prepararla. Además, el público asistente pudo comprobar el buen sabor y la calidad de los productos Portola degustando la variedad de platos presentados por la empresa.

Esta actividad se llevó a cabo en el Parque Zonal Sinchi Roca y contó con la presencia de principales medios de comunicación, alcaldes distritales, representantes de diversas organizaciones y otras entidades vinculadas a este tema.

TASA INAUGURA PRIMER PUNTO DE VENTA DE PRODUCTOS DE ANCHOVETA EN HUAURA



Con el objetivo de contribuir con una buena alimentación y combatir la desnutrición, la empresa TASA y la Municipalidad Distrital de Végueta (Huaura) instalaron el primer punto de venta permanente de las deliciosas hamburguesas de anchoveta, Omega Burguers, y La AnchoveTASA Kontiki, anchovetas congeladas, en la Tienda Artesanal de la Municipalidad ubicada en el Centro Cívico de la Plaza de Armas de dicha localidad.

Esta actividad se inició con las palabras de la SubGerente de Responsabilidad Social de TASA, Wendy Rojas López, quien agradeció al alcalde de Végueta, José Li Nonato, por el apoyo que viene brindando para que la población pueda acceder a consumir alimentos de alta calidad y contenido proteico como Omega 3.

Como parte del apoyo interinstitucional en beneficio de la población, Végueta podrá comprar productos Kontiki a un precio accesible, distinto al importe que se encuentra en supermercados.

ASISTE PERÚ REELIGE A PRESIDENTA 2013-2015

A través de la Asamblea General de Asociados realizada el día de ayer, los miembros de Asiste Perú (Asociación de Institutos y Escuelas de Educación Superior del Perú) reeligieron por un nuevo período adicional 2013-2015.

Por lo tanto, su actual presidenta, Lic. María Isabel León Klenke, representante del Instituto "AVIA", quien estará acompañada en el Consejo Directivo por el Sr. Roberto Chocano, representante del Instituto "Cibertec"; Patricia Dalmau de Galfre, representante del Instituto "Le Cordon Bleu Perú" ; y de Rosa María Marisca, representante del Instituto "IPAE".

SNP AUSPICIÓ II ALMUERZO DEL EXPORTADOR ACUICOLA Y PESQUERO DE ADEX



Contó con la presencia de los líderes del sector y el rubro y tuvo como expositores al Presidente de ADEX Luis Varillas; el Ministro de Comercio Exterior y Turismo, Jose Luis Silva; a la Ministra de la



Sociedad Nacional
de Pesquería

Producción, Gladys Triveño y; el Presidente de la SNP, Richard Inurritegui.

SECTOR PESCA PARTICIPÓ EN LA FERIA INTERNACIONAL BOSTON SEAFOODSHOW 2013

La Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – Promperú, participó conjuntamente con 14 empresas nacionales del sector pesca en la Feria Internacional Boston SeafoodShow 2013, que se realizó en la ciudad de Boston, Estados Unidos del 10 al 12 de marzo.



Este evento especializado en el sector pesca y acuicultura es organizado por la empresa americana Diversified Business Communications, y congrega a compradores y representantes de importantes cadenas de supermercados mayoristas, distribuidores y procesadores.

Promperú señaló que resulta de importancia participar en la feria por ser el evento especializado en el sector de productos pesqueros y acuícola más importante de América del Norte, que reúne a los principales expositores y compradores del mundo, lo que permite el desarrollo de negocios internacionales.

Además le permite conocer a nuevos compradores, evaluar las tendencias y descubrir las nuevas

tecnologías para frutos del mar, que aseguren los estándares internacionales de calidad y regulación del medioambiente.

También indicó que la participación de Promperú en dicha feria tiene por objeto promocionar las exportaciones de productos pesqueros y acuícolas peruanos al mercado norteamericano, considerado el principal destino de las exportaciones nacionales.

Además, permite fortalecer la imagen del país en dicho sector, tomando en cuenta las ventajas que ofrece el Tratado de Libre Comercio (TLC) suscrito con Estados Unidos.

¿CANDIL DE LA CALLE Y OSCURIDAD EN CASA?

Pedro Trillo
Océano Internacional

La política se hace con gestos, y en ocasiones, los gestos lo son todo.

Hace poco, el embajador coreano Hee Kwon Park, al entregar una donación por US\$ 70,000 al Ministerio de Producción (PRODUCE), dijo: “este es un gesto (...) para agradecerle a la ministra de Producción su voluntad de profundizar los lazos bilaterales. En el gobierno coreano estamos listos para profundizar aún más estos lazos”.

Corea pretende tender un lazo sobre las autoridades peruanas con un presente griego, mientras el diario Gestión hacía público el intento de la firma coreana Dongwon Group de adquirir Pesquera Diamante.

Quien conoce la historia del crecimiento económico de Corea sabrá que este se realizó por un acuerdo estratégico de protección del Estado a los grupos empresariales, llamados también *Chaebol* que significa en coreano “*negocio de familia*”. Dongwon Group no es una excepción.

Esta empresa tiene como objetivo controlar el mercado mundial del atún y para ello se sustenta en dos pilares: la formación bruta de capital en Corea al concentrar el 75% del mercado local de conservas de atún, y el apoyo financiero de su gobierno. Para avanzar en su estrategia, en el 2008 compró la legendaria empresa Starkist Tuna de la estadounidense Del Monte



Sociedad Nacional
de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

18 de marzo del 2013

www.snp.org.pe

N°167

Corporation, el año pasado, Société Nouvelle des Conserveries du Sénégal, y ahora está tras el Grupo Calvo de España, con US\$ 260,1 millones que le brinda el Servicio Nacional de Pensiones de Corea, entidad oficial del Ministerio de Salud, Bienestar y Asuntos de Familia del país oriental.

 Por qué la empresa atunera coreana se interesa en una empresa de harina y aceite de pescado? La respuesta se encuentra en la alianza suscrita hace pocas semanas con Bright Food (Group) Co., Ltd., una de las mayores productoras y distribuidoras de alimentos y bebidas de China. La garantía de este suministro para Shanghai Min Chu Aquatic Product Co., -una subsidiaria de Bright Food-, le otorgaría una ventaja decisiva a nivel global.

El 9 de febrero, Wang Zongnan presidente de Bright Food Group, se reunió en Shanghai con Urs Rhoner, presidente del Credit Suisse, días después se informaba que Credit Suisse estaba asesorando la toma de Pesquera Diamante por la firma coreana.

Bright Food Group sería el verdadero comprador de los activos industriales de harina y aceite de pescado de la empresa peruana y estaría detrás del Credit Suisse que fondea la operación.

Dongwon Group tiene un interés propio, y son los 5,000 m³ de capacidad de acarreo dentro de nuestro dominio marítimo, obtenidas por Perú de la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT). Además, Pesquera Diamante es la primera empresa peruana preparada para intervenir en el negocio del atún, y perdió la presente temporada porque PRODUCE no otorgó permiso de pesca a sus dos embarcaciones atuneras. Dongwon Group quiere matar al bebé en el vientre de la madre... patria.

El Perú tiene la oportunidad de ser a mediano plazo un fuerte competidor a escala mundial, dado que anualmente, entre diciembre y marzo, el 18% de la cuota total de atún de la CIAT se pesca en nuestro mar jurisdiccional.

Las familias Ribaud y Dyer le han dicho "no" a coreanos y chinos, pero continúa la intención hostil de adquirir ambas empresas.

Esta industria es una promesa de futuro para el Perú y es misión del Estado salir a defender los intereses nacionales para evitar que el país vuelva a ser uno de oportunidades perdidas.

Publicado en el Diario Gestión el 8 de marzo.

BUENAS PERSPECTIVAS PARA LA ACUICULTURA EN EL PERÚ

Las compa as dedicadas a la acuicultura en el Perú tienen buenas oportunidades de crecimiento dado el aumento del consumo de pescado en el mundo y la tendencia de dietas más saludables en los países con mayor poder adquisitivo, según el último reporte de Fitch.

Asimismo el informe anota que ante la creciente demanda y la oferta presionada por la producción de los derivados del pescado, los precios en la industria seguirán subiendo.

TODO SOBRE SOSTENIBILIDAD Y DESARROLLO DEL RECURSO HÍDRICO



El uso, cuidado, calidad, tratamiento y recuperación del agua se ha convertido en un tema vital para el desarrollo sostenible de nuestra sociedad; por ello, es parte de las preocupaciones centrales de la política del Estado y de todos los agentes económicos y sociales, principalmente de los grandes usuarios.

El Congreso de Agua Perú y Medio Ambiente organizado por el Grupo Perú Events desde el año 2010 con la colaboración de instituciones del Estado involucrados en el tema, tiene la finalidad de reunir a



Sociedad Nacional
de Pesquería

los principales actores en el recurso hídrico para intercambiar información, experiencias, identificar posibles soluciones para un uso eficiente del mismo y ofrecer un espacio para el desarrollo de negocios en tecnologías limpias.

Los invitamos a participar de este evento, el cual ofrecerá una interesante temática sobre el presente y futuro inmediato del agua en el Perú, evento a realizarse los días 22 y 23 de mayo de 3:00 a 9:00 pm, en el Sonesta Hotel El Olivar (Calle Pancho Fierro 194, San Isidro).

Informes:

Evelyn Gottfried (evelyn@perueventos.org)

Milushka Rodriguez (mrodriguez@perueventos.org)

225-6851 / 225-6842. Telefax 226-8535.

Nextel 833*1166 RPM # 971325205

<http://www.perueventos.org/congresodeagua/index.html>

PROGRAMA DEL FDA PARA INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS EN EL EXTERIOR

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS) de los Estados Unidos, continúa desarrollando, informando e implementando los requerimientos establecidos en la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria del FDA (FSMA), que fuera emitida por el Congreso de los EEUU y firmada por el Presidente Obama el 4 de enero de 2011.

En base a los requerimientos establecidos en la FSMA, el FDA viene incrementando de manera mandatoria el número de inspecciones de rutina a nivel mundial en los establecimientos de alimentos que se encuentran en el exterior y que están bajo la jurisdicción de esta agencia, y que además exportan a EEUU; vale decir, procesadoras, fábricas, empacadoras, reempacadoras y almacenes, ya sea de alimentos frescos o procesados.

Las inspecciones de los establecimientos de alimentos en el extranjero están diseñadas para identificar problemas potenciales en inocuidad alimentaria, antes de que los productos lleguen a los EEUU, con el fin de determinar el

estatus de cumplimiento de los establecimientos respecto de los requerimientos del FDA y los estándares de inocuidad alimentaria. Esto ayuda a que la agencia adopte decisiones de admisibilidad cuando los productos son ofrecidos para importación en los EEUU, y asiste también para asegurar que los productos alimenticios bajo la jurisdicción del FDA cumplan con los requerimientos establecidos en este país, en el marco de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos, y Cosméticos (FDCA).

Las preguntas frecuentes y sus respectivas respuestas sobre este programa del FDA para las inspecciones de establecimientos de alimentos en el exterior, pueden ser encontradas en el siguiente enlace electrónico:

<http://www.fda.gov/Food/InternationalActivities/ucm211823.htm>

Cabe resaltar que el FDA está implementando esfuerzos similares con respecto a los establecimientos domésticos, con el fin de asegurarse que el abastecimiento de alimentos en este país, sea seguro.

Informativo Pachamama, Embajada del Perú en EEUU, 18 de marzo.