



PRODUCCIÓN ILEGAL DE HARINA DE PESCADO EN PERÚ

**A PARTIR DE ANCHOVETA EXTRAÍDA POR LA
FLOTA ARTESANAL Y DE MENOR ESCALA**

Jorge Grillo, Renato Gozzer, Juan Carlos Sueiro
y Juan Carlos Riveros



Cita sugerida:

Grillo, J.; Gozzer, R.; Sueiro, J. C.; Riveros, J.C. 2018. Producción ilegal de harina de pescado en Perú a partir de anchoveta extraída por la flota artesanal y de menor escala. Reporte preparado para OCEANA.

1. INTRODUCCIÓN

Desde hace poco más de una década, la flota artesanal y de menor escala que captura anchoveta para el Consumo Humano Directo (CHD) se expandió y, con esta expansión, vino el incremento de centros de procesamiento de harina de pescado en las ciudades donde se desembarca este recurso. Muchos de estos centros de procesamiento no cuentan con ningún tipo de autorización o cuentan con autorización para otro tipo de procesamiento. Por ello, estos centros realizan procesamiento de harina de manera ilegal, según lo estipulado en la normativa vigente sobre la materia. Sin embargo, la existencia de plantas que procesan anchoveta ilegalmente para obtener harina de pescado se conoce con anterioridad.

El presente reporte es producto de una investigación realizada a lo largo de la costa peruana, en los lugares donde se desembarca y procesa anchoveta para el CHD y busca caracterizar el procesamiento ilegal de anchoveta. Así, presenta los flujos ilegales de abastecimiento de materia prima y comercialización de los productos, esperando darle visibilidad a esta actividad ilegal y contribuyendo a la demanda de una acción por parte de las instituciones públicas competentes, para controlar el impacto ambiental y económico que este tipo de ilícitos ocasionan al sector pesquero y a la sociedad en su conjunto.

© André Baertschi



2. LA PESQUERÍA DE ANCHOVETA

La pesquería de anchoveta se gestiona de manera diferenciada en Perú (Tabla 1). Por un lado, la flota industrial está regulada por la Ley General de Pesca (Decreto Ley N° 25977) y la Ley sobre Límites Máximos de Captura por Embarcación (Decreto Legislativo N° 1084). En esta actividad, la totalidad de la pesca industrial está dirigida a la producción de harina y aceite de pescado. Por otro lado, la flota artesanal y de menor escala se encuentra normada por el Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo (Decreto

Supremo N° 005-2017-PRODUCE) y también por la Ley General de Pesca y su Reglamento. La actividad de estas embarcaciones está orientada al consumo humano directo, por lo que abastecen de materia prima a las empresas que producen conservas, congelados y curados de anchoveta. Según registros oficiales, la magnitud de la pesquería industrial de anchoveta es mucho mayor a la pesquería artesanal y de menor escala (Figura 1). Entre los años 2000 y 2015, los desembarques de la flota industrial han representado el 99 % del total de la pesca de anchoveta.



© André Baertschi

TABLA 1:
Principales características de la flota industrial y flota de menor escala y artesanal

	FLOTA INDUSTRIAL	FLOTA DE MENOR ESCALA Y ARTESANAL
Regulada por	D.L. N° 1084 y su Reglamento.	D.S. N° 005-2017-PRODUCE.
Producción de	Harina y aceite de pescado.	Productos frescos, enlatados, curados y conservas.
Uso de residuos de la producción	No. El 100 % del recurso fresco se utiliza para producir harina y aceite de pescado.	Sí. Los residuos y descartes de la producción se pueden destinar para la producción de harina residual operando bajo el D.S. N° 005-2011-PRODUCE.
Acceso mediante	Cuotas Individuales por embarcación y por temporada.	Cuotas globales para toda la flota y establecidas anualmente.
Número de embarcaciones	806 embarcaciones, de las cuales 465 son de madera y 341 de acero. Sin embargo, durante el año 2017 solo operaron 449 de madera y 326 de acero.	394 (R.D. N° 369-2018-PRODUCE/ DGPCHDI): 320 de menor escala. 43 artesanales. 31 no identificadas.

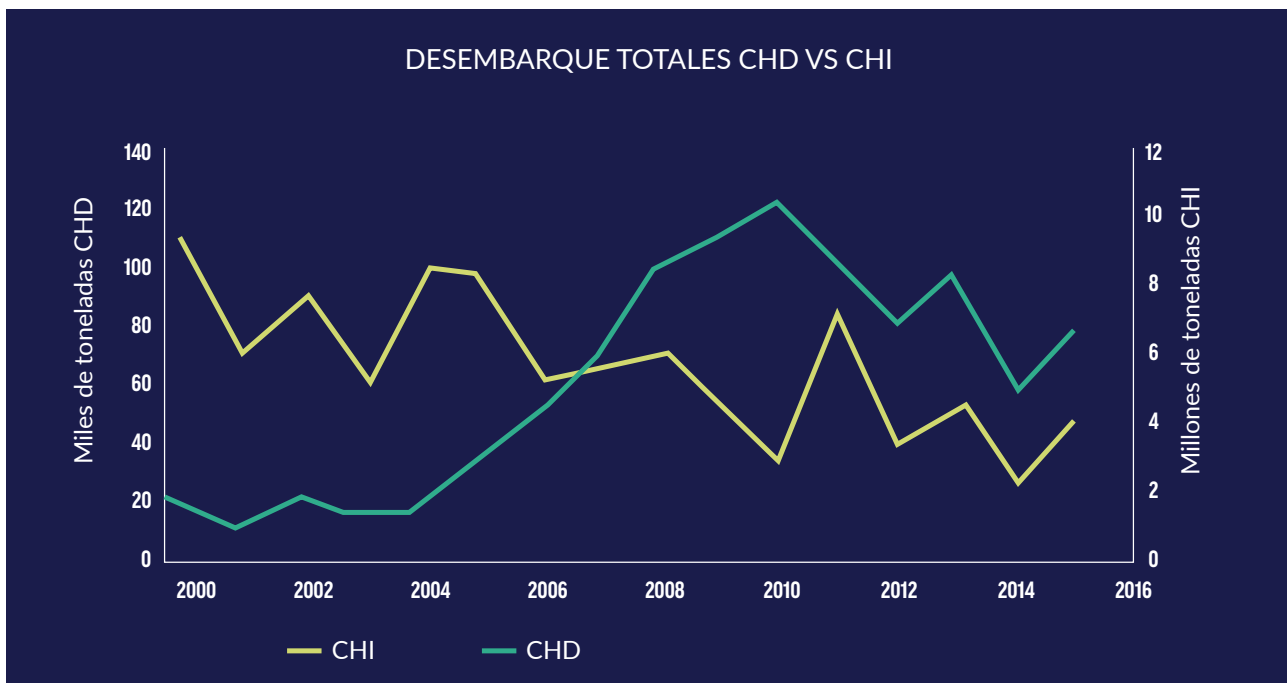


Figura 1: Desembarque de anchoveta pescada por la flota industrial (verde) y por la flota artesanal y de menor escala (amarillo). Fuente: PRODUCE. CHD = Consumo Humano Directo, CHI = Consumo Humano Indirecto.

3. FACTORES QUE CONTRIBUYEN A LA ILEGALIDAD

El Reglamento de la Ley General de Pesca establece que la actividad pesquera artesanal y de menor escala es preferentemente destinada al consumo humano directo (CHD). A pesar de que esto pueda ser debatible, actualmente algunos actores cometen ilícitos al producir directamente harina a partir de anchoveta fresca extraída por la flota artesanal y de menor escala. Sin embargo, es relevante mencionar que existe un interés económico por parte de los actores dedicados a esta pesquería artesanal y de menor escala por destinar su pesca al procesamiento de harina en vez de al CHD. Esto debido a que el mercado internacional demanda grandes volúmenes de harina y una menor cantidad de productos para el consumo humano directo.

A lo largo del documento, se revelará la existencia de una distorsión en lo establecido en la ley, llegando a incurrir en actos ilícitos que, como se verá más adelante, pueden ser muy difíciles de detectar porque bordean el límite de la legalidad y dejan ver las debilidades del sistema de control. También se verá cómo otros casos de producción ilegal de harina se dan a todas luces, evidenciando además la existencia de corrupción en el sector

y que estos ilícitos se cometen a diario de forma sistemática.

A continuación, se presentan algunos de los factores identificados que facilitan las actividades ilícitas:

A. CRECIMIENTO DE LA DEMANDA INTERNA DE HARINA DE PESCADO

La producción de especies acuícolas, avícolas y pecuarias que demandan alimento balanceado está creciendo en el Perú (Figura 2). La harina de pescado es el insumo principal y una de las fuentes más importantes de proteínas en la formulación de estos alimentos. Las granjas locales de pollos, huevos y ganado de mayor escala son las que generarían mayor demanda. También se debe considerar a las pequeñas unidades productivas avícolas, pecuarias y acuícolas, las cuales elaboran artesanalmente su alimento y que en conjunto pueden llegar a demandar una cantidad considerable de harina de pescado. En este contexto existiría una demanda interna creciente de harina de pescado que no es abastecida en su totalidad por la industria formal.

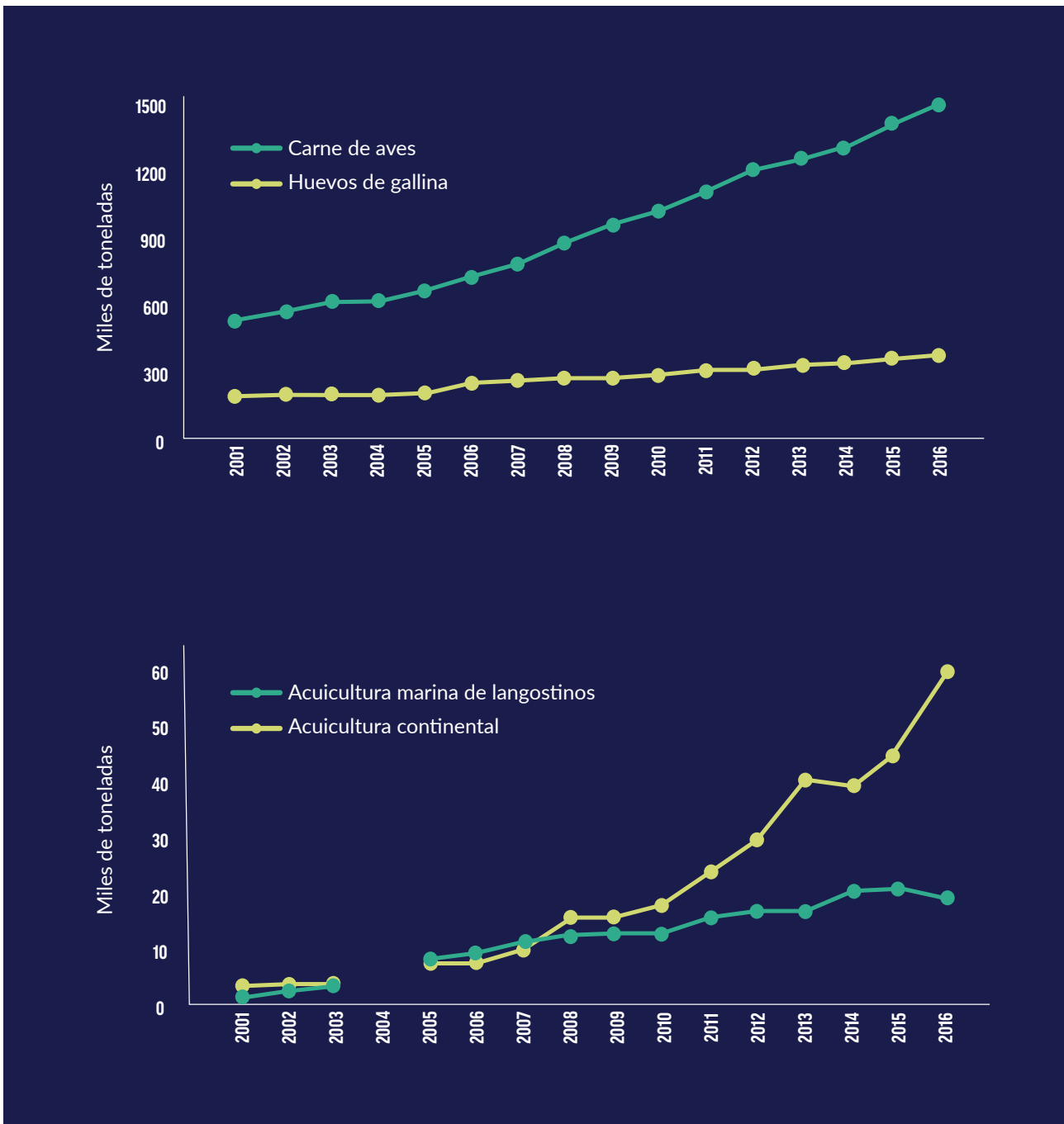


Figura 2: Producción de carne de aves, huevos de gallina, acuicultura marina de langostinos y acuicultura continental en Perú de 2001 a 2016. Fuentes: Anuario Estadístico de Producción Pecuaria 2017 del Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) y Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2016 del Ministerio de la Producción (PRODUCE).

Sin embargo, la harina y aceite de pescado producidos legalmente se exportan casi en su totalidad. Según datos oficiales del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2016 del Ministerio de la Producción (PRODUCE), para el periodo 2012-2016, la producción promedio anual de harina fue de 799.9 mil toneladas¹, de

las cuales se exportaron anualmente en promedio 867.1 mil toneladas² (Figura 3). Si bien, en este análisis no se explica por qué la exportación promedio es mayor a la producción declarada oficialmente, queda claro que la producción de harina industrial está dirigida a los mercados internacionales.

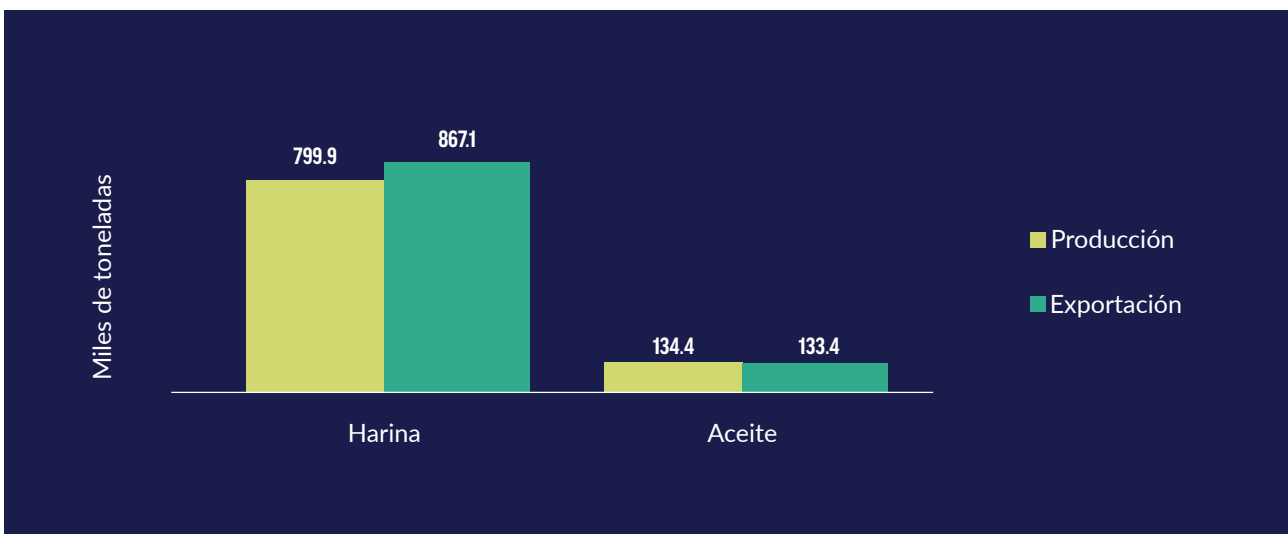


Figura 3: Producción y exportación de harina de pescado, promedio anual para el periodo 2012-2016.
Fuente: Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2016 de PRODUCE.



© André Baertschi

1. Considerando todos los tipos de harina menos la harina residual.
2. Ídem.

B. CONFIABILIDAD DEL SISTEMA DE REGISTRO DE LA PRODUCCIÓN PESQUERA

Si comparamos los volúmenes oficiales de exportación y de producción de curados de anchoveta en el Perú, dejaría un consumo interno aparente de curados de alrededor de 5.2 miles de toneladas anuales. Sin embargo, no hay evidencias que puedan justificar el consumo anual de una cantidad tan elevada de estos productos en Perú. La Figura 4 presenta la información oficial de la producción y exportación de curados en el Perú entre 2006 y 2017.

Este ejemplo evidencia una debilidad en el sistema de registro de la información de la producción

pesquera. Los registros oficiales de la materia prima recibida y lo producido a partir de esta se basan en declaraciones juradas que las plantas pesqueras envían a PRODUCE. En ese sentido, aún no se tienen sistemas de trazabilidad que funcionen en tiempo real, que usen tecnologías de la información en vez de formatos en papel, que tengan puntos de verificación de la información para no depender exclusivamente de la voluntad del usuario y, por último, que promuevan la transparencia del sector.

De acuerdo a la metodología del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2016, publicado por PRODUCE, las plantas pesqueras remiten mensualmente al PRODUCE el formato denominado “encuesta industrial”, la cual contiene



Figura 4: Producción y exportación de productos curados declarados oficialmente entre 2006 y 2017.

Fuente: PRODUCE y SUNAT.

información de su producción mediante el método de autoempadronamiento [sic]. Esto significa que son las mismas plantas las que declaran su producción pesquera. En contraste, las exportaciones se encuentran publicadas en la página web de la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT) y el nivel de detalle de cada transacción es alto. Por ejemplo, se puede acceder a información de la empresa que realizó la exportación, las cantidades exportadas, el valor FOB de la exportación, el país de destino, la oficina de aduana por donde se tramitó la exportación, la fecha del registro de la exportación, etc. Este nivel de detalle hace considerar a esta fuente de información más precisa, en comparación con la información de producción que, como se ha mencionado, proviene de una declaración realizada por el propio usuario, carente de algún mecanismo de verificación. Se presume que esta debilidad en el control de las estadísticas de producción pesquera deja abierta una brecha para que titulares de plantas de CHD, que estuvieran incurriendo en el ilícito de desviar anchoveta a la producción ilegal de harina, declaren producciones ficticias para que en los registros figure que están fabricando los productos que tienen autorizados. Esto estaría generando reportes excesivos que no pueden ser justificados con la demanda, como se muestra en la Figura 4.

C. CRECIMIENTO DE CAPACIDAD INSTALADA DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE CURADOS

Entre 2011 y 2018, el número de plantas operativas para el procesamiento aumentó en el Perú, pasando de 456 a 496 (Figura 5), sin que exista un mercado que justifique este crecimiento. El incremento se ha dado en la mayoría de los

giros, con excepción de las plantas industriales de enlatados, que disminuyeron de 112 a 70 entre los años 2004 y 2018, y las de harina convencional, que disminuyeron de 85 a 26 en el mismo periodo.

Un caso especial es el crecimiento de la capacidad para producir curados en Ancash. En este departamento se registraron 22 plantas artesanales y cinco industriales durante 2018. Estas representan el 52 % de las plantas y el 46 % de la capacidad de procesamiento de este producto en todo el Perú. Sin embargo, solo dos del total de estas plantas registran exportaciones directas de curados.

Luego de consultas con especialistas en el rubro se ha identificado que, de las 22 plantas industriales de curado y las 51 artesanales del país, solo cinco plantas industriales producen curados de anchoveta como actividad principal. Por ende, se presume que no tendrían interés de desviar la anchoveta fresca que reciben hacia el procesamiento ilegal de harina. A pesar de solo poseer el 5.8 % de la capacidad de procesamiento de curados, estas cinco plantas exportaron, en conjunto, el 46.5 % del total nacional de curados de anchoveta de los últimos cinco años. Esto significa que el porcentaje remanente de las exportaciones es cubierto por las 68 plantas restantes. Si bien puede que haya plantas de curado que no llegan a exportar directamente y que podrían revender parte de su producción a estas cinco plantas industriales; resulta, por lo menos sospechoso, el hecho de que haya una disparidad tan grande entre la producción exportada por cinco plantas contra la de las 68 restantes. Una hipótesis para tratar de explicar esta disparidad es que dentro del grupo de las 68 restantes habrían plantas de curado que sistemáticamente desviarían la anchoveta fresca hacia plantas que producen harina ilegal.

TABLA 2:
Número y capacidad de procesamiento de las plantas vigentes de procesamiento de productos pesqueros en el Perú

Fuente: PRODUCE.

TIPO DE PLANTA	NÚMERO DE PLANTAS				CAPACIDAD DE PROCESAMIENTO				UNIDAD DE PROCESAMIENTO
	2004	2011	2014	2018	2004	2011	2014	2018	
Harina residual industrial	22	31	45	50	142	200	292	330	Toneladas/hora
Congelado industrial	89	110	118	125	3,112	5,698	6,815	9,620	Toneladas/día
Enlatado industrial	112	63	73	70	277,632	162,762	187,256	189,413	Cajas/turno
Curado artesanal	---	45	46	51	---	4,370	4,680	5,667	Toneladas/mes
Curado industrial	16	16	19	22	1,335	3,352	4,201	5,943	Toneladas/mes
Procesamiento primario artesanal	---	7	12	18	---	265	666	847	Toneladas/mes
Harina de alto contenido proteico	44	64	79	71	2,801	4,678	6,971	6,946	Toneladas/hora
Harina convencional	85	60	38	26	6,104	5,066	2,046	1,305	Toneladas/hora

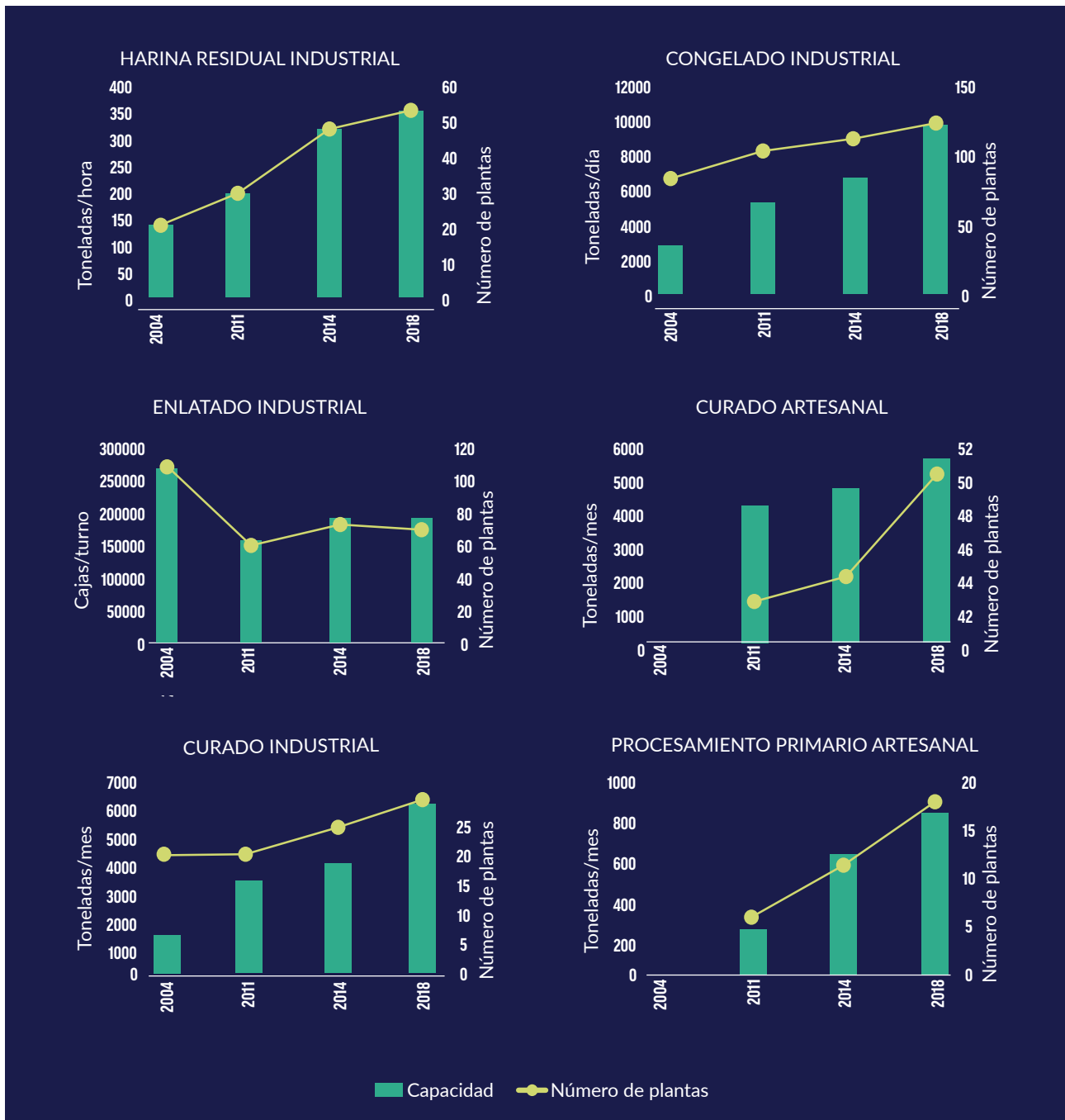


Figura 5: Número de plantas vigentes y capacidad instalada de plantas de harina residual industrial, congelado industrial, enlatado industrial, curado artesanal, curado industrial y procesamiento primario artesanal durante los años 2004, 2011, 2014 y 2018. Fuente: PRODUCE.

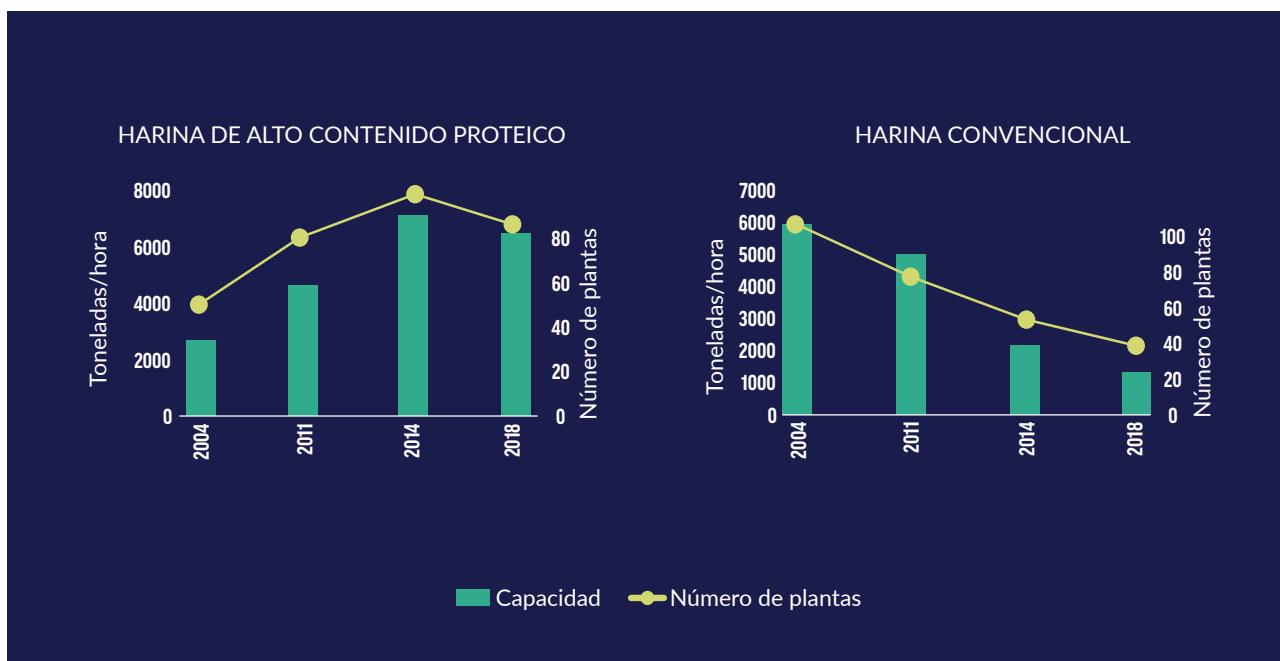


Figura 6: Número de plantas vigentes y capacidad instalada de plantas de harina de alto contenido proteico y harina convencional durante los años 2004, 2011, 2014 y 2018. Fuente: PRODUCE.

D. FALTA DE CAPACIDADES EN EL SECTOR

La corrupción, la falta de capacidades y de coordinación entre instituciones del Estado, limitan la capacidad de acción para combatir ilícitos y facilitan la operación impune de recintos que procesan harina de pescado ilegalmente. A continuación, se presentan algunos ejemplos:

- Los gobiernos locales y regionales no están cumpliendo sus funciones en materia de fiscalización y vigilancia para evitar la expansión de los centros de producción ilegales. Se encuentran instalaciones industriales de todo tamaño, que además de no contar con las autorizaciones del sector pesquero, no poseen licencia de construcción o funcionamiento.
- Las autoridades no están cumpliendo sus funciones en materia de seguridad. Por ejemplo, se ha observado que las vías de acceso a las zonas donde se desarrolla el procesamiento de plantas ilegales son controladas por bandas delictivas que ofrecen protección a los dueños.
- La corrupción y la falta de voluntad política limita la capacidad de actuar de las autoridades locales que desean frenar las actividades ilegales. Estas autoridades, en algunos casos, observan a diario estas prácticas ilícitas, pero no actúan por temor a no contar con el respaldo en sus instituciones y por el riesgo de exponer sus vidas y las de su familiares.

- Los procesos administrativos sancionadores de PRODUCE son muy largos y la aplicación de las sanciones ineficientes. Esto contribuye a que exista un clima de impunidad entre los actores de este negocio ilegal. Se ha identificado

el caso de una planta ilegal que ha recibido cinco sanciones entre 2012 y 2016, producto de fiscalizaciones ocurridas a partir de 2009. Empero, la planta ha continuado operando durante estos años.



© André Baertschi



RESULTADOS DEL ESTUDIO

Los resultados que se muestran en esta sección han sido obtenidos en base a un trabajo de identificación que se realizó en dos etapas. La primera mediante el mapeo preliminar basado en 27 entrevistas a actores claves de la pesquería; y la segunda centrada en el reconocimiento *in situ* de los centros de producción.

4. CENTROS DE PRODUCCIÓN ILEGAL IDENTIFICADOS

Entre enero y abril de 2018 se identificaron 62 centros de producción presuntamente involucrados en procesamiento ilegal de harina de pescado en la costa norte y centro de Perú (Figura 7).



Figura 7: Número y tipo de centros de producción ilegales de harina de pescado identificados en las zonas de Paita y Sechura en Piura, Chimbote y Coishco en Ancash, Lima y Callao, Pisco en Ica.

5. MODALIDADES DE PRODUCCIÓN ILEGAL Y COMERCIALIZACIÓN DE HARINA DE PESCADO

La producción ilegal se realiza en tres tipos de centros: a) plantas ilegales (sin autorización de instalación ni licencia de operación), b) plantas de harina residual y de reaprovechamiento, que reciben anchoveta fresca como materia

prima de las plantas de CHD, y c) pampas de secado. En la Tabla 3 se presenta un cuadro comparativo de las principales características de estos centros de producción ilegal de harina de pescado.



© OCEANA

TABLA 3:
Número y capacidad de procesamiento de las plantas vigentes de procesamiento de productos pesqueros en el Perú

Fuente: PRODUCE.

	PLANTAS ILEGALES	PLANTAS DE HARINA RESIDUAL Y REAPROVECHAMIENTO	SECADO EN PAMPA
Número y ubicación	10 en San Andrés, Pisco.	25 distribuidas en Piura, Ancash y Lima.	10 en San Andrés, Pisco. 11 en Chimbote. 3 en Coishco. Número no determinado en Paita.
Materia prima	Anchoveta fresca y otros peces costeros.	Anchoveta entera y fresca.	Anchoveta, pota y residuos.
Forma de abastecimiento	Compra directa a la flota artesanal y de menor escala.	Desvío de anchoveta fresca de las plantas de CHD y compra directa a la flota artesanal y de menor escala.	Compra directa de residuos de las plantas de CHD y compra directa de anchoveta fresca a la flota artesanal y de menor escala.
Frecuencia de operación (potencial)	Todo el año.	Todo el año.	Cuando hay disponibilidad de residuos que no son procesados por las plantas residuales y/o sobreoferta de anchoveta fresca que no llega a ser procesada por las plantas ilegales y residuales.
Capacidad de procesamiento individual (toneladas)	Entre 5 y 15 toneladas/hora.	Hasta 10 toneladas/hora.	Variable, en función del área de la pampa.
Permiso para operar	No tienen.	Posee permiso para operar como plantas residuales o de reaprovechamiento.	No tienen.
Equipamiento	Utilizan equipos que han sido dados de baja por plantas industriales de harina.	Utilizan equipos de última tecnología, cocinador y secador a fuego indirecto, recuperación de sólidos y reducción de emisiones/efluentes.	Se emplean equipos artesanales (cocina, prensa, molino) hechos de madera o metal.

5.1 PLANTAS ILEGALES

Las plantas ilegales elaboran tres tipos de productos (Tabla 4).

TABLA 4:
Características y destino de los productos de las plantas ilegales

PRODUCTOS	CARACTERÍSTICAS	DESTINO FINAL	PRECIO DE VENTA
Harina de pescado de alto contenido proteico	Es el producto de mayor producción. Se elabora a partir de anchoveta fresca.	Exportadoras de harina de pescado ubicadas en Chimbote y Callao.	1300 dólares por tonelada.
Harina de pescado mezclada	Se produce solo a pedido. Se elabora combinando la harina de alto contenido proteico con harina de secado en pampa.	Empresas de Perú y Ecuador de alimento balanceado para pollos y ganado.	2300 soles por tonelada.
Aceite de pescado	Es recogido de manera artesanal. No es un producto final, el comprador continúa con el proceso.	Refinerías de aceite de Chimbote y Callao.	900 dólares por tonelada.

Modalidad de abastecimiento de materia prima: En el caso de las plantas ilegales identificadas en Pisco, la anchoveta fresca es desembarcada en el Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA) San Andrés y en el Complejo Pesquero (CP) La Puntilla. Se estima que alrededor de 10 intermediarios coordinan la compra y transporte de la anchoveta desde los muelles a las plantas ilegales. Cada planta demanda al día entre 10 y 90 toneladas de materia prima. Se ha reportado que, cuando no hay disponibilidad de anchoveta, se utilizan otros recursos costeros.

Modalidad de comercialización: La producción de las plantas ilegales es vendida a intermediarios, quienes acopian harina de diferentes plantas ilegales hasta completar un volumen requerido para transportarlo y entregarlo al comprador final en Chimbote y Callao.

Producción estimada: En base al número y capacidad de producción promedio de las plantas ilegales (Tabla 3) se estimó una producción de 22 mil toneladas al año de harina de alto contenido proteico y cinco mil toneladas de aceite de pescado, con un valor total estimado en 32 millones de dólares al año.

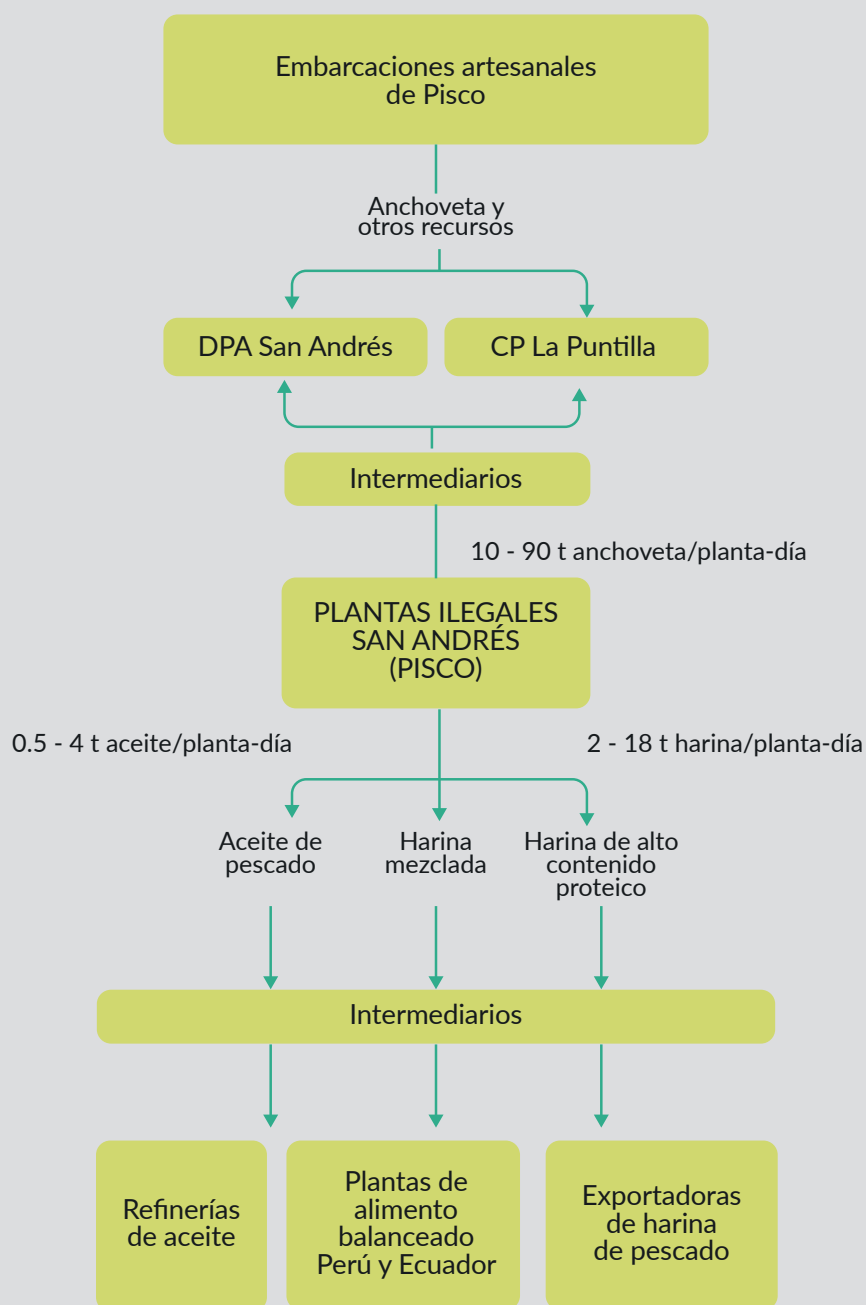


Figura 8: Flujo de abastecimiento de materia prima y comercialización de productos de las plantas ilegales de harina de pescado en San Andrés, Pisco.

5.2 PROCESAMIENTO ILEGAL EN PLANTAS DE HARINA RESIDUAL Y DE REAPROVECHAMIENTO

Las plantas de harina residual y de reaprovechamiento comercializan un tipo de producto (Tabla 5).

TABLA 5:
Características y destino de los productos de las plantas de harina residual y reaprovechamiento

PRODUCTOS	CARACTERÍSTICAS	DESTINO FINAL
Harina prime	Harina de la más alta calidad elaborada a partir de anchoveta fresca.	<p>Mercados de exportación bajo la denominación de harina residual, a pesar de que la harina sea prime ilegalmente procesada. En este caso, además de procesar ilegalmente la harina, se incurre en proporcionar información falsa a las autoridades aduaneras.</p> <p>Mercados de exportación bajo la denominación de harina prime, previo blanqueamiento de la harina ilegal, al mezclarla con harina producida por una planta industrial formal (e.g. convencional o de alto contenido proteico).</p>

Modalidad de abastecimiento de materia prima:

La flota artesanal y de menor escala abastece legalmente a las empresas artesanales e industriales de CHD, las cuales generan descartes más allá del 40 % permitido por ley. Otra vía común para el abastecimiento ilegal es el transporte directo del muelle a las plantas de harina residual. Esto ocurre cuando no hay control en los desembarcaderos y el recurso logra transportarse directamente a las plantas de harina residual sin ser declarado. En estos casos, la anchoveta fresca ingresa de manera directa, ilegal y sin registros a las plantas procesadoras de harina residual.

Modalidad de comercialización:

Esta harina va principalmente a mercados internacionales debido a que resulta sencillo colocarla por su alta calidad. Se han identificado dos vías para su comercialización. La primera es mediante el ingreso de la harina producida ilegalmente a las plantas procesadoras de harina convencional (i.e. aquellas que fabrican harina a partir de descargas de la flota pesquera industrial). Estas las estarían comprando y comercializando como producción propia. El otro camino es exportar directamente a través de brókeres especializados en colocar dicha harina en el extranjero.

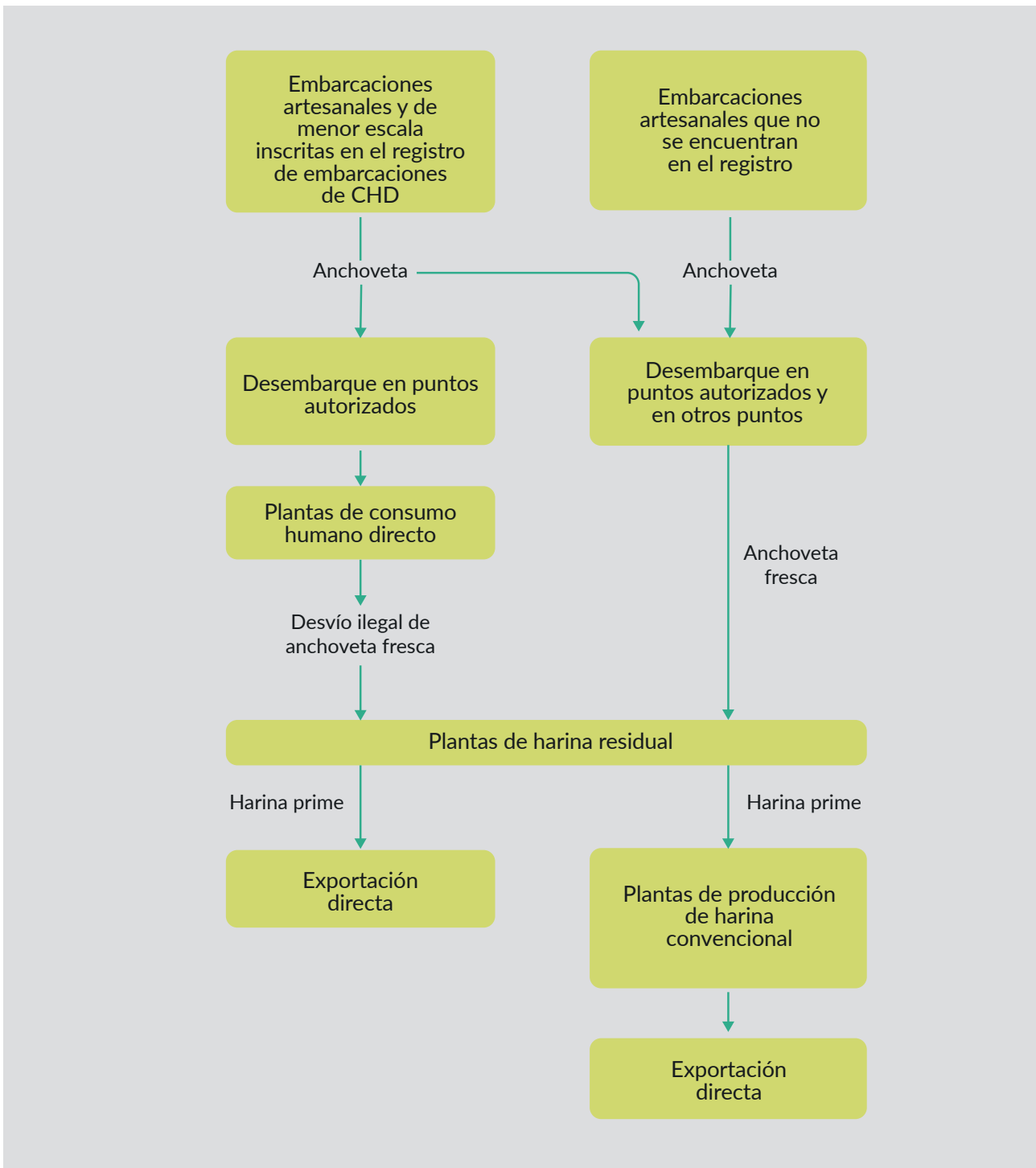


Figura 9: Flujo de abastecimiento de materia prima y comercialización de la harina ilegal producida en plantas de harina residual.

5.3 PAMPAS DE SECADO

Las pampas de secado comercializan dos tipos de productos (Tabla 6).

TABLA 6:
Características y destino de los productos de las pampas de secado

PRODUCTOS	CARACTERÍSTICAS	DESTINO FINAL
Scrap	Pescado cocinado y secado al sol sin moler.	Plantas ilegales para la preparación de harina mezclada. Empresas peruanas de alimento balanceado para animales de granja (ubicadas en Chimbote, Lurín y Huachipa).
Harina de pescado	El scrap se muele de manera artesanal o se envía a plantas de harina residual para obtener la harina.	Empresas de alimento balanceado para animales de granja en Perú, Ecuador y Colombia. Productores a pequeña escala de alimento para acuicultura en la selva peruana.

Modalidad de abastecimiento de materia prima:

Proviene de tres fuentes; a) desperdicios de mercados locales y desembarcaderos pesqueros, b) residuos y descartes de las plantas de CHD de la zona y c) directamente de las embarcaciones artesanales y de menor escala, cuando tienen pescado que no será recibido en plantas por su estado avanzado de descomposición o cuando tienen sobreoferta de anchoveta en estado fresco y esta ya no puede ser recibida por las plantas de procesamiento.

Modalidad de comercialización:

Esta harina es comercializada a través de un intermediario al mercado nacional o extranjero. Sin embargo, es más común que vendan el producto intermedio (i.e. scrap) a plantas residuales o ilegales, las cuales terminan de producir la harina para llevarlas a los compradores finales.

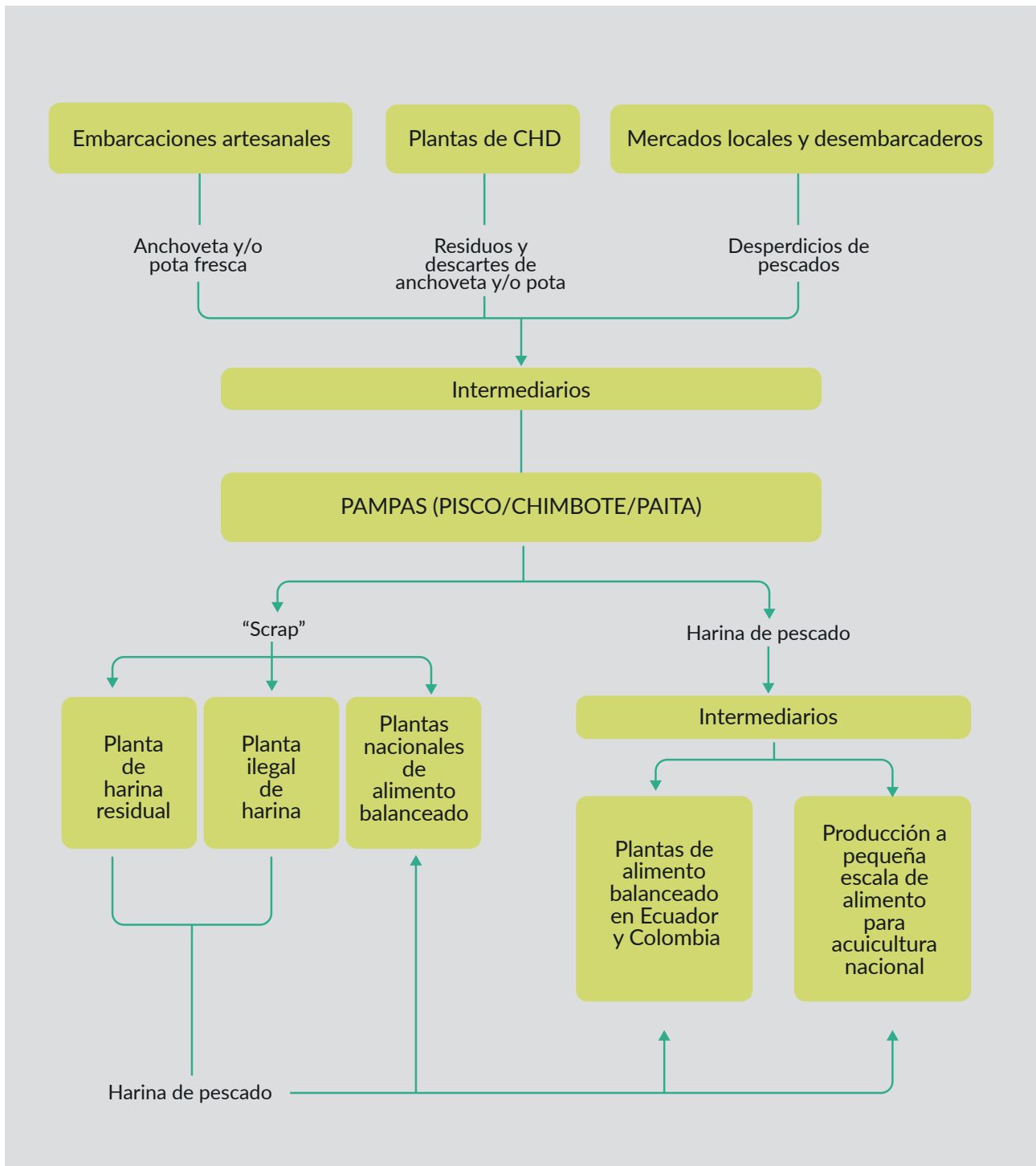


Figura 10: Flujo de abastecimiento de materia prima y comercialización de productos de las pampas de pescado seco en Ica, Ancash y Piura.

6. ANÁLISIS Y RECOMENDACIONES

Han pasado siete años desde que se publicó el reglamento de procesamiento de descartes y/o residuos de recursos hidrobiológicos. Este reglamento busca fomentar el aprovechamiento integral de los recursos hidrobiológicos a través del óptimo aprovechamiento de residuos y/o descartes durante su procesamiento, principalmente como harina residual. Esto ha alentado el aumento del número de estos establecimientos en un 61 % en todo el Perú (i.e. de 31 en 2011 a 50 en 2018) y el aumento de la capacidad de procesamiento de harina residual en un 65 % (i.e. de 200 toneladas de materia prima por hora en 2011 a 330 en 2018). Se reconoce que este aumento de capacidad y cobertura ha favorecido la disminución de los recintos ilegales de secado de residuos en pampa. Sin embargo, estos aún existen, como ha sido reportado en el presente informe.

La principal razón de la existencia de recintos ilegales de secado de residuos en pampa es que, aunque las plantas residuales y de reaprovechamiento fueron creadas exclusivamente con el fin de procesar residuos y descartes, un grupo de ellas estarían dedicándose por completo a la producción ilegal de harina de pescado en base a materia prima fresca. De esta manera, no cumplen con sus fines y dejan libre el camino a las pampas de secado para que aprovechen la oferta de residuos que se dejan de procesar formalmente.

Además de las plantas de harina residual y de reaprovechamiento que elaboran harina ilegalmente y las pampas de secado, se han identificado centros de producción ilegales que operan impunemente sin ningún tipo de licencia ni autorización. Adquieren anchoveta fresca, que es desembarcada y transportada hacia estos recintos, debido a que los controles establecidos para contrarrestar la pesca ilegal son débiles. Ello se da de manera sistemática, evidenciando la fragilidad del sistema de control y vigilancia de la actividad.

Asimismo, se ha identificado que la harina ilegal proveniente de las plantas residuales y de reaprovechamiento se destina íntegramente a la exportación, para ello se mezclan los sacos de harina ilegal con lotes de harina de pescado producidas legalmente. También se ha detectado que es exportada bajo la descripción de harina residual, a pesar de ser harina prime producida ilegalmente, incurriendo por lo menos en la práctica del mal etiquetado del producto. Por otro lado, la harina de pampa se destina principalmente al mercado local, aunque también se exporta por carretera a los mercados de alimento balanceado de Ecuador y Colombia. Por último, los centros de producción ilegales identificados en Pisco producen principalmente harina de alto contenido proteico, aunque también producen una fracción menor de harina de calidad inferior.



© Diego Pérez

Mientras que la primera va a los mercados de exportación, la segunda es destinada al mercado local de alimentos balanceados de animales de granja.

Este trabajo ha estimado en 22 mil toneladas la producción anual de los 10 centros de producción ilegales ubicados en Pisco. Sin embargo, aún no se ha podido estimar la producción de las plantas de harina residual que procesan ilegalmente harina prime ni tampoco se ha llegado a estimar la producción de las pampas de secado con la información recolectada en este estudio. Por ello, se postula que la producción total anual de harina de pescado a partir de anchoveta fresca extraída por la flota artesanal y de menor escala en el país, sería mucho mayor aún.

A pesar de no contar con una estimación total de harina ilegal producida, esto no impide plantear medidas para erradicar estas malas prácticas en el corto plazo. Basándose exclusivamente en el

análisis de la inconsistencia entre la información oficial de las exportaciones, producción y comercio interno de harina peruana, un estudio de la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP de 2017 estima que en los años 2014, 2015 y 2016 se produjeron 90 mil toneladas de harina ilegal en todo el Perú.

Es oportuno mencionar que este no es un problema que se circunscribe exclusivamente en el campo de la producción pesquera, sino que también tiene implicancias de índole moral, social y ambiental. Por ello, el presente trabajo plantea avances en la caracterización de esta actividad ilegal en el Perú, pensando en aportar positivamente a la mejora de la gestión pesquera, la protección de los ecosistemas marinos, la reducción de la contaminación ambiental y el combate frontal contra la corrupción en el país. Por ello, a continuación, se presentan una serie de recomendaciones para detener esta lamentable práctica.

RECOMENDACIONES PARA DETENER LA PRODUCCIÓN ILEGAL DE HARINA DE PESCADO

Control sobre el abastecimiento de materia prima

- Establecer puntos de control en las carreteras y vías de acceso de las zonas identificadas.
- Fortalecer la fiscalización de los desembarcaderos y de los establecimientos artesanales pesqueros.
- Implementar el monitoreo satelital en las cámaras isotérmicas que transportan pescado.
- Implementar sistemas modernos de control y registro de los desembarques, basados en estándares adecuados de trazabilidad.
- Promover la transparencia de la información de gestión de los desembarques, dándole a la información el carácter de acceso público.

Control de la producción de CHD

- Establecer un sistema de colecta de información de la producción pesquera basado en evidencia, erradicando de esta manera el actual sistema netamente declarativo, basado exclusivamente en la voluntad de las plantas de procesamiento.
- Establecer puntos de control para identificar la veracidad de la información remitida o colectada directamente por la autoridad.
- Establecer indicadores de desempeño de la actividad de los inspectores de las plantas de procesamiento y cesar a aquellos que presenten comportamientos anómalos o ineficientes.
- Las entidades que brindan servicios de supervisión o fiscalización deben contar con reglamentos internos que tipifiquen las malas prácticas, faltas e infracciones de sus miembros, así como procesos sancionadores internos efectivos.

Control sobre la comercialización

- Implementar sistemas de trazabilidad de la cadena productiva de la harina de pescado.
- Identificar las funciones y características de los agentes comerciales de la cadena productiva.
- Identificar la demanda interna de harina por parte de las actividades pecuarias o de producción de acuicultura del país y tomar medidas que permitan garantizar que se abastecen exclusivamente de harina de origen legal.
- Tomar en consideración el crecimiento de la demanda interna de harina de pescado en el futuro diseño de estrategias de mercado para combatir la producción ilegal de harina de anchoveta.
- Obtener el compromiso público de los productores de piensos pecuarios y acuícolas para emplear únicamente insumos de origen legal verificable.

Mejoras estructurales de las instituciones

- Aumentar las capacidades legales y logísticas de los gobiernos locales y regionales para combatir la expansión de los centros de producción ilegal.
- Involucrar en la solución de esta problemática a instituciones y autoridades con competencias complementarias a las del Ministerio de la Producción: SUNAT, Fiscalía Especializada en Materia Ambiental, SANIPES, SENASA, etc.
- Propiciar la transparencia a través de la generación de un portal de datos abiertos que permita acceder libremente a la información generada en este rubro.
- Generar un canal de denuncias y medios para publicitar los resultados de la erradicación de esta actividad ilícita.



OCEANA

Av. Del Ejército 250 - Of. 302, Miraflores, Lima 15074, Perú

☎ +51 01 500-8190 ✉ peru@oceana.org