



SNP INVOCÓ A CONFORMAR GRUPO DE TRABAJO, EN RESPUESTA PRODUCE APROBÓ NUEVA NORMA SIN CONSULTA NI PREPUBLICACIÓN

Empresas reiteran al Presidente Pedido de Fecha y Hora para Empezar a Trabajar Juntos en Ordenar la Pesca

El 21 de noviembre, la Corte Suprema de Justicia les dio la razón a los trabajadores pesqueros al declarar inconstitucional el numeral 2.2 del DS 005-2012 del Ministerio de la Producción-PRODUCE. Así, el Poder Judicial calificó de ARBITRARIA la medida de reservar el corredor de la milla 5 a la 10 a la flota de menor escala y mandar la flota industrial a la milla 10. Por tanto, la Corte Suprema dispuso la expulsión de esas medidas de nuestro ordenamiento jurídico a partir del 15 de diciembre.

Ante lo dispuesto por el Poder Judicial, las empresas pesqueras invocaron al Gobierno a conformar un grupo de trabajo para lograr ordenamiento pesquero, resaltando que el diálogo con los actores y el sustento científico son las bases para la pesquería sostenible.

Produce, sin diálogo y sin transparencia, ha emitido el Decreto Supremo N° 011-2013-PRODUCE, que establece nuevamente la zona de reserva de 10 millas en la zona centro-norte para la extracción de anchoveta para consumo humano directo, omitiendo nuevamente pre publicar la norma como lo exige el DS 001-2009-JUS, a fin de obtener los comentarios y aportes de los actores involucrados y, asimismo, en ningún momento ha buscado un acercamiento o coordinación con los afectados por esta disposición, que involucra al empresariado y sobre todo a los trabajadores pesqueros.

Resulta suspicaz que PRODUCE haya logrado obtener el sustento científico suficiente para justificar la emisión de una norma de esta naturaleza en un periodo tan breve, como el transcurrido entre la publicación de la sentencia (21 de noviembre) y la fecha de publicación del DS 011-2013 (14 diciembre). Se debe tener en cuenta que, tal como se señala en el considerando 56° de la sentencia de noviembre, la Corte Suprema evaluó todos los informes científicos presentados por PRODUCE que supuestamente sustentaban la norma y los descalificó sin atenuantes por considerarlos obsoletos. Estos informes datan desde 1983 hasta

2009 y durante todo ese periodo no se tiene ninguna evidencia que justifique una medida de esta naturaleza. Y en solo 20 días el ministerio señala que ha logrado obtener esta justificación.

Más aún, conforme señala uno de los informes de Imarpe que sirvió de sustento al DS 05-2012-Produce "Distribución estacional de la fracción de desovantes de anchoveta entre 0 y más de 15 millas de la costa", "Los procesos de desove y de cría de las especies costeras (peces, crustáceos y moluscos) se producen en casi todas estas zonas o áreas de desove y reclutamiento, que se utilizan para el consumo humano directo. La amplitud longitudinal (ancho) de estas zonas está comprendida dentro de las 05 millas, preferentemente entre 02 y 03 mn de la costa (...)".¹ Es decir, este proceso no se da de la milla 5 a la 10, sino dentro de las primeras 5 millas.

Por otro lado, el sustento de los factores socioeconómicos que justifican esta norma estaría dado por un informe la Dirección General de Políticas y Desarrollo Pesquero del Ministerio, que señala que el contar con 10 millas marinas dedicadas a la extracción del recurso anchoveta para consumo humano directo incide directamente en beneficio de los pescadores artesanales y el incremento del consumo de recursos por parte de la población. Sin embargo, las cifras muestran claramente que los desembarques de anchoveta para consumo humano directo se han reducido drásticamente luego de la emisión del DS 005-2012, tanto así que hay empresas que han tenido que importar sardina para cumplir con sus contratos de abastecimiento. Por el contrario, la producción de harina ilegal por parte de las plantas de reaprovechamiento y harina residual se ha incrementado notablemente, lo cual se evidencia semanalmente con noticias que se publican de cómo la flota de menor escala desvía su pesca de manera ilegal hacia la producción de harina, en vez del consumo humano.

Es responsabilidad del Estado garantizar la seguridad jurídica y con ello crear un clima de transparencia y confianza para fortalecer la institucionalidad del país y atraer inversiones, que son la fuente de trabajo y

1

<http://www.produce.gob.pe/images/stories/Repositorio/comunicados/ds005-2012-produce/sustento/IMARPE-2012-Distribucion-estacional-de-la-fraccion-dedesovantes-de-anchoveta.pdf>



desarrollo para los peruanos. Por ello, se reitera la invocación al Estado y en particular al señor Presidente de la República para sostener una reunión de trabajo y abordar la problemática del ordenamiento pesquero, para lo cual esperamos una pronta confirmación.

Recogemos el llamado hecho por el Presidente de la República en CADE, en el sentido que "Solos Podemos Avanzar, pero Juntos Podemos Avanzar Más Lejos". Señor Presidente, Denos fecha y hora para empezar a trabajar juntos en el ordenamiento de nuestra pesquería.

CONTRA EL TRÁFICO

Por: Luis A. Giampietri Rojas
Vicealmirante y ex Presidente del Consejo Directivo
IMARPE 1996-2001

La verdad es que no hubiese tenido el deseo de volver a escribir sobre el tema de la pesca de anchoveta y los efectos, por todos conocidos, del Decreto 005 -2012 dictado por el Ministerio de la Producción e impulsado por la ministra y su viceministro.

Pensé, erróneamente, que con todo lo que se dijo, no solo por mi parte sino de gran cantidad de opinólogos y expertos pesqueros de diversos gremios, la señora ministra hubiera reconocido que sus planteamientos son erróneos tal como se venía diciendo y no sustentados científicamente como se planteó en la sentencia que no hace mucho dictó la Corte Suprema que consideró el decreto anticonstitucional por tener, entre otras, fallas de forma y de fondo.

Como ya se dijo, no se pueden poner reglas fijas en un ecosistema móvil que depende del estadio en que se encuentra. Si es El Niño, si es neutro, si es La Niña, si es el periodo del viejo o el de la vieja. Explicando simplemente esto, quiere decir que en cada uno de dichos estadios las biomásas pesqueras migran de áreas, otras se incrementan, otras desaparecen, total o parcialmente, haciendo que la pesca tenga que adecuarse a sus movimientos modificando autorizaciones y áreas de pesca, basados en los estudios que por más de 50 años ha efectuado el IMARPE.

Este instituto creado por la Marina de Guerra del Perú, con la colaboración de científicos extranjeros surgió en

paralelo con el INFOP de Chile, habiendo obtenido a través de los años, la excelencia y el reconocimiento en la comunidad científica pesquera de ser el mejor de Latinoamérica.

Esto no podría haber sido posible sin la presencia de científicos de la talla de los doctores, Jorge Csirke, Rómulo Jordán, Alfredo del Solar, Jorge Sánchez Romero, Ancietta, y Dra. Norma Chirichigno, entre otros, todos ellos reconocidos por su contribución al estudio de las especies marinas que componen nuestras biomásas, las permanentes y las temporales que llegan con los diferentes y frecuentes cambios de aguas que porten diversos contenidos de salinidad, temperatura, así como contenido de oxígeno y calidad de fitoplancton y zooplancton.

Por más de cincuenta años, ellos juntos con otros prestigiosos investigadores que trabajaron y aún trabajan en el instituto, han desarrollado protocolos de pesca que aún se aplican con éxito y teniendo siempre en cuenta como premisa básica la sostenibilidad de los recursos marinos, salvo en el gobierno militar de Velasco.

A esto contribuyó notablemente el estudio El Niño Experimento Climático de la Naturaleza hecho por los doctores Wolf E Arntz y Eberhard Fahrbach que es el mejor documento hecho hasta hoy sobre la problemática pesquera del Perú y Chile a quienes conocí en una de sus estadías en el Perú.

A pesar de lo anterior y de lo ordenado por la Corte Suprema, la ministra actuando a contrapelo de la lógica se lanza contra el tráfico con un decreto que le saca la vuelta a la Corte por el cual repone las malhadadas 10 millas para las embarcaciones pesqueras pequeñas.

Estas no cuentan con las características que deben tener para lograr la preservación de las especies, básicamente anchovetas: no tienen bodegas refrigeradas, sistema de conservación de la pesca para hacerla apta para el consumo humano directo. No tienen sistemas satelitales para saber dónde están y si están en áreas autorizadas, ni siquiera boyas, balizas para emergencia por accidentes y continuamente se pierden o se quedan al garete después de haber salido sin zarpe extendido por las capitanías de puerto, ocasionando que gran parte del magro presupuesto con el que cuenta la Dirección de Capitanías y Guardacostas se pierda en búsquedas aéreas y



marinas presionados por los medios de comunicación y los familiares de los pescadores desaparecidos.

La anchoveta es difícil preservar por su delicada piel, y la facilidad con que se descompone si no está debidamente enfriada. Asimismo, podríamos desafiar a la ministra a comer anchoveta todos los días para competir con pollos y carnes diversas. Es un superalimento, pero es difícil de digerir para la mayoría como para comerlo rutinariamente.

Por esta razón, me permito insistir en que la ministra de la Producción revise sus paradigmas y acepte que sus planteamientos son errados, ya que los resultados son que hemos disminuido radicalmente el monto de las divisas con las que el sector ha aportado tradicionalmente al PBI del país.

Ministra: No maneje a contramano.

Publicado en el Diario Expreso, el 24 de diciembre de 2013

JUREL BARATO EN LOS MERCADOS

Richard Inurritegui
Director - SNP

El jurel tiene gran aceptación popular y es una excelente alternativa para la economía familiar en la medida que se encuentre en los mercados. Para ello, debe aprovecharse las mejores épocas de pesca de este recurso, que encuentra generalmente entre los meses de enero a mayo las condiciones más apropiadas para su captura.

A diferencia de la pesca de anchoveta que se facilita por su mayor abundancia y concentración, la captura del jurel es compleja por ser una especie transzonal que tiene mayor recorrido y áreas más extensas de captura. (es común que las embarcaciones persigan a los cardúmenes hasta por varios días hasta encontrarlos). Por eso, no aprovechar las épocas donde las condiciones de pesca son más apropiadas, determina bajos volúmenes de capturas y por ende, menor oferta y precios más altos en los mercados.

El 2013 fue un ejemplo de ello, pues de las 133,000 TM que el IMARPE determinó que se podían pescar, el PRODUCE autorizó 80,000 TM pero sólo se pescaron 30,000 TM. Si bien en esto también influyeron factores oceanográficos y condiciones del recurso, el retraso en

el inicio y lo discontinuo de la temporada, explican esos resultados. Esa diferencia de 100,000 TM entre lo que científicamente determinado y lo pescado, podría haber representado más de US\$ 100 millones en exportaciones, pero principalmente, una importante cantidad de jurel fresco y congelado en los mercados, que hubiese significado un mayor consumo de pescado barato frente a otras carnes menos nutritivas.

La pesquería de jurel se ha vuelto estratégica, no únicamente por lo que representa en mejora de alimentación, sino porque en los últimos años es materia de vigilancia e injerencia de un organismo internacional para la alta mar – la OROP del Pacífico Sur – de la que el Perú es parte y comprometido con el manejo sostenible de este recurso.

Sería por tanto fundamental que se pueda iniciar el 2014 con la pesquería de jurel abierta y con la cuota anual ya establecida, antes de la reunión de la OROP a finales de enero.

Sabemos que conciliar los intereses nacionales con los intereses de los demás países no es tarea fácil y requiere de un esfuerzo coordinado entre sector público y privado. Sin perjuicio de ello, tengamos presente siempre lo que nuestra regulación dispone para la pesquería: “*máximo aprovechamiento sostenible*”, más aún si hablamos de alimentación para la población.

Publicado en el diario Expreso el 15 de diciembre de 2013.

DIAMANTE SALDRA EL 2014 A LA MAR A CAPTURAR ATÚN

Una demora en la entrega de licencias conllevó a que pesquera Diamante tenga dormido por casi dos años sus inversiones en el negocio atunero. Esto cambiará en la quincena de enero cuando pongan a la mar, más allá de las 200 millas, dos naves para capturar atún.

La inversión sería de más US\$8 millones. Se debe señalar que la empresa cuenta con el permiso de la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) para la captura de alrededor de 5 mil toneladas al año.

Foco local

El director ejecutivo de la empresa, Ricardo Bernal, comentó que la licencia les permite pescar desde EE.UU. hasta el Perú.



“Cuando el atún esté cerca al mar peruano, se desembarcará acá. De lo contrario, trataremos de vender lo capturado en el puerto más cercano” dice. Calcula que entre el 50% y 60% se quedará en el país.

LA SNP FELICITA A LA OEFA POR FISCALIZACIÓN Y SANCIÓN A EMPRESAS PESQUERAS DE PAITA QUE NO CUMPLEN CON OBLIGACIONES AMBIENTALES

No hay empresas de la SNP entre las sancionadas

Empresas de la SNP han invertido USD500 millones en temas ambientales

El Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental (OEFA) ha impuesto 14 multas a 11 empresas pesqueras que operan en las zonas industriales II y III de la bahía de Paíta por incumplir con sus obligaciones ambientales.

Desde hace varios meses la SNP viene demandando una mayor supervisión y controles eficaces en los distintos procesos de pesca y producción por lo que saludamos esta necesaria acción que contribuye con el cumplimiento de normas ambientales y también con la erradicación de las prácticas de plantas que procesan anchoveta para la harina cuando debería ser destinada al consumo humano y/o que la secan a la intemperie en pésimas condiciones sanitarias.

Ninguna empresa pesquera asociada a la SNP figura entre las sancionadas. Cabe mencionar que en los últimos 5 años las empresas asociadas han invertido USD500 millones en procesos de adecuación ambiental en las diferentes ciudades de la costa peruana.

EMBARCACIONES DE MEDIANA ESCALA DEPREDAN A GRAN ESCALA

Falta de control de Produce a estas embarcaciones permite pescar sin autorización y destinarla ilegalmente a la elaboración de harina.

El 8 de diciembre la prensa difundió nuevos indicios de embarcaciones pesqueras de mediana escala que pescan anchoveta sin autorización y la destinan para

la producción de harina de pescado cuando en realidad deberían hacerlo solo para el consumo de la población.

Esta situación pone nuevamente en evidencia la urgencia de establecer controles eficaces a la flota de menor escala. Las autoridades del Produce deben proceder de manera firme e inmediata cancelando los permisos de pesca, interponiendo las denuncias penales que correspondan y clausurando las plantas que funcionan de manera ilegal.

Nos preocupa, y así lo hemos venido reiterando en los últimos meses, que aún no se implemente el control satelital en las embarcaciones de menor escala ya que este sistema permite supervisar que ésta y la flota artesanal sean las únicas que pesquen para el consumo humano desde la milla 0.

Sin los debidos controles, lo que ocurre es que actualmente hay 1,370 embarcaciones de mediana escala que pescan, desde la milla 0 y no desde la milla 5 como la norma lo establece, de manera impune poniendo en riesgo la reproducción de los peces y generando el desabastecimiento de las plantas que tienen la dificultad de conseguir anchoveta para consumo humano.

Por su parte, la flota industrial sí cumple con la obligación de llevar el control satelital y pasar por el control del Programa de Vigilancia y Control de la pesca y de desembarque por lo tanto, su pesca se destina para cubrir el consumo humano ya sea a través de la producción de conservas y/o congelados, como para la producción de harina y aceite de pescado.

Nuevamente llamamos la atención de las autoridades del Produce para que establezca controles eficaces que permitan a las plantas de conservas y congelados tener materia prima. Así mismo para que privilegie el control del zarpe que permita constatar que las embarcaciones salgan a pescar con hielo y así asegurar la adecuada conservación del pescado. Además, exigir el control satelital y el control del desembarque, para que no pesquen dentro de las 5 millas y no afecte a las otras especies de consumo humano y para constatar que sólo pescan anchoveta quienes tienen permiso para ello y para poder realizar la trazabilidad de las capturas hacia plantas de consumo humano.



PESQUERA DIAMANTE OPERA CON ENERGÍA MÁS LIMPIA Y EFICIENTE EN SU PLANTA DE PISCO

Luego de varios años de trabajo finalizó la instalación del sistema de gas natural en la Planta Pisco, lo que convierte a Diamante en la primera empresa pesquera de la zona operando con energía más limpia y eficiente. La implementación de todo el sistema implicó una inversión significativa por parte de la empresa y la puesta en marcha de un programa de capacitación de todo el personal para el correcto uso de esta nueva fuente de energía.

Cabe resaltar que durante el 2013 Planta Pisco se convirtió en el centro productivo de mayor capacidad de producción al finalizarse el proyecto de fusión de las dos plantas ubicadas en Pisco, logrando una sola operación con una capacidad instalada de 178 tn/hr de procesamiento de materia prima. La unificación de ambas plantas supuso una inversión de más de US\$ 2.5 millones. A este importante proyecto se le suma la instalación del sistema integral de gas natural, lo cual consolida a Planta Pisco de Pesquera Diamante como una de las más productivas y limpias de la zona de Paracas.

El uso de gas natural representa un gran avance para la empresa y reafirma su compromiso con el cuidado ambiental pues las emisiones se reducirán de manera significativa y se minimizará el impacto en el entorno.

Planta Pisco es el segundo centro de producción de Pesquera Diamante que utiliza gas natural en todos sus procesos productivos. La empresa felicita a todo el equipo, liderado por la Gerencia de Producción, que ha dedicado su tiempo y esfuerzo para el logro de este gran cambio.

LA GRAN AUSENTE

*Por Walter Martínez,
Presidente del Directorio de Hayduk Corporación*

No hay duda de que CADE es un foro de encuentro empresarial, pero también de discusión sobre la economía nacional. Sin embargo, pese a su importancia, hay un tema recurrentemente ausente: la pesca. Una prueba de ello es que la última vez que

hubo una exposición sobre este tema, fue en 1997, en Las Dunas. Veamos.

En el 2012 las exportaciones pesqueras peruanas llegaron al monto record de US\$ 3,302 millones, tres veces más que las exportaciones del año 2000. En ese mismo periodo, las exportaciones de conservas y congelados crecieron seis veces y las de harina y aceite de pescado 2.4 veces. Anualmente, además, el sector pesquero ha generado más de 220,000 puestos de trabajo y pagado S/. 417 millones de impuesto a la renta, nueve veces más que lo que paga el agro, según cifras de Macroconsult.

No obstante, entre agosto de 2012 y ese mismo mes de este año, la producción de harina de pescado disminuyó 20% y la de conservas en 15.8%. Solo los congelados y frescos crecieron apenas 1.8% y 3.3%, respectivamente. Esta producción, y los menores precios del 2013, ha hecho que las exportaciones de harina y aceite disminuyeran en 31.1%. La cuota pesquera de fines de 2012 ha sido la más baja en los últimos 25 años. Ya no ocupamos el segundo o tercer lugar en el ranking de exportadores; nos ubicamos en un modesto cuarto puesto.

¿Qué ha pasado con la única industria en la que el Perú es líder mundial? ¿Cuáles son las razones para que una industria que ha demostrado más de 20 años de manejo sostenible de un recurso natural renovable, muestre tan pobres resultados? La Universidad de British Columbia coloca al Perú y al IMARPE como número uno en el ranking de sostenibilidad de una especie, la anchoveta. Por otro lado, el stock actual de anchoveta es 12 millones de toneladas en la región Centro Norte, el mayor nivel de los últimos 8 años. ¿Cómo se explica esta situación?

Se dirá que esta situación es resultado de los continuos desaciertos del presente gobierno que cambió a varios ministros y viceministros sin experiencia en el sector, generando enfrentamientos innecesarios y un clima de tensión. Se dirá que el DS 005 ha intentado regular la pesca de anchoveta, proponiendo como objetivos abaratar el pescado y fomentar el consumo, sin ningún éxito. Hoy los productores, investigadores y pescadores coinciden en rechazar esta norma, que ha fomentado la pesca ilegal de artesanales y embarcaciones de menor escala, depredando el mar, impidiendo controlar sus actividades, mientras que a los industriales se les aplica una política de control severo y permanente, dejando a la actividad pesquera del sur del país al borde de la quiebra.



Lo cierto es que el PBI peruano representa apenas el 0,38% del PBI global. Sin embargo, solo las exportaciones de harina de pescado peruanas representan el 30% del total de la harina de pescado comercializada a nivel global. Entonces, me pregunto: Si es tan importante para la economía del país, ¿por qué el sector pesquero es el gran ausente de CADE desde hace tantos años? Sin duda, se trata de un tema obligatorio para el próximo foro empresarial.

APUESTA POR LA EXPORTACIÓN

Primer embarque de empresa TASA OMEGA saldría el primer trimestre del 2015 a mercados externos

Si todo sale como está planeado, TASA Omega, empresa subsidiaria de TASA (grupo Brescia), debería estar inaugurando la planta de omega 3 que viene construyendo en Pucusana el primer trimestre del 2015; ese mismo período deberían salir también los primeros embarques hacia el exterior. De acuerdo con Pedro Calmell del Solar, gerente del proyecto, el foco de la planta –que estará especializada en la refinación y concentración de aceite de pescado con alto contenido de omega 3 –será la exportación, pues por el momento el mercado interno no está en los planes, aunque tampoco se descarta totalmente. Los principales mercados de destino de la producción de la planta serían EE.UU y varios países de Asia y Europa.

“El mayor porcentaje de valor agregado en la cadena, que va desde la harina y aceite de pescado hasta el encapsulado de omega 3, está en el concentrado. Si quisiéramos competir en el mercado local, tendríamos que encapsular y competir con marcas propias, lo cual por el momento no está en los planes”, precisa.

Ventaja comparativa

Según el ejecutivo, en un contexto de fuerte crecimiento de la demanda internacional por omega 3, principal insumo para productos farmacéuticos y nutracéuticos, el negocio se vislumbra positivo. “Quien controla la materia prima controla el negocio. Y TASA es un productor de materias primas”, dijo Calmell del Solar. Precisó también que TASA le suministrará el 100% de la materia prima a TASA Omega. Cabe señalar que el Centro de Investigación y Desarrollo de TASA, el cual venía funcionando en Ventanilla, se

trasladará en los próximos meses a la planta que se viene construyendo en Pucusana.

CULMINA CON ÉXITO LA PRIMERA ETAPA DEL PROYECTO DE SALUD Y NUTRICIÓN EN CALLAO



Con la asesoría y liderazgo de la organización ALPANI, Pesquera Diamante inició su proyecto de salud y nutrición en escuelas en la I.E. Fernando Belaúnde Terry ubicado en el A.A.H.H. Daniel Alcides Carrión en Sarita Colonia, Callao. El proyecto se inició con el objetivo de promover niños y niñas sanas y un ambiente saludable en el colegio, con especial énfasis en el aspecto nutricional y alimenticio de los escolares. Durante los meses de ejecución del proyecto se realizó un diagnóstico nutricional y pediátrico de los niños, así como el despistaje de anemia y parásitos.

Con los resultados obtenidos, se les brindó tratamiento con el objetivo de colocarlos en una situación más saludable. Asimismo se brindaron talleres educativos a los alumnos, padres de familia y docentes. Parte importante de este proyecto recayó en la dotación de una lonchera saludable a todos los estudiantes, la cual contenía hamburguesa de pescado al horno con ensalada. Cabe resaltar que las loncheras fueron preparadas por un comité de madres de familia capacitadas en la preparación y manipulación de los alimentos. Para este fin se acondicionó de manera adecuada la cocina del colegio con los implementos necesarios y se realizaron capacitaciones en la limpieza del espacio. Finalmente se realizaron concursos sobre el aula más saludable y se implementó un botiquín con todo lo necesario para la atención de los escolares.



Sociedad Nacional
de Pesquería

BOLETÍN INFORMATIVO

26 de diciembre de 2013

N°181



Al finalizar el proyecto se evaluó a los estudiantes y se obtuvo resultados gratificantes. Según el informe de la nutricionista a cargo, se observa que todos los niños y niñas que se evaluaron al inicio y al final del proyecto crecieron en talla y que aquellos niños que padecían anemia pudieron ser recuperados. Con estos resultados esperamos continuar el próximo año promoviendo hábitos saludables en los niños del Callao, una zona de alta vulnerabilidad social.

Av. República de Panamá N° 3591 - Piso 9 - San Isidro - Lima 27 - Perú

• Teléfonos: (51-1) 422-8844 / 422-8604 / Fax (51-1) 422-8589 • E-mail: snpnet@snp.org.pe / www.snp.org.pe



YouTube



Sociedad Nacional de Pesquería