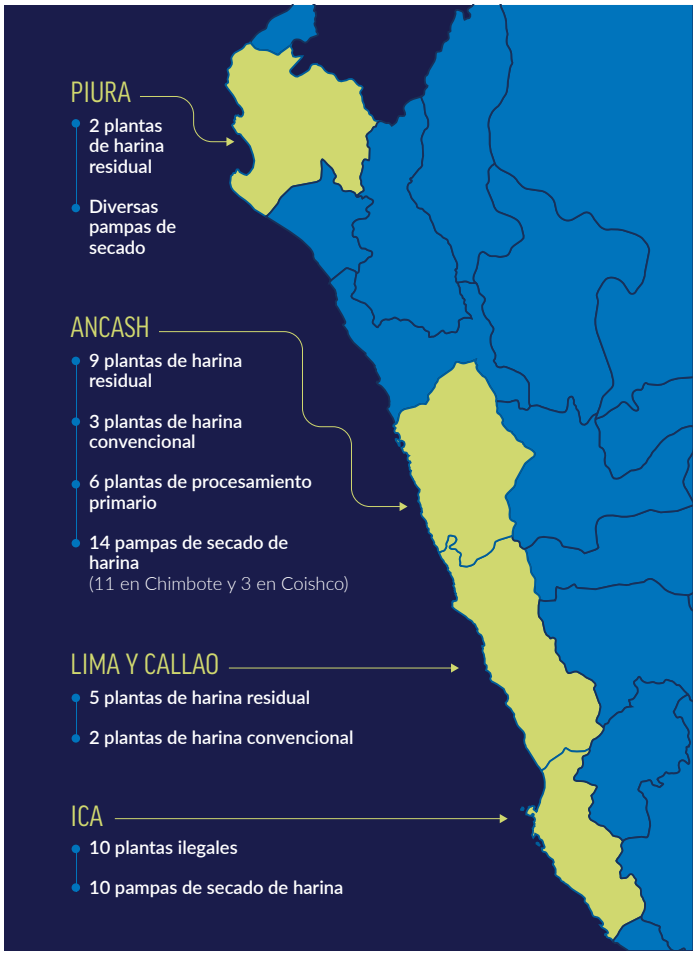
PRODUCCIÓN ILEGAL DE HARINA DE PESCADO

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

El desvío de anchoveta destinada al Consumo Humano Directo (CHD) para la producción de harina de pescado es una problemática que inhibe la innovación, genera graves perjuicios para la economía, el medio ambiente y la sostenibilidad de los recursos marinos.

Oceana ha llevado a cabo un estudio para diagnosticar el estado del procesamiento ilegal de harina de pescado en el Perú, los flujos de abastecimiento y comercialización. Esta investigación incluyó entrevistas a 27 actores claves del sector y trabajo de campo para identificar los centros de producción.

EL MAPA DE LA HARINA ILEGAL



Existen al menos 62 centros de producción sospechosos de elaborar harina ilegal en la costa norte y centro.

Estos se dividen en 3 tipos:

- **Plantas ilegales:** Sin ningún tipo de autorización, compran de forma directa anchoveta a la flota artesanal y de menor escala. 10 plantas concentradas en Pisco.
- **Plantas de harina residual y de reaprovechamiento:** Desvían anchoveta fresca de las plantas de CHD para producir harina ilegal, también compran anchoveta a la flota artesanal y de menor escala. 25 distribuidas en Piura, Ancash, Lima y Callao.
- **Pampas de secado:** Compran residuos excedentes de las plantas de CHD y adquieren anchoveta a la flota artesanal y de menor escala cuando hay sobreoferta. Existen 10 en Pisco, y 14 en Ancash.

ENTRE 2014 Y 2016 SE PRODUJERON 90 MIL TONELADAS DE HARINA ILEGAL EN EL PERÚ

LA PRODUCCIÓN ANUAL DE LAS PLANTAS ILEGALES DE PISCO ASCIENDE A US$32 MILLONES

SOLO 5 EMPRESAS DE CURADOS EXPORTAN EL 46,5% DEL TOTAL NACIONAL.

RECOMENDACIONES

Oceana presenta cuatro grandes ejes para enfrentar la producción ilegal de harina de pescado, la cual genera graves perjuicios para la economía y el medio ambiente.

ABASTECIMIENTO DE ANCHOVETA

- Establecer puntos de control en las carreteras y vías de acceso de las zonas identificadas.
- Fortalecer la fiscalización en los desembarcaderos y los establecimientos artesanales pesqueros.
- Implementar sistemas modernos de control y registro de desembarques.

PRODUCCIÓN

- Establecer un sistema de colecta de información de la producción pesquera basado en evidencia, no solo declarativo.
- Establecer indicadores de desempeño de la actividad de los inspectores de las plantas de procesamiento.
- Las entidades de supervisión o fiscalización con reglamentos internos que tipifiquen las malas prácticas y contemplen procesos sancionadores.

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.

MEJORAS INSTITUCIONALES

- Aumentar las capacidades legales y logísticas de los gobiernos locales y regionales.
- Involucrar a instituciones y autoridades con competencias complementarias a las de PRODUCE: SUNAT, Fiscalía, SANIPES, etc.
- Propiciar la transparencia a través de la generación de un portal de datos abiertos.

Únete en peru.oceana.org

peru@oceana.org +51 1 500 8190

OceanaPerú | @Oceana_Peru | oceana_peru