

en pesquería

Pescado para Consumo Humano

De acuerdo a lo que informó el Banco Central de Reserva (BCR) a mediados de setiembre, el precio del pescado fresco y congelado ha subido en promedio 46.6% en los mercados de Lima y Callao en los ocho primeros meses del año, es decir de enero a agosto.

La causa de este fuerte incremento sería la menor oferta de pescado. Como se puede apreciar en el siguiente cuadro, los desembarques para consumo humano han caído 12,4% en el primer semestre de 2013 vs. similar periodo de 2012.

Desembarque de Productos Hidrobiológicos para CH - primer semestre

Rubro	2012 (Miles TM)	2013 (Miles TM)	Variación 2013 -2012
Congelado	368.4	313.9	-14.8%
Conservas	79.8	50.5	-36.7%
Curado	19.2	22.7	18.2%
Fresco	203.2	200.6	-1.3%
Total	670.6	587.7	-12.4%

Fuente: Produce, a partir de información de establecimientos pesqueros.

“En el primer semestre la oferta de pescado para consumo humano ha caído en aproximadamente 80 toneladas entre lo que se pescó el 2012 y el 2013. Si vemos el desagregado de esta cifra vemos que el pescado fresco –que pesca la flota artesanal y corresponde a especies como lenguado, corvina, bonito, entre otras- se ha mantenido casi estable con una ligera reducción. Ello demuestra que mover la flota industrial de la milla 5 a la milla 10 según lo dispuesto por DS 005-2012-Produce no ha tenido los resultados esperados”, aseguró Elena Conterno, presidenta de la SNP.

Principales Especies de Consumo Humano

Los principales productos hidrobiológicos para consumo humano son la pota, el jurel y la anchoveta, que explican cerca del 67% de las capturas.

Especie	Zona de Pesca	Flota que Pesca	Participación *
Pota	Altamar	Artesanal	36%
Jurel	Altamar	Artesanal e industrial	16%
Anchoveta	Costera	Artesanal y menor escala	8%
Perico	Altamar	Artesanal	4%
Merluza	Altamar	Artesanal e industrial	3%

*Estimado según cifras 2011-2012

Aportes al debate en pesquería

Cabe mencionar además que la zona de pesca de las principales especies es altamar, y que la pota es considerada una especie subexplotada en Perú.

Algunas Especies son Extraídas por la Flota Artesanal / Menor Escala y otras por la Flota Industrial

Como se puede apreciar en el cuadro anterior, las diversas especies de pescado que encontramos en los mercados son extraídas principalmente por la pesca artesanal. Según el Primer Censo de la Pesca Artesanal en el Ámbito Marítimo realizado por el INEI y PRODUCE en el 2012, los pescadores artesanales extraen liza, cabrilla, jurel, pejerrey, lenguado, chita, corvina y perico. También lorna, anchoveta, merluza, cachema, bonito, caballa, tollo y tramboyo.

En cambio, el jurel, la caballa y la merluza son extraídas principalmente por la pesca industrial a cuya flota no se le permite extraer anchoveta para consumo humano.

Industria Pesquera Privada ha Invertido US\$ 354 millones en Consumo Humano

Para impulsar la producción para el consumo humano, en los últimos años la industria pesquera privada ha invertido cerca de US\$ 354 millones en refrigerar su flota, construir y equipar fábricas de conservas, así como construir y equipar plantas de congelado.

De manera complementaria, y luego de importantes estudios de mercado e investigación en desarrollo de productos, la industria pesquera está diversificando su oferta de productos para el consumo humano. Así, por ejemplo está produciendo conservas a base de jurel y caballa en diferentes salsas y aceites, en adición a las que ya ofrecen a base de anchoveta. Asimismo, ha logrado producir hamburguesas y nuggets congelados a partir de anchoveta, jurel, pota y perico. Han iniciado también investigaciones para mejorar la calidad de los aceites de pescado para consumo humano. Otras empresas realizan investigación y desarrollo para conseguir concentrados de pescado en polvo para agregar a los alimentos.

Al respecto, sus conservas se encuentran en los principales mercados del Perú, y realizan esfuerzos por ingresar a nuevos puntos de ventas de ciudades como Huamanga, Huacho, Huaral, Barranca, Supe y Huaura.

Además, en congelados aseguran el abastecimiento permanente de centros de distribución en la sierra sur del Perú, donde colocan más de 7 millones de kilos en ciudades como Cusco, Juliaca, Abancay, Andahuaylas y Huamanga. Las especies comercializadas son jurel, caballa y anchoveta, además de otras nuevas como merluza, pejerrey, pota, perico y bonito.

Urge Mayor Control para evitar falta de Materia Prima

Un problema que se viene dando para una mayor oferta de conservas y congelado de anchoveta es la falta de materia prima. Si bien la capacidad de procesamiento ya ha sido generada, las empresas enfrentan dificultad para conseguir anchoveta para consumo humano, que como se dijo antes sólo capturan la flota artesanal y la de menor escala. Según se puede apreciar en el primer cuadro, los desembarques destinados a conservas –entre las cuales tiene una importante participación la anchoveta- han caído drásticamente en el primer semestre del año (36,7%).

Inclusive, algunas empresas de conservas están importando sardina de la India y de China para cumplir con sus envíos al extranjero. Tal es el caso de una empresa conservera, que ha invertido en una planta con tecnología de punta e innovación, que había planificado producir un millón de cajas de conservas durante 2013. Para ello, necesitaba 10,000 toneladas de anchoveta en todo el año (poco más de 800 toneladas mensuales). Parecía muy fácil en un país con más de 12 millones de toneladas de biomasa de anchoveta, pero no ha sido posible y ha tenido que importar 5,000 toneladas de sardina de Asia.

Aportes al debate en pesquería

Como denuncian los medios de comunicación, la pesca de anchoveta que debería destinarse para consumo humano se está desviando de manera ilegal hacia la harina, dejando desabastecidas a las fábricas. Esta situación es muy grave ya que no solo limita la posibilidad de que lleguen más conservas y congelado al mercado, sino que atenta contra la preservación del recurso, ya que la flota de menor escala no tiene límite, ni control satelital, ni control en el desembarque (todo lo cual sí tiene la flota industrial).

En tal sentido, urge establecer controles eficaces para que las plantas de conservas y congelados tengan materia prima, privilegiando lo siguiente:

- Control del zarpe, para constatar que las embarcaciones salgan a pescar con hielo;
- Control satelital, para que no pesquen dentro de las 5 millas y por tanto no afecten a las otras especies de consumo humano;
- Control del desembarque, 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; y,
- Trazabilidad de Producción de plantas residuales y de reaprovechamiento, para asegurar que sólo están procesando en harina descartes y residuos y no la anchoveta entera que necesitan las fábricas de conservas y congelados.

Urge Retirar Redes de Cerco y Arrastre de Zonas de Reproducción

Una preocupación de los pescadores artesanales es que embarcaciones de menor escala y artesanales están utilizando redes de cerco y de arrastre a escasa distancia de la costa, con lo cual arrasan con todas las especies (por no ser selectivas), con todo lo que encuentran en esa zona (destruyendo principalmente los fondos marinos y bosques de algas) y ponen en riesgo las áreas de reproducción de las especies (así como a sus alevinos y juveniles). Según señalan los especialistas, la pesca con redes de cerco y arrastre en zonas de baja profundidad causa un grave daño al ecosistema marino.

Cabe señalar que algunas embarcaciones de menor escala estarían utilizando redes de cerco de ¼ de pulgada, que además llegan hasta el fondo del mar porque les colocan plomos, con lo cual se llevan de encuentro todo tipo de especies, y de todo tamaño.

En cambio, la pesca industrial utiliza redes con un tamaño de malla determinado por la investigación científica que busca minimizar la incidencia de juveniles, y además como se sabe pesca lejos de la costa.

Produce ha fortalecido los controles en Tumbes en relación a este tema, exigiendo el control satelital a las embarcaciones. Esperamos que la normatividad se haga cumplir en esta zona y el resto del país.

Control También es Necesario para Evitar Pescas Menores a Tallas Mínimas

Otro problema que podría solucionarse con un efectivo control es la pesca de especies de tallas menores a las permitidas. Un efectivo control de desembarque sería un factor disuasivo que evitaría que los pescadores capturen y comercialicen especies que se encuentran en etapa de juveniles y aún no se han reproducido.

El control debería hacer extensivo a los terminales pesqueros de Villa María del Triunfo y Ventanilla donde se venden en conjunto entre 300 y 500 toneladas diarias de pescado proveniente de las distintas ciudades costeras del Perú. Un inspector permanente, desde las 3 de la mañana en que empiezan las operaciones, para determinar la talla adecuada de las especies así como la manipulación de los pescados ayudaría no solo a cuidar la salud de los consumidores sino la sostenibilidad de las especies.

Aportes al debate en pesquería

Cabe resaltar al respecto que Pesquera Diamante, con el apoyo de instituciones como la WWF y la Universidad Católica, ha elaborado "El tamaño sí importa", una cartilla informativa sobre 26 especies de pescado, que no solo orienta al público respecto de las tallas o peso mínimo de cada una, el rendimiento para ser consumida como filete, el reemplazo por otra especie de valor nutricional similar y hasta cuál es la mejor manera de prepararla.



La cartilla está publicada en la página web de la SNP: www.snp.org.pe

PRODUCE e IMARPE difunden también información de las tallas mínimas a través del celular Movistar, que se obtiene enviando un mensaje de texto sin costo al 9009 con la palabra talla y el nombre del pescado.

IDEAS FUERZA

- Urge asegurar el abastecimiento de materia prima de anchoveta para las plantas, para lo cual se requiere establecer un control efectivo en el zarpe y desembarque de las embarcaciones de menor escala, en las operaciones de pesca mediante el uso de control satelital y en la trazabilidad de la producción de plantas residuales y de reaprovechamiento.
- Los dueños de las naves artesanales y menor escala estarían prefiriendo vender a las plantas harineras de reaprovechamiento, inclusive a los informales que "secan en pampa", ya que por falta de control, pueden traer bodegas llenas, no poner hielo y no perder tiempo en estiba ni descarga de la pesca, de manera impune.
- La caída en los desembarques de pescado para el consumo humano muestra que el DS 05-2012- Produce que mandó a la flota industrial de la milla 5 a la milla 10 no ha tenido los resultados esperados.
- La industria pesquera ha realizado inversiones importantes en fábricas de conservas y congelados, y viene diversificando su oferta de productos. De esta manera busca una mayor contribución en términos de valor agregado, empleo y seguridad alimentaria.
- El consumo y comercialización de especies en tallas por debajo de las autorizadas por el Produce podría evitarse con controles efectivos en los desembarques y en los terminales pesqueros.