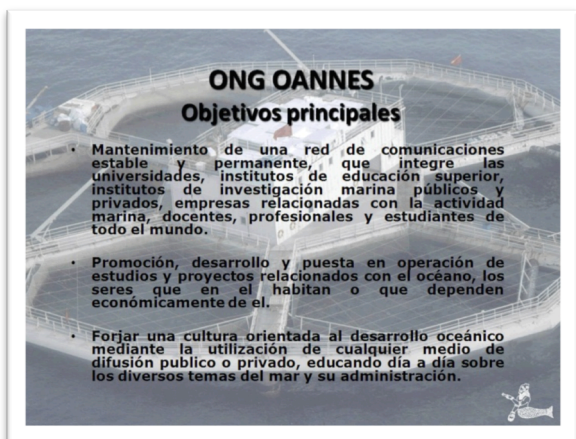


Presentación del Sr. Francisco J. Miranda Avalos, Presidente de la Junta Directiva de Oannes, ante la Comisión de Producción, Micro y Pequeñas Empresas y Cooperativas del Congreso de la República, en el Edificio “Víctor Raúl Haya de la Torre”

Estimado Señor Octavio Salazar, Presidente de la Comisión de Producción, Micro y Pequeñas Empresas y Cooperativas del Congreso de la República, agradezco infinitamente su cordial invitación, ya que nos da la oportunidad de exponer lo que nuestra organización ve como problemática de un sector tan complejo y lleno de detalles como lo es el Sector Marino Costero Peruano.

Ante todo, permítame explicarle a usted y a sus colegas congresistas, que somos y que hacemos.

Somos una organización sin fines de lucro creada para comunicar y educar al hombre de mar, con la finalidad de lograr un desarrollo costero eco amigable y sustentable en el tiempo. Nosotros no vemos la costa peruana solo desde el punto de vista del sector pesquero, para nosotros la administración de los recursos de la franja costera nacional, es una actividad multidisciplinaria, que involucra a varios sectores, la pesca, la maricultura, el turismo, la gastronomía, la defensa, la minería, etc.



Nuestros principales objetivos están expuestos en la lámina que vemos a continuación.

Y nuestra organización posee diversos medios para ejecutar su labor de manera cotidiana, nuestro financiamiento proviene de la publicidad que ofrecemos a las diferentes empresas que quieren hacer llegar su mensaje comercial a nuestra base de datos, que supera los 14,000 registros en el Perú y el mundo. Eso nos permite tener cierta imparcialidad en nuestras apreciaciones y análisis de situación.

Oannes trabaja principalmente a través de la “Lista Oannes” que es una lista de correos, en la que están suscritos sus miembros, muchos de ellos, estudiantes, empresarios, pescadores y hombres de mar, que la usan para escribir y difundir sus opiniones

personales, artículos, trabajos científicos, presentaciones. También para hacer consultas a sus colegas, coordinar encuentros y hacer contactos.

Nuestra organización alimenta la “Lista Oannes” diariamente con un “Boletín de notas de Prensa”, que es una suerte de fichero de noticias relacionadas con el sector marino pesquero, y que tiene como finalidad propiciar el diálogo. Por mi parte como Presidente de la organización, es mi deber usar el foro en internet como un observatorio de la situación, a fin de preparar a fin de año un documento que denominamos “Resumen de Contenidos” que recopila las diversas posiciones, propuestas o reclamos hechos por los miembros durante el año. Este documento se imprime en 500 copias impresas, que se distribuye desde el Presidente de la República, a todas las autoridades relacionadas con el sector y medios de prensa.

También contamos con un web site (www.oannes.org.pe) que además de ser la página web oficial de nuestra organización, es un portal desde el cual se puede acceder a diversa información sobre los temas marinos pesqueros en el Perú y el mundo entero. Este portal cuenta con cerca de 100,000 visitas o hits por mes, de los que aproximadamente un 30% son nuevas visitas.

En este cuadro se grafica la forma de acción de nuestra organización, en busca de soluciones o sinergias en el sector.

Como vera, además de la interacción que tenemos en internet, realizamos talleres presenciales.

El año pasado, con la participación de un total de 83 instituciones.

Apoyamos la iniciativa colectiva llamada “**Planeta Bajo Presión**”, de 18 Universidades alrededor del mundo, Organizaciones Internacionales y ONGs, que incluyen a Oannes; que agrupan a 115 científicos de más de 30 países, y que dieron como resultado la conformación del Grupo de Trabajo Internacional “**Coastal Zones: 21st Century Challenges**”; razón por la que Oannes promovió en el Perú, el Taller Nacional “**Evaluación de los desafíos de las zonas costeras en el siglo XXI: Propuestas para la Cumbre de la Tierra Rio + 20**” realizado en Lima, del 7 al 11 de Mayo 2012.



Y la segunda, el Taller Nacional: “**Estrategias para un Plan Nacional de Desarrollo y Ordenamiento de las Pesquerías de Consumo Humano Directo y Maricultura**”, realizado entre el 3 y el 6 de Setiembre de 2012, junto con el Capítulo de Ingenieros Pesqueros, del Colegio de Ingenieros del Perú.

Los informes de ambos talleres fueron distribuidos de la misma manera que el “Informe Anual de Contenidos” y se encuentran disponibles en internet desde nuestra página web.

Oannes obviamente se identifica con las conclusiones de los informes y representa al colectivo en sus posiciones.

Creemos firmemente que sin duda la correcta administración de nuestras pesquerías, son un factor clave para el desarrollo costero, y por ello quisiera que ustedes aprecien en esta lámina.

Como verán, existe una gran diversidad de artes de pesca, así como una diversidad de embarcaciones, cada arte tiene un uso, es una herramienta adecuada para la captura de una especie en particular, y el uso de un arte muchas veces condiciona el tipo de embarcación para usarlo.



Por eso cuando hablamos de pesquería, hablamos de cientos de detalles, en su mayoría técnicos, que los administradores y legisladores deben comprender antes de promulgar sus normas. No es dable por tanto que gente que no conoce del sector lo administre. Sin embargo ha sido una práctica común de muchos gobiernos colocar de en puestos claves de la administración a personas que no comprenden esta realidad técnica y que cuando promulgan las leyes o dispositivos reguladores, no son capaces de darse cuenta de consecuencia de sus actos. Eso ha creado a lo largo de la historia una verdadera maraña de normas y dispositivos que solucionaron el problema del momento, pero hoy son en muchos casos inaplicables.



Sin embargo la pesquería en general tiene una lógica, que se expresa claramente en este cuadro.

Toda materia prima, o recurso pesquero, puede ser industrializado o procesado con esta lógica o “Uso correcto de la Materia Prima”.

La prioridad como usted ve es el consumo humano, donde desde cualquier materia prima, puede usted elaborar, conservas, congelados, ahumados, seco salados, surimi e incluso, harina y aceite de pescado. Esta harina y aceite para consumo humano, tienen un altísimo valor, y comienza

desde 10 veces el valor actual de la harina y aceite de pescado que actualmente produce el Perú.

**Anchoveta para Consumo Humano:
 OBJETIVO NACIONAL**

Una comparación simple que diversas cantidades de materia prima
 (80 / 600,000 / 5' 000,000 TM)

Harina de Pescado a un valor promedio de US\$ 850 FOB x TM.
 Anchoveta en aceite vegetal en lata ¼ Club, Easy Open, a US\$ 40 FOB por caja
 Anchoveta en salsa de tomate en lata Jitney 5,5 a US\$ 14.29 FOB por caja.

Materia Prima Usada en TM	Valor Harina de Pescado en US\$	Valor latas 1/4 Club en US\$	Valor latas Jitney 5.5 en US\$
(1 FCL) 80.00	171,000	104,720	857,400
Objetivo Produce Mediano Plazo 600,000	127' 500,000	523' 680,000	342' 960,000
Promedio Captura en 10 años 5' 000,000	1,062' 500,000	6,546' 000,000	4,287' 000,000

Obviamente después de este proceso, quedan una innumerable cantidad de residuos, que pueden procesarse para el consumo animal, también bajo la forma de harina y aceite de pescado, rescatando un alto porcentaje de proteínas en el proceso.

Después de esto, también es posible usar algunas materias primas para un uso industrial diferente, como es el caso de la harina que solo sirve para fertilizante o de algunas algas que tienen uso en la fabricación de cosméticos y pinturas. Aunque muchas algas pueden usarse directamente en el consumo humano.

Después de haber explicado este proceso industrial y su lógica, me gustaría que viera la siguiente lamina, donde explico la situación de la anchoveta.

Debemos ser conscientes de que la anchoveta debemos destinarla principalmente al consumo humano directo.

Esta es una batalla que se lucha hace mas de 15 años, cuando muchos empresarios creían que la anchoveta no podía usarse para el consumo humano por que era alergénica. Un mito que hoy esta completamente desterrado.

Hoy los empresarios pesqueros nacionales son perfectamente conscientes de que la anchoveta puede utilizarse para el consumo humano directo, y que invertir en su transformación para ese fin es un buen negocio. El cuadro lo demuestra, la anchoveta en una lata vale hasta 8 veces mas, que la conversión del mismo peso en harina o aceite de pescado entero.



Pero el problema sin duda es el mercado. Muchos están convencidos de que no existe mercado para nuestros productos de anchoveta, nosotros no estamos de acuerdo. Creemos no solo que existe mercado, sino que además podemos desarrollarlo tanto en el Perú, como en el mundo entero. Sin embargo debemos ser conscientes de que competimos en el mercado internacional con países que venden productos similares a nuestra anchoveta, pero que cuentan con subsidios en petróleo y en la hojalata que nuestros empresarios no tienen.

Además vale la pena agregar, que la desaparición del PRONAA, ha influido con la caída del mercado nacional de conservas de anchoveta, de la misma manera que la desaparición de la obligación de que las entidades del estado debían comprar el 8% de sus presupuestos alimentarios en productos de anchoveta.

Maximizar el valor agregado

FRESCOS Y VINAGRETAS PARA CONSUMO

HARINA Y ACEITE PARA CONSUMO HUMANO

El tema del mercado nos lleva a una reflexión seria. El máximo logro histórico en cantidad de anchoveta usada para consumo humano directo, es de 130 mil Toneladas, y tenemos una cuota promedio de captura de los últimos años de 10 millones de Toneladas. El reto de lograr convertir el 100% de la cuota promedio de captura en productos para el consumo humano directo, pasa por comprender la diversidad de productos de anchoveta que podemos hacer, incluyendo la harina y aceite para consumo humano.

Pero sobre todo, debemos comprender que así lográramos realizar este enorme e ideal reto, no podríamos procesar

mas que aproximadamente el 50% de esa cuota promedio anual, ya que el otro 50% son vísceras, cabeza, espinazos y colas.



DS 005-2012 PRODUCE
El peligro del descontrol

- Se estiman en 1200 el número de embarcaciones de “menor escala”.
- PRODUCE dice que son alrededor de 500.
- Solo se han registrado 350
- Solo 40 tienen control satelital.
- 6 de ellas lo tenían antes del DS 005.

Esta flota puede capturar entre 1.2 y 2.0 millones de toneladas de anchoveta, no tiene control, no tiene cuota de pesca y pone en riesgo la sustentabilidad del recurso.

Por eso nuestra organización recomienda asumir este enorme gran reto en etapas establecidas con metas viables, que impliquen no solo la reconversión de la industria de manera progresiva, sino un gran esfuerzo del estado apoyando a la actividad privada en el desarrollo de mercados, tanto a nivel nacional, como a nivel internacional.

Pero sobre todo asegurando la sustentabilidad del recurso anchoveta en el tiempo, por que nos abruma la enorme responsabilidad que estamos asumiendo con la alimentación de las próximas generaciones en el mundo entero.

Por ello, creemos que el DS. 005-2012 PRODUCE, a pesar de sus buenas intenciones al separar de la flota artesanal las embarcaciones de entre 10 y 36 MT de capacidad de bodega y considerarlas como de “menor escala”, tiene defectos de

forma, que lo desnaturalizan por completo. Ya que como resultado tangible tenemos una flota de “menor escala” que puede pescar a su libre albedrío entre las 0 y las 10 Millas, sin cuota, sin refrigeración, sin control. Sin embargo, puede capturar entre 1.2 y 2 millones de Toneladas, que están fuera de cuota; poniendo en riesgo la sustentabilidad del recurso, sobre el cual podemos desarrollar una política de utilización industrial orientada al consumo humano agresiva y ventajosa para la generación de riqueza.

Este cuadro muestra claramente nuestra preocupación. La estimación de diversos analistas y expertos de pesca, cuantifican la flota de “menor escala” en aproximadamente 1200 embarcaciones, Produce, reconoce que son cerca de 560, pero desde la dación del decreto, solo se han registrado 350, de las cuales únicamente cerca de 40 tienen contrato de control satelital, pero no acreditan la instalación de la baliza, por que la norma no lo estipula.

El armador de “menor escala” se opone por completo al control, y en su afán de impedirlo ha creado una suerte de “sicariato” que impide el ingreso de inspectores del PRODUCE. Por si fuese poco, los pescadores artesanales, se oponen a este decreto, por que al no tener control satelital, las embarcaciones de “menor escala” violan de manera permanente las 5 millas, reservadas para la reproducción de especies y la pesca artesanal.

Pero la anchoveta no es nuestra única preocupación, de hecho como hemos dicho existen numerosas pesquerías en el Perú que requieren de una correcta administración que asegure su sustentabilidad en el tiempo y genere riqueza para sus involucrados.

La pesquería del calamar gigante, esta 100% en manos de los pescadores y armadores artesanales que la practican con botes pequeños, sistemas obsoletos de pesca y sin la capacidad de refrigeración de las bodegas de sus embarcaciones. Además, esta actividad económica esta controlada por un grupo de intermediarios comerciales, que financian las operaciones de pesca y controlan el abastecimiento así como el precio del producto en las plantas.

Esta pesquería enfrenta una caída de precios debido a múltiples razones; la crisis europea es sin duda la primera y la mas importante, no solo por que el Perú deja de exportar importantes volúmenes del principal “comoditie” que es el filete de calamar gigante a ese mercado, sino por que la crisis perjudica a las empresas exportadoras chinas que procesaban la pota peruana que recibían como materia prima y exportaban valores agregados al mercado europeo.



El Calamar gigante el reto de ordenar y creativamente su pesquería
Barcos madrina
Asociación Pescador / Empresario



Otro factor importante es el notable incremento de la flota extrajera calamarera China en aguas internacionales frente a las costas de Perú y Chile, una flota que se estima captura cerca del 80% de lo que puede pescar en volumen la flota artesanal peruana en un año, que es aproximadamente 450,000 MT. Y que ha registrado ante la

OROP una pesca anual histórica de 350,000 TM. Las empresas chinas ahora disponen de materia prima provista por sus propios barcos y de muy buena calidad y fresca, ya no demandan tanto el filete de calamar, pero si alas o tentáculos, causando una distorsión entre los productores, que se ven obligados a acumular grandes stocks de filete para luego venderlos a precios por debajo de los costos reales.



El año 2012 dentro de esta situación, algunos armadores chilenos dueños de barcos arrastreros dedicados fundamentalmente a la pesca de jurel, dotados de sistemas de refrigeración RSW, estuvieron buscando la forma de capturar eficientemente el calamar gigante con redes de arrastre y después de numerosas pruebas, lograron desarrollar una técnica muy eficiente que les permite pescar un producto que puede ser usado el 100% en el consumo humano, que llega a la planta con una frescura extraordinaria y se trabaja con unos costos bajísimos. Llegando a ofrecer en el mercado internacional filete de calamar sin la primera piel a niveles de US\$850CFR mientras que los productores peruanos ofrecían a US\$1000CFR, un producto procesado y empacado con una frescura inferior, algo que los clientes notaron, y produjo que la producción chilena de calamar gigante se duplicara. Incluso en el campo de los filetes cocidos, donde los clientes

preferían más el producto peruano, los empacadores chilenos lograron significativos avances.

Sin embargo la abundancia de jurel en las costas chilenas durante el 2013, ha detenido momentáneamente el desarrollo de esta pesquería en el vecino país. Mientras tanto en el Perú durante el primer periodo de Enero a Julio de 2013, la exportación de calamar gigante congelado ascendió a US\$ 131.7 millones, demostrando un incremento del 18.7% en valor y 32% en volumen; seguido del calamar gigante pre cocido que presenta una contracción en los valores FOB US\$ (- 4.8%), pero con un crecimiento en términos de volumen del orden del 5.8%, lo que demuestra que los precios internacionales del producto han caído significativamente, producto de la conjunción de todos los factores expuestos.



Oannes recogió una propuesta muy interesante surgida de los mismos pescadores artesanales, durante el “Taller Nacional: Estrategias para un Plan Nacional de Desarrollo y Ordenamiento de las Pesquerías de Consumo Humano Directo y Maricultura” (realizado en asociación entre

Oannes y el Capítulo de Ingeniería Pesquera, del Colegio de Ingenieros del Perú del 3 al 6 de Septiembre del 2012). Ellos, tomando como ejemplo la pesquería de perico o dorado en Ecuador, sugirieron el desarrollo de estas pesquerías mediante la utilización de una flota artesanal acompañada de barcos madrina.



Esta es una modalidad que soluciona el tema de la competencia en la captura, le da eficiencia a la faena de pesca, elimina al intermediario reduciendo costos de materia prima, mejora la calidad y frescura de la materia prima y crea una ingeniosa asociación del pescador artesanal con el empresario armador dueño de la embarcación madrina, que no pescaría, solo recogería la pesca de los pescadores artesanales.

Esto permitiría mantener la sustentabilidad del recurso y desarrollar una variedad de productos de calamar, desde la perspectiva del consumo humano directo.

Pero hay también otras pesquerías que requieren de nuestra urgente atención, nosotros las llamamos “la pesquería de peces bentónicos costeros”. Los peces bentónicos costeros, son aquellos que siempre y durante décadas ha capturado el pescador artesanal.



Se trata de una pesquería prácticamente desaparecida. Producto de la practicas de pesca perniciosas y depredatorias, algunas de ellas reguladas y otras sin regular.

Para ellos se requiere primero que todo respetar las tallas mínimas que considera la RM 209-2001-PE. Sin embargo muchas de estas especies no se encuentran incluidas en esta RM.

Ademas no han sido estudiadas y significan una gran biodiversidad, con un potencial de desarrollo en la maricultura de peces nativos del mar peruano, por su gran calidad de carnes y fácil adaptabilidad al medio ambiente al que pertenecen.

Algunas de estas especies, tienen parientes cercanos cuya tecnología de cultivo ha sido desarrollada con éxito en otros países, como es el caso del Fortuno o Seriola mazatlana, que tiene un pariente japonés cuya tecnología de cultivo existe desde hace mas de 600 años y que países como México han tomado como modelo de desarrollo acuícola. Vale decir que en México el fortuno es conocido con el nombre común de Jurel y existe muchos manuales que promueven su cría. Estos desarrollos se están dando en el Golfo de California con éxito.

La política de manejo de estas especies, debe estar claramente definida por el estado, por que significan no solo las especies que tradicionalmente capturo el pescador artesanal, sino representan un potencial enorme en biodiversidad.

Existen señores congresistas algunos conceptos que quisiera remarcar antes de terminar mi presentación.



Decimos que la pesquería nacional es un ovillo que debemos desenredar, las administraciones que no conocen el sector toman el ovillo y tratan de desenredarlo desde cualquier parte, generando mas caos y descontrol. Para nosotros la punta del hilo que nos permitirá desenredarlo correctamente es poner prioridad en la refrigeración de las embarcaciones de pesca. Esta es una obligación contemplada en algunos casos en nuestra legislación y que sin embargo no se cumple. Sin embargo es fundamental para el desarrollo de la pesquería de consumo humano de manera natural.



Existen todo tipo de sistemas de refrigeración, desde la bodega insulada con hielo, hasta sistemas mas sofisticados como el RSW. Existe un sistema de refrigeración para cada tipo de embarcación. Y la autoridad debe imponerse al respecto. Solo así, podremos contar con una materia prima apta para el desarrollo de la industria de consumo humano de anchoveta y de cualquier otra especie. En la situación actual, no existe mas opción que producir una harina y aceite de pescado de baja calidad. Mas aun considerando que las empresas industriales que cuentan con embarcaciones dotadas de sistemas de refrigeración RSW, no pueden descargar anchoveta para su propia industria conservera, por que las embarcaciones no están habilitadas para es fin y no se cuenta con muelles que cumplan los requisitos sanitarios para la manipulación adecuada.

También vale la pena agregar, que ningún empresario realizara inversiones en este campo si no se asegura la sustentabilidad del recurso mas importante; la anchoveta. Su futuro como empresa depende de este concepto. Por ello las fallas del D.S. 005-2012-PRODUCE deben corregirse, sobre todo en lo que corresponde al control satelital de embarcaciones, que significa “ponerle el cascabel al gato”.



El control satelital de embarcaciones debe ser para toda la flota sin excepción, su implementación es fundamental no solo para el control, sino para también abastecer a la ciencia de datos sobre las diversas practicas pesqueras.

Pero actualmente el PRODUCE no cuenta con un “Centro de Control” actualizado que le permita procesar la información que las diversas balizas satelitales instaladas por los 3 proveedores calificados. Hoy en día, PRODUCE esta totalmente ciego al respecto ya que su centro de control es obsoleto e inoperativo. Mientras que la Dirección de Capitanías y Guardacostas si cuenta con un “Centro de Control” moderno e incluso ha ofrecido a PRODUCE compartir su utilización.

Antes de terminar, señores congresistas. Debemos comprender que la “eco certificación” de pesquerías, no es un cliché de moda. Sino mas bien un sistema que permite abrir un importante mercado internacional que solo compra productos con “eco etiqueta”. Pero para lograr la “eco certificación” de una pesquería debemos demostrar como país que tal o cual pesquería tiene un ordenamiento adecuado que garantiza su sustentabilidad en el tiempo. La Eco Etiqueta es por tanto un premio al esfuerzo de pescadores, empresarios y el estado por ponerse de acuerdo para asegurar la supervivencia de la especie objetivo, administrándola correctamente. El premio significa la apertura de un mercado que compra grandes volúmenes y paga buenos precios. El Perú debe enfrentar el reto de “eco certificar” sus pesquerías y para ese fin hay que ponerse de acuerdo comprendiendo los objetivos.

Oannes, esta al servicio de la comunidad marino pesquera nacional. Nacimos para estudiar permanentemente el sector marino pesquero nacional, identificar su problemática y proponer soluciones y sinergias. Estamos a su disposición para cuando nos necesiten.

Muchas gracias por su atención.

Lima 3 de Setiembre del 2013.