

LEY QUE MEJORA LAS CONDICIONES DE EXTRACCIÓN DE LA ANCHOVETA POR PARTE DE EMBARCACIONES DE PESCA ARTESANAL Y DE MENOR ESCALA AUTORIZADAS, A FIN DE ESTIMULAR EL CONSUMO HUMANO DIRECTO DEL RECURSO.

PROYECTO DE LEY

La congresista de la República que suscribe, **NILZA MERLY CHACÓN TRUJILLO** miembro del grupo parlamentario FUERZA POPULAR ejerciendo el derecho a iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107° de la Constitución del Estado, y los artículos 75° y 76° del reglamento del Congreso, presenta la siguiente iniciativa legislativa:

FÓRMULA LEGAL

LEY QUE MEJORA LAS CONDICIONES DE EXTRACCIÓN DE LA ANCHOVETA POR PARTE DE EMBARCACIONES DE PESCA ARTESANAL Y DE MENOR ESCALA AUTORIZADAS, A FIN DE ESTIMULAR EL CONSUMO HUMANO DIRECTO DEL RECURSO.

ARTÍCULO 1.- OBJETO DE LA LEY

La presente ley tiene por objeto estimular el consumo humano directo del Recurso Anchoveta y Anchoveta Blanca (*engraulis ringens* y *anchoa nasus*), mejorando sus condiciones de extracción por parte de los pescadores artesanales y de menor escala, por ser fuente de seguridad alimentaria, de empleos e ingresos, permitiendo el abastecimiento para el procesamiento pesquero de consumo humano directo, en armonía con la preservación del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad.

ARTÍCULO 2: MEDIDAS PARA OPTIMIZAR LA EXTRACCIÓN DEL RECURSO ANCHOVETA Y ANCHOVETA BLANCA CON FINES DE CONSUMO HUMANO DIRECTO.

2.1 Del incremento progresivo de la cuota anual global.

El Ministerio de la Producción incrementa progresivamente la cuota anual global para la captura del recurso anchoveta y anchoveta blanca para consumo humano directo, hasta llegar al 10% del límite máximo de captura establecido para el consumo humano indirecto.

Este incremento se efectuará sobre la base del informe científico de la biomasa del recurso, elaborado por el Instituto del Mar del Perú – IMARPE, y en concordancia con lo establecido en el numeral 7.3 de los “Lineamientos para la Determinación de la Cuota Anual del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo Norte-Centro”, aprobados con la Resolución Ministerial N° 00306- 2020-PRODUCE.

2.2 Del establecimiento de una cuota anual por embarcación.

El Ministerio de la Producción establecerá adicionalmente a la cuota anual global, una cuota individual por embarcación dedicada al consumo humano directo; asignándole a cada embarcación pesquera artesanal y de menor escala la facultad de extraer una cantidad del recurso anchoveta -expresada en toneladas- durante una temporada de pesca, sobre la base del informe científico de la biomasa del recurso, elaborado por el Instituto del Mar del Perú – IMARPE y en concordancia con lo establecido en el numeral 7.3 de los “Lineamientos para la Determinación de la Cuota Anual del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo Norte-Centro”, aprobados con la Resolución Ministerial N° 00306- 2020-PRODUCE.

ARTÍCULO 3.- MEDIDAS DE PROMOCIÓN DE LA PESCA DE ANCHOVETA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO.-

El Ministerio de Producción implementa las siguientes medidas de promoción:

3.1 Promueve mediante el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, la implementación de buenas prácticas para la comercialización de productos seguros para el consumo humano, priorizando la higiene, la forma de manipulación, la preservación y el mantenimiento de la cadena de frío.

3.2 Articula con las Gerencias regionales de producción de los gobiernos regionales la implementación de desembarcaderos artesanales modernos, en el marco de sus competencias y de sus presupuestos institucionales, a fin de mejorar sus condiciones de trabajo, y brindar a la población alimentos inocuos.

3.3 Promueve el otorgamiento de intereses promocionales aplicables a las líneas de crédito que otorga el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero –FONDEPES a la pesca artesanal, a fin de evitar el crecimiento de su cartera pesada.

ARTÍCULO 4.- OBLIGACIÓN DE TRANSPARENTAR LA INFORMACIÓN PESQUERA.

El Ministerio de la Producción, los gobiernos regionales y sus organismos adscritos, tienen la obligación de publicar en sus portales institucionales y de transparencia, toda la información relevante sobre la actividad pesquera.

El Ministerio de la Producción, actualiza y publicita el Registro Nacional de todas las Embarcaciones Pesqueras con licencia para la Extracción del Recurso Anchoveta destinadas al Consumo Humano Directo.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA ÚNICA

UNICA.- MEDIDAS COMPLEMENTARIAS.

El Ministerio de la Producción en el marco de sus competencias, dicta medidas complementarias a fin de mejorar las condiciones de extracción del recurso anchoveta y anchoveta blanca para fines de consumo humano directo, conforme a lo previsto en la Tercera Disposición Complementaria del Decreto Legislativo 1084, Ley sobre límites máximos de captura por embarcación.

Lima, 9 de julio de 2022



Firmado digitalmente por:
CHACON TRUJILLO Nilza
Merly FAJ 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 27/07/2022 16:07:35-0500

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

ANTECEDENTES LEGISLATIVOS

De la revisión efectuada en el portal institucional del Congreso de la República, se han encontrado antecedentes presentados en el período parlamentario 2016-2021, los cuáles se asemejan “en el objetivo” a la presente propuesta legislativa, ya que coinciden en brindar una ruta o alternativa para mejorar el aprovechamiento del recurso anchoveta, sin embargo difieren en la finalidad y en la forma de lograrlo.

Por ejemplo, el Proyecto de Ley 01825/2017-CR, *Ley que modifica el artículo 2 de la Ley 27767, “Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, para precisar la incorporación de anchoveta en forma natural o procesada en sus diversas presentaciones con base en Omega 3, en la adquisición de productos alimenticios a cargo de entidades de gobierno nacional o local”,* apunta al aseguramiento de la colocación del recurso hidrobiológico anchoveta y a establecer la obligatoriedad de su adquisición por parte de entidades públicas, de diferentes niveles de gobierno.

De otro lado, se ha encontrado el Proyecto de Ley 6080/2020-CR “*Ley que promueve la competitividad en la industria de producción de harina de pescado residual priorizando el residuo de recursos hidrobiológicos tipo anchoveta*” el cual está básicamente orientado a mejorar las operaciones de las plantas de reaprovechamiento en la forma de procesar los residuos de los recursos hidrobiológicos.

Finalmente se ha identificado en la revisión de antecedentes, el Proyecto de Ley 2255/2017-CR, “*Ley que deja sin efecto el Decreto Supremo 024-2016-PRODUCE, que establece medidas para fortalecer el control y vigilancia de la actividad extractiva para la conservación y aprovechamiento sostenible del recurso Anchoveta*”; sin embargo conforme a la normatividad vigente, la emisión de Decretos Supremos y normas reglamentarias son de competencia del Poder Ejecutivo y constituyen funciones que debe ejercer el Presidente de la República, según lo previsto en la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo¹.

En lo que respecta al presente período parlamentario, sólo se ha identificado el Proyecto de Ley 2134/2021-CR, “*Ley que modifica la Ley 28965, Ley de promoción para la extracción de recursos hidrobiológicos altamente migratorios*” cuyo enfoque es netamente tributario y consiste en la aplicación de regímenes aduaneros de importación para el consumo. No obstante el referido proyecto de este período parlamentario dictaminado en la Comisión de Economía, no aborda el tema del mejor aprovechamiento de la anchoveta, que constituye el recurso más significativo de la pesca nacional, ni la manera en que podemos mejorar su extracción, de tal manera que sirva de fuente de seguridad alimentaria, en atención de los problemas de alimentación que siguen azotando a nuestra población, como son la desnutrición y la anemia, y de los problemas de desabastecimiento de fertilizantes que afronta el sector agrario.

¹ Ley 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, Artículo 8.- Funciones del Presidente de la República.

ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL.

Según datos del Ministerio de la Producción del Perú, *la pesca de anchoveta ha crecido en 139% en los dos primeros meses del 2022*², sin embargo ese crecimiento es evidente en el consumo humano indirecto, calculando que *se habría exportado cerca de US\$ 33 millones de harina y de aceite de pescado provenientes de los puertos del sur del Perú*, lo que hace altamente rentable y atractivo que se destine la anchoveta a la harina de pescado y al aceite de pescado.

De conformidad con información de la Sociedad Peruana de Derecho Ambiental (SPDA), gran parte de la pesca que se extrae en el Perú se destina para el consumo humano indirecto en un porcentaje que llega al 76%³ y un exiguo 24% al consumo humano directo. Esta diferencia obedece a que la industria pesquera y las políticas pesqueras aplicadas en la última década, dirigen sus esfuerzos a la harina de pescado por su alta rentabilidad, y no se esfuerzan en promover el consumo masivo de la anchoveta, a pesar que es una importante fuente nutricional, y que ayudaría a enfrentar los problemas de desnutrición y anemia que aún padece nuestra población, y el riesgo de desabastecimiento de productos del agro a causa de la falta de fertilizantes.

Actualmente las flotas pesqueras que se dedican a la extracción para consumo humano DIRECTO, son reguladas mediante una cuota ó porcentaje, respecto del límite máximo de captura establecido para el consumo humano INDIRECTO. Esta cuota se otorgó por primer vez en el año 2017, en el marco del Nuevo Reglamento de Ordenamiento Pesquero aprobado mediante el Decreto Supremo N° 005-2017-PRODUCE, publicado el 14 de abril del 2017.

La cuota o límite captura que rige actualmente y que se intenta mejorar, se determina siempre de manera integrada a la cuota o límite máximo de captura, establecido para la flota industrial y el consumo humano indirecto.

El reglamento de ordenamiento pesquero de la anchoveta para el consumo humano directo, también introdujo la nueva clasificación de la pesca artesanal y de menor escala, estableciendo que no bastaba la capacidad de bodega, sino también el uso o el no uso de medios mecanizados, razón por la cual, para estimular el desarrollo de sus actividades, debe fomentarse el acceso a mejor tecnología, que respete el medio ambiente, a favor de una pesca sostenible.

² Porta Institucional del Ministerio de la Producción. <https://www.gob.pe/institucion/produce/noticias/596338-produce-pesca-de-anchoveta-crecio-139-en-los-dos-primeros-meses-del-2022>

³ Conociendo el Mar del Perú; La pesca en Perú. Autor, Actualidad Ambiental. Lima: SPDA, 2017. Año, 2017. <https://spda.org.pe/wpfb-file/conociendo-el-mar-peru-pdf/>

Principales cambios introducidos por el nuevo reglamento de ordenamiento pesquero:



Imagen extraída del Portal del La Sociedad Peruana de Derecho Ambiental, publicada el 3 de mayo de 2017.
<https://www.actualidadambiental.pe/el-nuevo-reglamento-de-ordenamiento-pesquero-de-la-anchoveta-explicado-en-5-puntos/>

A la fecha, tenemos que la *Resolución Ministerial 167-2022-PRODUCE* publicada el 30 de abril de 2022, se ha establecido el *Límite máximo total de captura permisible de la Zona Norte-Centro (LMTCP Norte-Centro) del recurso anchoveta (*Engraulis ringens*) y anchoveta blanca (*Anchoa nasus*) para consumo humano INDIRECTO, correspondiente a la Primera Temporada de Pesca 2022 de la Zona Norte-Centro*, estableciendo que es de dos millones setecientos noventa y dos mil (2'792,000) toneladas.

Y de otro lado, tenemos que la *Resolución Ministerial N° 00190-2022-PRODUCE* del 1 de junio de 2022 ha establecido el *Límite Máximo Total de Captura para Consumo Humano*

DIRECTO de anchoveta para el 2022, estimándola en ciento cincuenta mil (150 000)

toneladas, lo que equivale aproximadamente al 5.8 % del total permitido para la pesca de consumo humano INDIRECTO.

En caso que se necesite efectuar alguna modificación a esta cuota, la norma vigente prevé que deberá tomarse en cuenta lo previsto en el numeral 7.3 de los “Lineamientos para la Determinación de la Cuota Anual del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo Norte-Centro,” aprobados con la Resolución Ministerial N° 00306- 2020-PRODUCE, (el cual ha sido tomado en cuenta en la fórmula legal de la presente iniciativa), y que dice textualmente lo siguiente:

7.3. Modificaciones posteriores al establecimiento del LMTC-CHD.

*En concordancia con el artículo 9 del Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2017-PRODUCE y modificatoria, la DGPARPA propondrá las modificaciones al LMTC-CHD, bajo los siguientes supuestos, a efectos de garantizar el abastecimiento de la industria del consumo humano directo: a) Con la publicación del LMTC-CHD establecido anualmente, se realiza el seguimiento de su avance, a partir de la información remitida por la OGEIEE. b) Teniendo en cuenta lo informado por el IMARPE, para el inicio de la Segunda Temporada de Pesca de anchoveta (*Engraulis ringens*) y anchoveta blanca (*Anchoa nasus*), se podrá modificar el LMTC-CHD. c) Se evalúa si el saldo del LMTC-CHD será suficiente para garantizar el abastecimiento para el procesamiento pesquero de consumo humano directo.*

*La evaluación consiste en la estimación de la diferencia entre la proyección de desembarques hasta el término del año y el saldo del LMTC-CHD. La proyección se realiza a partir del desembarque promedio mensual registrada durante el año, y el período restante del año. d) Con la diferencia entre la proyección de desembarques y el saldo de LMTC-CHD, **se propondrá, de ser el caso, la ampliación del LMTC-CHD.** e) La suma del LMTC-CHI y **la cantidad que se incremente del LMTC-CHD no superará la recomendación del IMARPE**, para la segunda temporada de pesca, para el stock norte-centro.*

IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.

De la revisión de la regulación existente y de las reuniones sostenidas con diversos gremios pesqueros artesanales y de menor escala de los Puertos de Chimbote, Huarmey

y Samanco en la Región Ancash ⁴, existe un consenso en el sentido que, si se quiere estimular el consumo humano DIRECTO de anchoveta para permitir su consumo masivo por parte de la población, y brindar una alternativa de seguridad alimentaria en los tiempos de desabastecimiento de fertilizantes que atraviesa el agro, se deben generar mayores estímulos a quienes se dedican a su extracción, como son el aseguramiento de una cuota de captura anual global, y una cuota individual que inclusive les podría brindar soporte financiero ante las entidades bancarias para obtener créditos.

Sin embargo, no basta con obligar a las entidades estatales a comprar estos productos por imperativo legal, ni establecer mayor cantidad de normas, sino que adicionalmente deberían incluirse aspectos que estimulen el desarrollo de la actividad propiamente dicha. Queda claro que los estímulos que han recaído en la pesca industrial, han propiciado que la pesca de consumo humano indirecto tenga un alto grado de eficiencia, versus la pesca artesanal y de menor escala dedicadas al consumo humano directo, con poca eficiencia y un bajo acceso al financiamiento por parte de entidades formales.

Actualmente, según lo referido en el “análisis de la situación actual”, se tiene que la cuota para la captura de anchoveta de Consumo Humano DIRECTO para el 2022 **es de ciento cincuenta mil 150 000 toneladas**; y la cuota para consumo humano INDIRECTO, correspondiente a la Primera Temporada de Pesca 2022 de la Zona Norte-Centro, **es de dos millones setecientos noventa y dos mil (2'792,000) toneladas**. Es decir, actualmente la cuota o límite máximo de captura para la anchoveta de consumo DIRECTO **apenas llega al 5.8 %**, de la captura que se hace para consumo humano INDIRECTO, lo que no asegura el abastecimiento del recurso para fines de conservas, curados y congelados.

Los fines nutricionales de la anchoveta, pueden ser vistos desde varios ángulos, ya que pueden ayudar a contrarrestar graves problemas de desnutrición y anemia en el corto y mediano plazo, como fuente de seguridad alimentaria ante la crisis del agro, y a su vez puede ser una solución útil a largo plazo, para resolver el déficit nutricional de la población en su conjunto.

Por ejemplo dentro de la agenda de innovación tecnológica que viene impulsando el Ministerio de la Producción⁵ a través del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), a través del CITE pesquero Callao, *se están desarrollando concentrados proteicos de anchoveta, libre de olor y sabor a pescado, con un alto porcentaje de proteína mayor al 80%, y que puede ser incorporado a cualquier alimento de consumo masivo como el pan, fideos, arroz, yogurt y hasta leche chocolatada.*

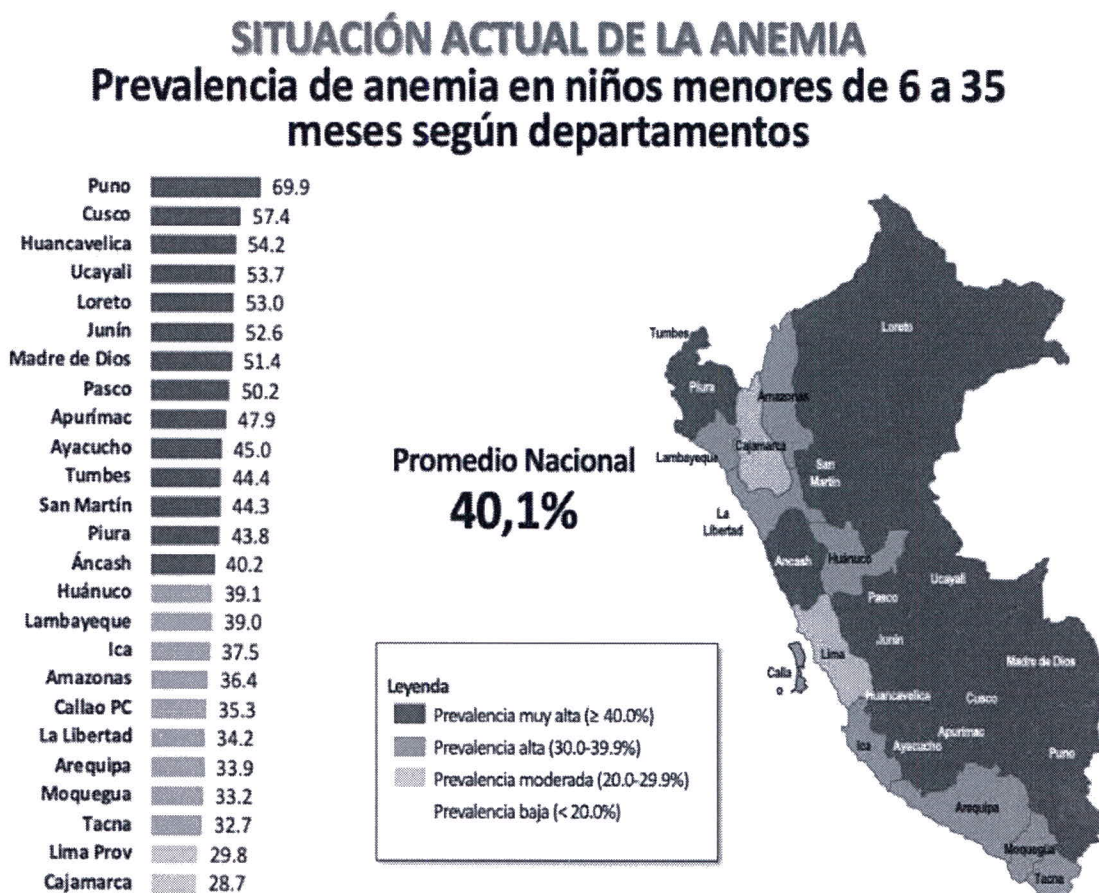
⁴ Asociación de pescadores y armadores artesanales San Pedro del puerto de Huarmey con 36 integrantes; Asociación de pescadores y armadores artesanales del puerto de Huarmey y anexos con 23 integrantes; y la Asociación Chimbote Pesca-Trabajo Alimentación y Medio Ambiente Isla Blanca Chimpes – Tama con 620 integrantes.

⁵Portal Institucional del Ministerio de la Producción. Publicación del 19 de mayo de 2022.
<https://www.gob.pe/institucion/itp/noticias/607909-elaboran-concentrado-proteico-de-anchoveta-para-combatir-la-desnutricion-infantil>

Es contradictorio que mientras la pesca en el Perú es una de las principales actividades económicas, cuyo aporte al Producto Bruto Interno llega aproximadamente al 1.6%; no existan condiciones para que su producto más significativo como es la anchoveta, pueda convertirse en una herramienta de seguridad alimentaria.

Como es de dominio público, la anchoveta es rica en micronutrientes, cuenta con minerales, como potasio, hierro, fósforo y calcio, superando a los del pollo y la carne de res; y que concentra un alto nivel de vitamina A y D en su componente graso y omega 3⁶; sea a su vez uno de los países de la Región, en los que subsiste la desnutrición crónica y anemia.

Actualmente en el Perú el 40.1% de los niños de hasta 3 años de edad padece de anemia, es decir aproximadamente, 700 mil niños menores de 3 años son anémicos, lo cual no sólo afecta su desarrollo nutricional, sino también su capacidad de aprendizaje y desarrollo cerebral de manera irreversible.



Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática (2020). Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES) 2019.

Imagen extraída del Portal Institucional del Instituto Nacional de Salud. <https://anemia.ins.gob.pe/situacion-actual-de-la-anemia-c1>

⁶ Instituto Tecnológico de la Producción, Portal Institucional

De otro lado, conforme a la información del Institución Nacional de Estadística e Informática -INEI, la desnutrición crónica afectó durante el año 2021, al 11,5% de la población menor de cinco años. Es decir al 11.5% de 3 millones 301 mil niños⁷, que hacen un total de 379,615 niños que aún padecen desnutrición crónica.

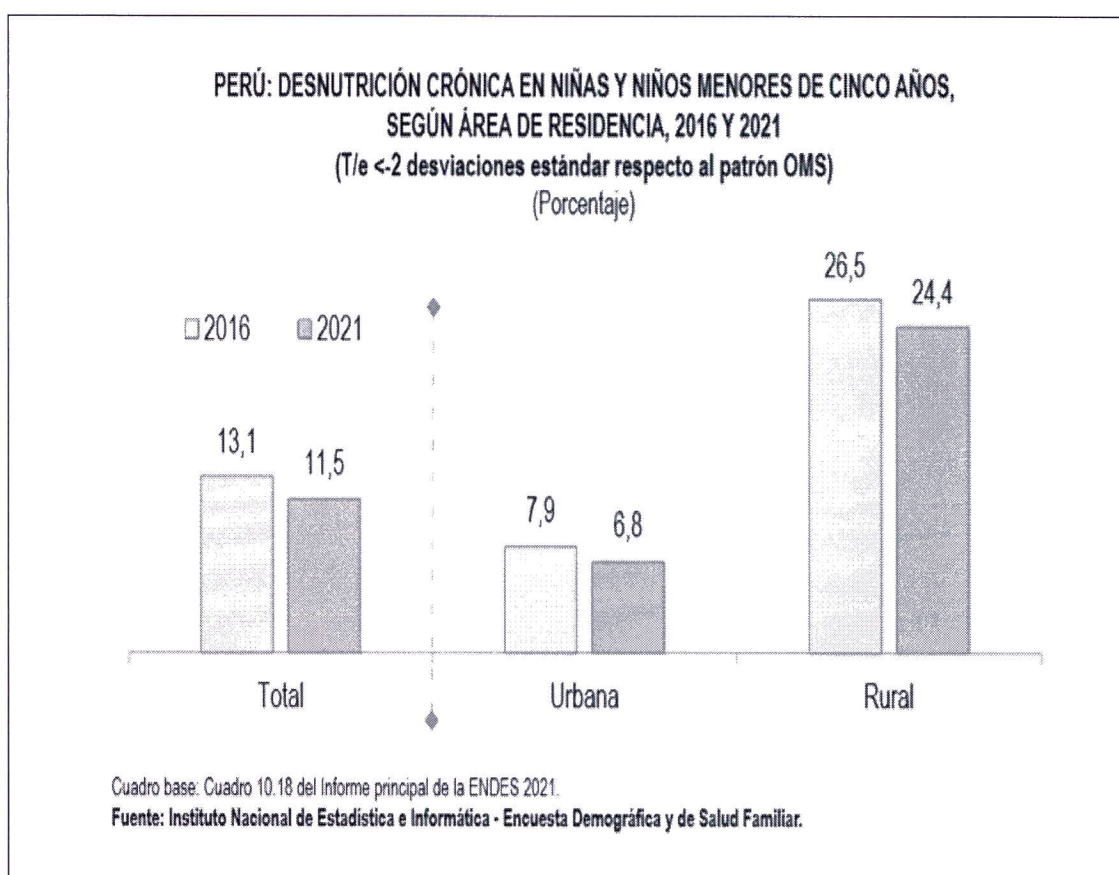


Imagen extraída de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar – ENDES del año 2021. Disponible en la página del INEI. (Plataforma digital única del Estado Peruano). <https://www.gob.pe/institucion/inei/campa%C3%B1as/8604-encuesta-demografica-y-de-salud-familiar-endes>

Es importante recordar que tanto el sector público como el privado han intentado aumentar el consumo humano directo de la anchoveta, procurando que sea parte de la dieta poblacional, como es el caso del programa denominado “A comer pescado” promovido por el Ministerio de la Producción, que ha venido difundiendo los beneficios nutricionales de la anchoveta y recetas para su preparación. Asimismo tenemos “de la Red a la Mesa⁸”, en calidad de estrategia para el desarrollo comercial de

⁷ Información extraída del Portal del INEI, Nota en la que dan cuenta que el Perú tiene una población de 9 millones 652 mil niñas, niños y adolescentes. <https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/peru-tiene-una-poblacion-de-9-millones-652-mil-ninas-ninos-y-adolescentes-al-primer-semester-del-presente-ano-11909/>

⁸ Resolución Ministerial N°343-2018-PRODUCE

emprendimientos pesqueros, incluida la anchoveta; y las compras a cargo del programa Qali Warma.

Sin embargo aún no se han hecho esfuerzos suficientes para hacer más atractiva la extracción del recurso anchoveta para consumo humano directo, de tal forma que la producción basada en anchoveta, quede instalada en el sector, como una fuente de seguridad alimentaria, asegurando que las plantas conserveras, de curados y de congelados, cuenten con materia prima suficiente para poder ofrecerlas a nivel nacional.

JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA.-

La Tercera Disposición Final del Decreto Legislativo N° 1084, “Ley sobre límites máximos de captura por embarcación” publicado en Junio del 2008, establece que *“en el marco de la promoción del consumo humano del recurso anchoveta (*Engraulis ringens*) y anchoveta blanca (*Anchoa nasus*), el Ministerio de la Producción mediante Decreto Supremo dictará las medidas de ordenamiento respectivas orientadas a la actividad extractiva del mencionado recurso, con destino al consumo humano directo”*.

Si bien desde el año 2017, existe un Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo, aprobado mediante Decreto Supremo 005-2017-PRODUCE, y anualmente vía Resolución Ministerial se establece el porcentaje correspondiente a quienes capturan anchoveta para consumo humano DIRECTO, respecto de la cuota permitida para quienes lo capturan para consumo humano indirecto; lo cierto es que aún no se dictan medidas, que mejoren sus condiciones de extracción permitiendo que el recurso esté disponible en cantidades suficientes, para constituirse en un producto de consumo masivo, y pueda convertirse en congelado, curado o conserva.

La presente iniciativa no intenta menoscabar el consumo humano INDIRECTO de la anchoveta, sobre todo si nuestro país es uno de los más importantes productores de harina de pescado del mundo, al nivel de Tailandia, China, India, Chile y Estados Unidos según el último Anuario Estadístico de IFFO, y el reporte del año 2021⁹ y constituye el quinto mayor producto de exportación en el Perú.

Sin embargo, en la actual coyuntura donde los productos que provienen del agro se encuentran severamente amenazados por la falta de suministro de fertilizantes, y otros factores, como las sanciones a Rusia por el enfrentamiento con Ucrania; la sequía y los recortes a las exportaciones, es importante que se generen alternativas en favor de la población que se verá perjudicada por la escasez de alimentos; en esa línea, la alimentación en base a la anchoveta puede posicionarse como una alternativa alimentaria importante, por lo que resulta primordial asegurar su abastecimiento para fines de procesamiento y comercialización.

⁹ IFFO Organización de Ingredientes marinos, reporte anual en español del 2021 <https://www.iffos.com/reporte-anual-2021>

Es oportuno recordar que entre los años 2009 y 2010, la cuota anual de pesca de anchoveta para consumo humano indirecto era de 6 a 7 millones de toneladas, y de esa cantidad apenas se utilizaba el 5 % para el consumo humano directo¹⁰, lo cual revela que no se ha progresado mucho hasta la fecha, considerando el interés manifiesto del Ministerio de la Producción de promover el consumo humano directo, y que existe un ordenamiento pesquero específico, normado para este régimen de captura del recurso anchoveta.

En esa línea, la propuesta contiene los siguientes aspectos:

- i) Que la cuota global anual establecida para captura de anchoveta con fines de consumo humano directo, prevea un incremento progresivo anual hasta llegar a un 10%, siempre condicionado a la información científica y técnica del IMARPE.
- ii) Que exista una cuota por embarcación -individual-, adicionalmente a la cuota global anual, para asegurar al pescador artesanal y de menor escala un volumen de anchoveta, lo que les permitirá planificar sus operaciones y acceder al crédito. Incluso, estas cuotas individuales podrían servir de garantías para los créditos u operaciones financieras que soliciten los pescadores.
- iii) Fortalecer las actividades del SANIPES para garantizar la inocuidad, la preservación del recurso y la cadena de frío, a fin de brindar productos seguros y de mejor calidad.
- iv) Que el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero - FONDEPES, pueda mejorar las condiciones en que se otorgan los créditos a la pesca artesanal.
- v) Que los Gobiernos Regionales puedan invertir en infraestructura pesquera y embarcaderos en buenas condiciones.
- vi) La transparencia que debe brindar el Ministerio de la Producción mediante la actualización y publicidad de los *Registros Nacionales de Embarcaciones Pesqueras con acceso al recurso anchoveta para consumo humano directo*¹¹, de tal forma que se pueda monitorear que lo extraído sea destinado al consumo humano directo.

NUEVO ESTADO QUE GENERARÁ LA PROPUESTA .-

- Generación de un nivel óptimo en la extracción de anchoveta, asegurando el abastecimiento para el procesamiento pesquero de consumo humano directo.
- Mayor seguridad del trabajador pesquero quienes no se verán obligados a salir al mar cuando hay condiciones climáticas que los exponen al peligro.
- Reducción de la rivalidad entre los mismos pescadores.

¹⁰ El Régimen de ordenamiento pesquero de la Anchoveta (*engraulis ringens*) en el Perú y su impacto en la sostenibilidad del recurso. David López Trelles. Repositorio de la Universidad de Piura.
https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/2781/MAS_GAA_029.pdf?sequence=1

¹¹ Artículo 7, del Decreto Supremo 005-2017-PRODUCE, Reglamento de Ordenamiento Pesquero. El Registro de embarcaciones fue unificado en el 2017, ya que la administración del registro de embarcaciones de menor escala era administrada por el Ministerio de la Producción, y el de las embarcaciones pesqueras artesanales los Gobiernos Regionales

- Menor congestión en los puertos al momento del desembarque.
- Mayor estabilidad del recurso.
- Fomento de mayores inversiones destinadas a mejorar el proceso, y productos de mayor valor agregado.
- Mayores inversiones en Consumo Humano Directo.

ANÁLISIS COSTO BENEFICIO.-

Son beneficiarios directos de la presente ley, la población en su conjunto que podrá tener asegurado el acceso al recurso anchoveta, llamado a convertirse en una fuente de seguridad alimentaria por sus altos niveles nutricionales; y los pescadores artesanales y de menor escala, que se dedican a la captura de la anchoveta para consumo humano directo quienes tendrán asegurado el abastecimiento de anchoveta para su comercialización y garantizar el procesamiento de la anchoveta para fines de consumo humano directo.

En cuanto a la pesca artesanal, no es posible estimar el universo exacto de beneficiarios, toda vez que se encuentra en curso, el proceso de formalización pesquera conocido como “SIFORPA 2”, dirigido al sector artesanal y cuyo plazo vence el próximo 31 de julio del 2022. No obstante según datos del Ministerio de la Producción publicados en el año 2019 en su portal institucional¹², existen más de 76,286 pescadores artesanales en el Perú.

No se prevé un impacto presupuestal, en tanto la norma no faculta al desarrollo o implementación de una actividad nueva del sector Producción, ni de IMARPE, puesto que la determinación de las Cuotas anuales o límites máximos de captura anual del recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo, son de su competencia.

La presente propuesta, tampoco supone beneficios económicos o tributarios a los pescadores que limite o afecte la recaudación de recursos destinados al erario nacional.

Respecto al impacto económico, se prevé que, de facultar el incremento de cuotas de pesca a los pescadores artesanales o de menor escala, ésto repercutirá en la sostenibilidad económica de sus familias, generando mejores condiciones de vida.

Respecto al impacto ambiental, ésta dependerá de la información científica que emita el IMARPE considerando los Lineamientos para la Determinación de la Cuota Anual del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo a fin de evitar cualquier alteración o afectación del fauna o flora marino.

EFFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL.-

No se modifican normas del ordenamiento legal vigente, ya que los “Límites Máximos Totales de Captura del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo” se

¹² <https://www.gob.pe/institucion/produce/noticias/45180-produce-existen-mas-de-76-mil-pescadores-artesanales-en-el-peru>

establecen anualmente mediante Resolución Ministerial, tal como lo establece el artículo 9 del Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo aprobado mediante el Decreto Supremo 005-2017-PRODUCE, por lo que la presente norma propone un nuevo criterio para la estimación de la cuota, pero no modifica normas.

El artículo 9 del citado decreto supremo precisa que el Ministerio de la Producción -sobre la base de la información que proporcione el IMARPE y según las unidades poblacionales de la anchoveta- establecerá el Límite Máximo Total de Captura para Consumo Humano Directo (LMTC-CHD) por períodos anuales, el cual puede ser modificado en función al seguimiento permanente de la pesquería de anchoveta que realiza el IMARPE, a efectos de garantizar el abastecimiento para el procesamiento pesquero de consumo humano directo, sin perjuicio de la sostenibilidad de dicho recurso.

VINCULACIÓN CON EL ACUERDONACIONAL

Política de Estado N° 15. Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

"Nos comprometemos a establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y el acceso de la población a alimentos suficientes y de calidad, para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral (...)"

Política de Estado N° 18. Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica.

"Nos comprometemos a incrementar la competitividad del país con el objeto de alcanzar un crecimiento económico sostenido que genere empleos de calidad e integre exitosamente al Perú en la economía global. La mejora en la competitividad de todas las formas empresariales, incluyendo la de la pequeña y micro empresa, corresponde a un esfuerzo de toda la sociedad y en particular de los empresarios, los trabajadores y el Estado (...)"

Política de Estado N° 19. Desarrollo sostenible y gestión ambiental.

"Nos comprometemos a integrar la política nacional ambiental con las políticas económicas, sociales, culturales y de ordenamiento territorial, para contribuir a superar la pobreza y lograr el desarrollo sostenible del Perú. Nos comprometemos también a institucionalizar la gestión ambiental, pública y privada, para proteger la diversidad biológica, facilitar el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, asegurar la protección ambiental y promover centros poblados y ciudades sostenibles; lo cual ayudará a mejorar la calidad de vida, especialmente de la población más vulnerable del país. (...)"

RELACIÓN CON EL DECÁLOGO Y EL PLAN DE GOBIERNO DE FUERZA POPULAR:

La presente iniciativa guarda relación con el numeral 10 del Decálogo de Fuerza Popular, el mismo que señala: *“El Perú es un país megadiverso cuyo futuro es sostenible creyendo en la coexistencia de la inversión y el respeto al ambiente”*

Asimismo, la propuesta se encuentra alineada al numeral 1.3.2 denominado Pesca y Acuicultura, del capítulo correspondiente a los Sectores Productivos del Plan de gobierno de Fuerza Popular denominado Plan de rescate y reconstrucción nacional:

“La industria pesquera realiza distintas contribuciones al país, siendo la anchoveta la principal responsable de dichos ingresos.

La rentabilidad del sector muchas veces depende de diversos factores; a inicios de la década anterior la pesca representaba el 2% del PBI nacional, esta cifra se ha visto reducida en los últimos años por lo que resulta preponderante establecer cambios para recuperar el potencial perdido.

*En este escenario, la pesca industrial, se compone de empresas integradas que son las más grandes y tienen plantas de harina de pescado y embarcaciones. Este sector quema la anchoveta solo para hacer harina. **Siendo la anchoveta es una fuente de proteínas que puede solucionar el problema de la anemia y desnutrición.***



Firmado digitalmente por:
CASTILLO RIVERA Enrique
Enrique FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27/07/2022 18:08:12-0500



Firmado digitalmente por:
GUERRA GARCIA CAMPOS Hermando
Hermando FAU 20161749126 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 27/07/2022 18:12:03-0500



Firmado digitalmente por:
MOYANO DELGADO Martha Lupe
Martha Lupe FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27/07/2022 18:22:56-0500



Firmado digitalmente por:
AGUINAGA RECUENCO Alejandro Aurelio
Alejandro Aurelio FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27/07/2022 17:01:33-0500



Firmado digitalmente por:
FLORES RUIZ Víctor
Víctor FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento



Firmado digitalmente por:
LOPEZ MORALES Jeny Luz
Jeny Luz FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento



Firmado digitalmente por:
JIMENEZ HEREDIA David
David FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento