



Proyecto de Ley N° 3297 / 2018 - CR

**Sumilla:** Ley que modifica el DL 1084  
Ley Sobre Límites Máximos de Captura  
por Embarcación

El Congresista de la República **ROBERTO VIEIRA**, en ejercicio de las facultades que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con lo establecido en los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso, presenta la siguiente iniciativa legislativa;

El Congreso de la República;

Ha dado la Ley siguiente:

### LEY QUE DICTA MEDIDAS COMPLEMENTARIAS PARA EL CÁLCULO DEL PORCENTAJE MÁXIMO DE CAPTURA POR EMBARCACIÓN

#### Artículo 1.- Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto establecer medidas complementarias de ordenamiento pesquero, destinadas al cumplimiento de los compromisos de modernización y eficiencia de la flota pesquera de Consumo Humano Indirecto, asegurando que el recurso hidrobiológico capturado guarde relación con el límite establecido y autorizado por el Ministerio de la Producción para cada embarcación.

#### Artículo 2.- Modificación del DL 1084, Ley Sobre Límites Máximos de Captura por Embarcación

Modifícanse los artículos 1, 5 y numeral 3 y 6 del artículo 9 del Decreto Legislativo 1084, Ley Sobre Límites Máximos de Captura por Embarcación

#### "Artículo 1. Objetivos de la Ley

La presente Ley tiene por objeto establecer el mecanismo de ordenamiento pesquero aplicable a la extracción de los recursos de anchoveta y anchoveta blanca (*engraulis ringens* y *anchoa nasus*) destinada al Consumo Humano Indirecto, con el fin de mejorar las condiciones para su modernización y eficiencia con sistemas de preservación a bordo; promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación, empleo e ingresos; y, asegurar un aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, en armonía con la preservación del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad. De manera

complementaria se aplicarán a la extracción del recurso de anchoveta otras medidas de ordenamiento pesquero contempladas en la Ley General de Pesca.

#### Artículo 5. Cálculo del Porcentaje Máximo de Captura por Embarcación (PMCE)

(...)

2. El PMCE de una embarcación, sea ésta sujeta al Régimen del Decreto Ley 25977, Ley General de Pesca, o al Régimen establecido por la Ley 26920, se calcula dividiendo el índice de participación de dicha embarcación, entre la suma total de índices de participación que corresponden a todas las embarcaciones. Este ajuste se aplica para asegurar que la sumatoria de los PMCE de todas las embarcaciones consideradas en la medida sea igual a uno (1).

En el caso de las embarcaciones sujetas al régimen del Decreto Ley 25977, Ley General de Pesca que no cuentan con sistema de preservación a bordo, debidamente acreditado, el PMCE sufrirá una reducción de un 30% para compensar la merma sobre el recurso hidrobiológico, sin que ello signifique incrementar el PMCE a otras embarcaciones.

En el caso de las embarcaciones sujetas al régimen establecido por la Ley 26920, que no cuentan con sistema de preservación a bordo, debidamente acreditado, el PMCE sufrirá una reducción de un 30% para compensar la merma sobre el recurso hidrobiológico, sin que ello signifique incrementar el PMCE a otras embarcaciones, lo cual será aplicable a partir del 1 de enero del 2023.

(...)

#### Artículo 9. Del desarrollo de las actividades extractivas

A partir de la vigencia de la presente Ley, el desarrollo de las actividades extractivas del recurso se sujetará a las siguientes reglas:

(...)

3. Previo al inicio de cada temporada, el titular de permiso de pesca a quien se ha asignado un PMCE deberá nominar y notificar al Ministerio, a través del procedimiento establecido en el Reglamento de la presente Ley, la relación de embarcaciones a través de las cuales se desarrollarán las actividades extractivas en dicho período, precisando cuales cuentan con sistema de preservación a bordo debidamente acreditado. Los permisos de pesca para la extracción de anchoveta y anchoveta blanca para Consumo Humano Indirecto de las embarcaciones no incluidas en dicha relación quedarán en suspenso

durante dicha temporada, quedando dichas embarcaciones impedidas de realizar actividades extractivas de anchoveta y anchoveta blanca dentro del ámbito nacional.

(...)

6. El Ministerio continuará llevando un control de la pesca desembarcada aplicando el Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo, el mismo que verificará los desembarques en función de LMCE y las nominaciones de embarcaciones que el Ministerio comunicará a la empresa supervisora. Asimismo, verificará la operatividad y el uso del sistema de preservación a bordo en el recurso hidrobiológico desde el momento de su captura hasta su descarga.

#### DISPOSICIONES FINALES

##### ÚNICA: Del reglamento

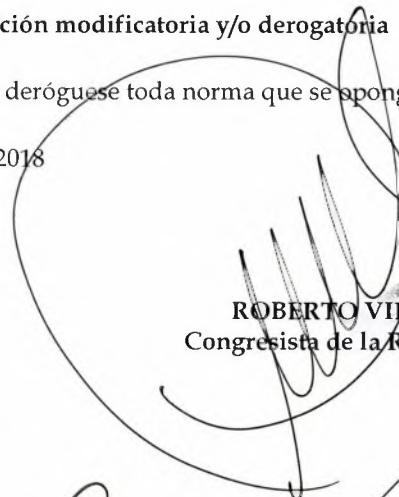
El Ministerio de la Producción, en un plazo que no excederá de los 60 días calendarios, emitirá el reglamento de la presente Ley, estableciendo las características que debe contener el sistema de preservación a bordo para cada tipo de embarcación.

##### ÚNICA: Disposición modificatoria y/o derogatoria

Modifíquese y/o deróguese toda norma que se oponga a la presente ley

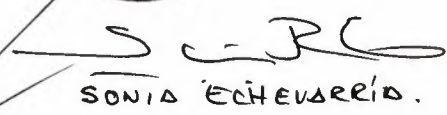
Lima, setiembre 2018

  
CONG GALVAN

  
ROBERTO VIEIRA  
Congresista de la República

  
ROBERTO VIEIRA

  
Lizbeth Rostes U.

  
SONIA ECHEVARRÍA.

  
Estelita Bustos.



## CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, .....06.....de SETIEMBRE.....del 2018.....

Según la consulta realizada, de conformidad con el  
Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la  
República: pase la Proposición N° 3297 para su  
estudio y dictamen, a la(s) Comisión(es) de  
PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA  
EMPRESA Y COOPERATIVAS. —

.....  
JOSÉ ABANTO VALDIVIESO  
Oficial Mayor (e)  
CONGRESO DE LA REPÚBLICA



## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Cuando se expidió el DL 1084, Ley sobre límites máximos de captura por embarcación<sup>1</sup> se otorgó a la flota pesquera de consumo humano indirecto, -dedicada a la captura de los recursos hidrobiológicos anchoveta y anchoveta blanca-, una serie de beneficios a fin de que puedan desarrollar su industria, pero a la vez debían desarrollar actividades tendientes a mantener el medio ambiente y sobre todo la explotación sostenible del recurso.

En efecto, lo que se buscó con el DL 1084, Ley sobre límites máximos de captura por embarcación fue entre otras:

- Evitar la denominada "Carrera Olímpica", conocida así porque las embarcaciones salían a pescar la mayor cantidad posible en competencia con las demás embarcaciones, poniendo incluso en riesgo la vida de los tripulantes.
- Reducir la fuerza pesquera que bordeaba las 1200 embarcaciones, la misma que tenía una capacidad de bodega superior a los 13 millones de toneladas
- Modernizar la flota pesquera haciéndola más eficiente
- Mejorar las condiciones laborales de los tripulantes pesqueros
- Cuidar el medio ambiente, así como la biodiversidad marina.

Si bien la flota pesquera se ha reducido en los últimos años, no necesariamente estas se han modernizado, pese a que en el mercado peruano el Ministerio de la Producción les ha otorgado un "régimen proteccionista".

Las exigencias del Estado en cuanto a las flotas pesqueras han estado destinadas a determinar la ubicación de sus operaciones a fin de conocer la trazabilidad de su producto con la finalidad de determinar el tamaño de los especímenes que se capturan, pero no ha tenido a bien regular el

---

<sup>1</sup> 28 de junio del 2008

estado de sus bodegas o el sistema de preservación a bordo que debiera tener para mantener el recurso hidrobiológico en condiciones aceptables que permitan su real aprovechamiento.

Pero la discusión -y estudio- respecto al sistema de preservación a bordo de las embarcaciones dedicadas a la pesca de la anchoveta para la producción de harina de pescado, no es nueva y data de muchos años atrás, la cual -entiendo - que se ha quedado en el "olvido" por cuanto se trata de alimentos para animales ubicados en otros continentes, pero **olvidando que ese producto que no ha sido sometido a un adecuado tratamiento, pierde valor "peso, calidad" y lo que es lo peor de todo y lo que afecta directamente al Estado Peruano, que su captura no es computada en su real dimensión, atentando contra los estudios científicos del Instituto del Mar del Perú y de los recursos que les pertenecen a todos los peruanos, por falta de inversión de empresarios privados en sus embarcaciones, que como lo hemos señalado tienen un régimen "proteccionista".**

Un estudio técnico de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, denominado "Manipuleo y preservación de las capturas a bordo de las embarcaciones, desembarque y procesamiento de productos pesqueros en el Perú"<sup>2</sup> da cuenta de manera muy precisa y técnica sobre las deficiencias que afronta la industria harinera, especialmente en el manipuleo y preservación a bordo. El estudio señala "**El deficiente tratamiento de la materia prima a bordo, acelera la formación de "agua de sangre" a expensas de los sólidos,** solubles e insolubles del pescado, debido generalmente: -Al estado fisiológico de la materia prima al momento de la captura. -A las condiciones sanitarias de las bodegas y a las presiones durante el transporte por el volumen del pescado. -Tiempo y distancia de la zona de pesca a la zona de descarga. -**Alta temperatura del ambiente.**" (el resaltado es nuestro). Señala además que estos procesos aceleran la "autólisis del pescado, es decir el desdoblamiento que sufre la materia orgánica por procesos enzimáticos", generando en pocas palabras descomposición -y entre otras cosas- pérdida de peso del producto.

<sup>2</sup>FT: TCP/PER/4451, Documento de Campo Nro. 4. Programa de Cooperación Técnica, basado en la labor de José Sánchez Torres, Consultor Nacional FAO

Pero el estudio va un poco más allá, y señala que el Instituto Pesquero del Perú (ITP) efectuó estudios de deterioración de la anchoveta y sardina almacenadas al medio ambiente a bordo. El ITP indica que, si se considera la temperatura ambiental de 20°C, el pescado almacenado sin sistema de preservación a bordo, alcanzará rápidamente esa temperatura, pudiendo aún más alcanzar valores de hasta 25°C, en especial en las zonas de la bodega cercanas al mamparo de la sala de máquinas.

A continuación, presentamos un cuadro respecto a la sardina, y su preservación en una embarcación sin sistema de preservación a bordo.

| ALMACENAMIENTO DE LA SARDINA EN EMBARCACIÓN CON BODEGAS SIN SISTEMA DE PRESERVACIÓN A BORDO |                |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|
| Calificación                                                                                | BMN mg N/100gr | Tiempo Aproximado |
| Excelente<br>( rigor mortis)                                                                | 13.4           | 2 horas           |
| Buena<br>(Post Rigor Mortis)                                                                | 15.42          | 4-5 horas         |
| Regular                                                                                     | 17.50          | 10 horas          |
| Mala                                                                                        | > 20.00        | > 20 horas        |

La importancia de este cuadro que explica el proceso de las sardinas, es que "...la anchoveta se deteriora más rápidamente que la sardina, para un mismo tiempo desde la captura, debido a su menor tamaño y mayor índice estiba. En consecuencia, el deterioro de la calidad de anchoveta, se alcanza entre las 6 y 8 horas de almacenamiento después de la captura en embarcaciones con bodegas sin sistema de preservación a bordo..." (El resaltado es nuestro)

El informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, al que venimos haciendo referencia, concluye que "La calidad de la materia prima es fundamental para la calidad y rendimiento de los productos harina y aceite. Por lo tanto, el tipo de especie hidrobiológica, su maltrato físico y su grado de frescura, determinarán el valor económico de los productos a obtenerse", recomendando que: Para la manipulación y preservación a bordo.... A)



las embarcaciones cerqueras de la flota industrial que tiene mayor radio de acción y capacidad de bodega, deben disponer de bodegas termo – aisladas y un sistema de enfriamiento que permita mantener el pescado a bordo en buena calidad. Los sistemas de enfriamiento a ser usados pueden ser agua y hielo o agua refrigerada mecánicamente o en sus combinaciones”.

Este problema que no se ha querido ver –hasta la fecha - trae consigo varios perjuicios al Estado, generados básicamente por el proceso –por decirlo simplemente- de descomposición del producto hidrobiológico y la consecuente pérdida de peso:

- Mayor captura de recurso hidrobiológico a la permitida por la embarcación, sin que esta sea computada
- Sobreexplotación de las cifras recomendadas por el Instituto Nacional del Mar del Perú y aprobadas por el Ministerio de la Producción
- Menor pago de derechos al Estado, por cuanto el recurso capturado “desaparece” antes de llegar a la planta
- Al producirse un producto de menor calidad – al que se podría obtener – se genera menos ingresos para el productor, así como para el Estado mismo.
- La contaminación que se genera es mucho mayor a diferencia de la que se produciría con un sistema de preservación.

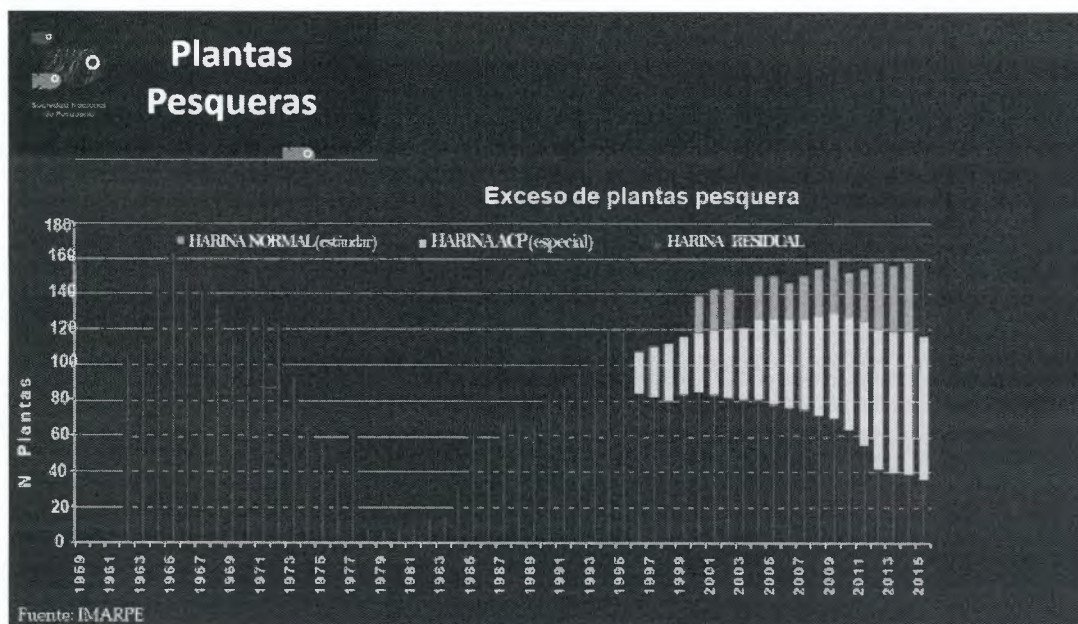
Con relación a este último aspecto –nos referimos a la contaminación,- vale la pena resaltar lo señalado en el estudio titulado “La industria pesquera y su influencia en la contaminación ambiental”<sup>3</sup> que reconoce al menos 3 factores de contaminación de la actividad de la flota pesquera: “**a) Aguas de sentina.** El achique de sentinas desde los barcos se realiza frecuentemente en el puerto previo a la recarga de combustible. **b) Limpieza de bodegas.** El lavado de las bodegas se realiza en puerto, utilizando la bomba de descarga y evacuando todos los residuos al mar. c) Derrames ocasionales de hidrocarburos en las faenas de carga.” Agrega además el estudio que

<sup>3</sup> Universidad Agraria La Molina: Claudia Álvarez y Su Ly Medina



"... En la zona norte – centro la tendencia de la industria ha sido aumentar la capacidad de bodega en la flota pesquera con el propósito de aumentar la eficiencia en la captura y disminuir los costos de operación. Esto significa un mayor tiempo de permanencia de la pesca en bodega, disminución del rendimiento en la elaboración de materia prima y un incremento de los orgánicos en los RIL. La descomposición del pescado aumenta los desechos y su impacto en el agua de mar, al aumentar la solubilidad de las proteínas y la concentración de material particulado. Se estima que en sólo 12 horas las pérdidas por descomposición pueden llegar a un 15% en buques de alto tonelaje. Los parámetros que influyen la descomposición son: el tiempo de residencia del pescado en las bodegas del buque, temperatura ambiente, presión de la pesca sobre el fondo de la bodega (con la exudación de líquidos y pérdidas de grasas) y mecanismos propios de la captura (Enríquez & Bustos, 1987) *(el resultado es nuestro)*

En el Perú se producen varios tipos de harina de pescado, dependiendo de la calidad de los procesos y de la materia prima que se utilizan, siendo unas más cotizadas que otras, pero con un mismo origen – anchoveta peruana-, con la diferencia del manejo desde la captura que se le ha dado.



Del cuadro anterior, que es información elaborada y proporcionada por la propia Sociedad Nacional de Pesquería<sup>4</sup>, se puede apreciar las proporciones respecto a la producción en planta por tipos de harina de pescado

Ahora bien, el Ministerio de la Producción en función de los informes científicos que emita el IMARPE y en concordancia con la Ley General de Pesca, determina el límite máximo total de captura permisible (LMTCP) que corresponde a cada una de ellas.

Sin embargo, las embarcaciones pesqueras, especialmente las que no tienen un sistema de preservación a bordo, capturan una mayor cantidad de recurso hidrobiológico que no es computado al momento de la descarga, situación que debe ser merituada por las autoridades al establecer el Porcentaje Máximo de Captura por Embarcación que le corresponde, pues de lo contrario su participación de captura del recurso hidrobiológico resulta siendo considerablemente mayor a la que realmente está autorizada.

El DL 1084, Ley sobre límites máximos de captura por embarcación, estableció la forma de cálculo para determinar los "Porcentajes Máximos de Captura por Embarcación (PMCE)", que no es otra cosa que el índice o alícuota que corresponde a cada embarcación de un armador o empresa pesquera que participa en la medida de ordenamiento a la que se refiere la Ley, que sirve para determinar el volumen de pesca permitido por embarcación y que se denominará Límite Máximo de Captura por Embarcación (LMCE).

Por último, es oportuno resaltar que, de acuerdo a lo manifestado de manera pública por la Sociedad Nacional de Pesquería, a partir de la expedición del DL 1084, Ley sobre límites máximos de captura por embarcación, se habría mejorado la eficiencia en la producción de harina de pescado, siendo que para producir 1 tonelada de harina de pescado se necesitaba -antes- 4.7 toneladas de anchoveta y que ahora solo se necesitaría 4.3 toneladas para producir 1 de harina de pescado.

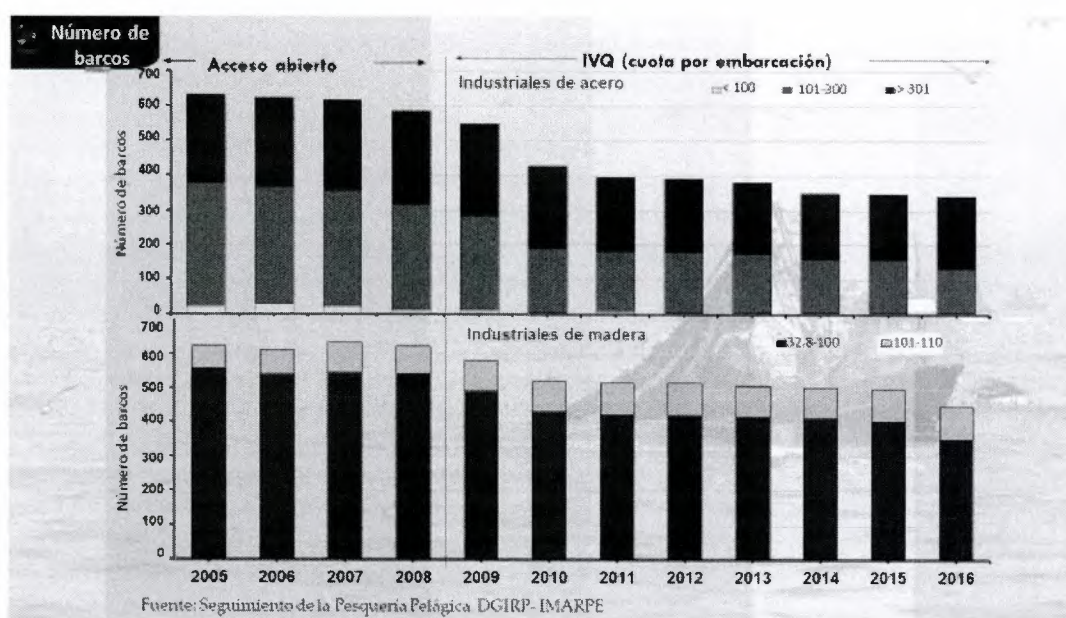
---

<sup>4</sup> La Sostenibilidad de la pesquería de la anchoveta y el manejo basado en la asignación de cuotas de pesca



Es evidente -conforme lo hemos sustentado- que dicha información no es correcta, y que existiría hasta una diferencia de 30% entre el recurso capturado y el recurso descargado.

En el siguiente gráfico (información de la Sociedad Nacional de Pesquería<sup>5</sup>) se puede apreciar cómo está constituida la flota pesquera por embarcaciones de acero y madera en relación a la capacidad de bodega.



## EFFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL

Proponemos modificar el DL 1084, Ley sobre límites máximos de captura por embarcación, a fin de que las embarcaciones que realizan pesca de consumo humano indirecto destinada a la harina de pescado y que no cuentan con sistema de preservación a bordo, se les asigne un 30% menos de la participación de su cuota individual, ello con la finalidad de compensar la merma que sufre el producto hidrobiológico entre la cantidad capturada y la descargada.

<sup>5</sup> La Sostenibilidad de la pesquería de la anchoveta y el manejo basado en la asignación de cuotas de pesca



Con respecto a las embarcaciones sujetas al Régimen del Decreto Ley 25977, Ley de Pesca, dicha disposición sería aplicada de manera inmediata al publicarse la norma, y en el caso de las embarcaciones sujetas al régimen establecido por la Ley N° 26920, consideramos que por la naturaleza misma de ellas (bodega más pequeña, menor tiempo de pesca) y al ser el impacto menor, las disposiciones de la presente norma se les aplique recién a partir del 1 de enero del 2023.

Con esta medida se propicia o promueve que la flota pesquera de consumo humano indirecto, modernice su estructura (bodegas, sistema de preservación a bordo) a fin de obtener la totalidad de su cuota individual asignada.

Por último, consideramos que sea el Ministerio de la Producción, quien determine las características del sistema de preservación a bordo que deben tener las embarcaciones de acuerdo a las características y capacidad de bodega de cada embarcación y sean ellos, a través de sus inspectores que supervisen la operatividad y uso del sistema de preservación a bordo desde la captura hasta la descarga del producto hidrobiológico.

#### ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente norma no irroga costo alguno al erario nacional, toda vez que lo que se busca es que las embarcaciones pesqueras destinadas al consumo humano indirecto, tiendan a modernizar o implementar el sistema de preservación a bordo, a efecto de que el recurso hidrobiológico capturado se mantenga en las mejores condiciones posibles hasta el momento de su descarga, asegurando –no solo la calidad- sino el peso del mismo.

Los beneficios que traerá la norma son

- Harina de pescado de mejor calidad: mayor rendimiento económico para el productor y también para el Estado Peruano.



- Pago "justo" de los derechos de pesca al Estado, por cuanto actualmente el recurso capturado "desaparece" antes de llegar a la planta
- Menor contaminación
- Captura de recurso hidrobiológico, acorde con lo que recomienda el Instituto Nacional del Mar del Perú - IMARPE, y autorizado por el Ministerio de la Producción