

República Argentina

INDICADORES DE LA
PESCA MARÍTIMA

Agosto de 2007

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Subsecretaría de Pesca y Acuicultura
Dirección Nacional de Planificación Pesquera
Economía Pesquera

DESEMBARQUES

Desembarques totales por principales especies.

Especie	Agosto de 2007 t	Variación porcentual respecto a igual período del año anterior (%)	Acumulado de 2007 (hasta el 31/08/07) t	Variación porcentual respecto a igual período del año anterior (%)
Abadejo (<i>Genypterus blacodes</i>)	1.289	18,9%	17.741	19,9%
Besugo (<i>Sparus pagrus</i>)	38	-63,1%	2.617	-3,8%
Caballa (<i>Scomber japonicus</i>)	427	491,4%	655	-47,1%
Cazon (<i>Galeorhinus galeus</i>)	18	1185,7%	87	-19,0%
Corvina Blanca (<i>Micropogonias furnieri</i>)	3.791	-15,1%	18.905	-8,8%
Gatuza (<i>Mustelus schmitti</i>)	755	14,6%	6.830	4,4%
Lenguado (<i>Paralichthys patagonicus</i>)	210	-42,6%	5.204	5,9%
Merluza de cola (<i>Macruronus magellanicus</i>)	2.332	-78,3%	80.698	-16,7%
Merluza hubbsi (<i>Merluccius hubbsi</i>)	26.228	-8,0%	192.930	-11,3%
Merluza Negra (<i>Dissostichus eleginoides</i>)	40	-66,2%	1.402	105,7%
Mero (<i>Acanthistius brasiliensis</i>)	61	-66,8%	1.253	-8,0%
Pescadilla (<i>Cynoscion guatucupa</i>)	935	-17,3%	10.357	-9,9%
Polaca (<i>Micromesistius australis</i>)	16	-47,0%	16.000	-14,5%
Langostino (<i>Pleoticus muelleri</i>)	5.078	-56,1%	40.903	21,0%
Calamar illex (<i>Illex argentinus</i>)	1.608	116,0%	230.487	-19,3%
Vieira (callos) (<i>Zygochlamys patagónica</i>)	802	-13,9%	5.591	-23,1%
Subtotal	43.628	-28,1%	631.659	-12,8%
Total	52.335	-25,8%	691.487	-11,6%

Fuente: DNCP

Datos actualizados al 07/09/2007

PROMEDIO DE DIAS DE PESCA POR BUQUE

Tipo de Buques	Agosto de 2007	Variación porcentual respecto al mes anterior (%)	Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior (%)
Arrastreros	20,8	0,1%	-12,1%
Costeros	18,8	21,1%	35,9%
Fresqueros	20,8	9,9%	-13,4%
Palangreros	3,0	-84,5%	-89,9%
Poteros	5,3	-62,3%	75,0%
Rada o Ría	9,7	71,8%	-27,7%
Surimeros	31,0	55,0%	3,3%
Tangoneros	27,9	24,2%	-4,0%
Total	20,0	13,6%	4,7%

Fuente: DNCP

EMPLEO

Empleo en el sector pesca y servicios conexos (datos provisorios).

	Junio de 2007	Variación porcentual respecto al mes anterior (%)	Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior (%)
Puestos declarados al SIJP por período devengado.	19.249	-5,0%	-6,4%
Remuneración bruta promedio con SAC devengados.	\$ 5.199	6,1%	28,7%

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Secretaría de Política Económica

EXPORTACIONES

Exportaciones por partidas arancelarias.

Partida	Descripción	Julio de 2007		Variación porcentual respecto a igual período del año anterior	
		t	Miles de U\$S	t (%)	Miles de U\$S (%)
0301.	Peces vivos.	0	8	-4,3%	-27,8%
0302.	Pescado fresco o refrigerado exc. filetes.	437	614	-69,0%	-50,9%
0303.	Pescado congelado exc. filetes.	9.800	13.514	-20,3%	5,1%
0304.	Filetes y demás carnes de pescado.	10.833	27.958	-11,4%	4,1%
0305.	Pescado sec./sal./en salm. Har./pol./pell. Aptos p/c humano.	158	698	-57,5%	-45,8%
0306.	Crustáceos.	6.021	40.316	6,9%	-35,1%
0307.	Moluscos.	9.900	10.411	-34,3%	-48,9%
0511.91.00	Prod. no exp. en otros capítulos. No aptos p/c humano.	9	27	26,4%	26,4%
1504	Grasas y aceites de pescado y mamíferos marinos.	237	179	390,4%	-24,0%
1603.00.90	Extractos y jugos de pescado y mariscos.	3	13	-73,9%	-56,0%
1604	Preparaciones y conservas de pescado.	165	643	-27,3%	-30,7%
1605	Preparaciones y conservas de mariscos.	35	245	-32,0%	-44,3%
2301.20	Harina, polvo y pellets de pescado. No aptos p/c humano.	1.281	1.160	-57,9%	-55,6%
Total		38.878	95.785	-22,8%	-25,8%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 31/07/07)		Variación porcentual respecto a igual período del año anterior	
		t	Miles de U\$S	t (%)	Miles de U\$S (%)
0301.	Peces vivos.	1	40	-38,2%	-19,6%
0302.	Pescado fresco o refrigerado exc. filetes.	5.787	8.268	-30,1%	14,0%
0303.	Pescado congelado exc. filetes.	72.678	103.482	-16,4%	18,8%
0304.	Filetes y demás carnes de pescado.	90.300	229.194	-12,8%	5,0%
0305.	Pescado sec./sal./en salm. Har./pol./pell. Aptos p/c humano.	9.933	18.220	9,8%	20,4%
0306.	Crustáceos.	27.690	175.669	85,3%	8,6%
0307.	Moluscos.	113.572	115.341	-29,1%	-41,3%
0511.91.00	Prod. no exp. en otros capítulos. No aptos p/c humano.	94	274	25,2%	19,0%
1504	Grasas y aceites de pescado y mamíferos marinos.	541	500	41,0%	-5,0%
1603.00.90	Extractos y jugos de pescado y mariscos.	41	140	-14,9%	-2,7%
1604	Preparaciones y conservas de pescado.	1.410	5.252	21,5%	30,7%
1605	Preparaciones y conservas de mariscos.	165	1.310	-23,0%	-30,2%
2301.20	Harina, polvo y pellets de pescado. No aptos p/c humano.	17.545	15.232	-32,9%	-11,8%
Total		339.757	672.922	-17,3%	-5,3%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

EXPORTACIONES

Exportaciones de merluza Hubbsi.

Partida	Descripción	Julio de 2007			Variación porcentual respecto a igual período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0302.69.10.100P	Merluza Hubbsi fresca o refrigerada.	313	463	1,479	-54,3%	-34,7%	42,9%
0303.78.00.110D	Merluza Hubbsi congelada en envases CN inf. = 1 kg.						
0303.78.00.190E	Merluza Hubbsi congelada, las demás.	1.978	3.004	1,519	-13,5%	14,7%	32,6%
0304.20.10.110Q	Filetes de merluza Hubbsi desg. en envases CN inf. = 1 kg.	393	2.208	5,618	125,9%	152,6%	11,9%
0304.20.10.210W	Filetes de merluza Hubbsi exc. desg. en envases CN inf. = 1 kg.	160	421	2,631	-57,4%	-50,6%	16,0%
0304.20.10.911L	Filetes de merluza Hubbsi desg. en envases CN sup. 1 kg.	524	2.038	3,889	-23,8%	-16,3%	9,9%
0304.20.10.912N	Filetes de merluza Hubbsi sin desg. en envases CN sup. 1 kg.	4.089	10.437	2,552	-42,3%	-27,2%	26,1%
0304.90.00.110E	Merluza Hubbsi en rodajas y/o trozos.	143	354	2,476	20,2%	25,5%	4,5%
0304.90.00.910Y	Las demás preparaciones de merluza Hubbsi.	174	299	1,718	-53,2%	-37,7%	33,2%
Total merluza Hubbsi		7.774	19.224	2,473	-34,0%	-14,9%	29,0%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 31/07/07)			Variación porcentual respecto a igual período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0302.69.10.100P	Merluza Hubbsi fresca o refrigerada.	4.347	6.383	1,468	8,1%	44,3%	33,5%
0303.78.00.110D	Merluza Hubbsi congelada en envases CN inf. = 1 kg.	83	126	1,518	53,7%	70,3%	10,8%
0303.78.00.190E	Merluza Hubbsi congelada, las demás.	17.743	25.202	1,420	-11,3%	13,0%	27,4%
0304.20.10.110Q	Filetes de merluza Hubbsi desg. en envases CN inf. = 1 kg.	1.584	8.580	5,417	31,1%	45,4%	10,9%
0304.20.10.210W	Filetes de merluza Hubbsi exc. desg. en envases CN inf. = 1 kg.	2.043	5.106	2,499	-14,6%	-2,2%	14,5%
0304.20.10.911L	Filetes de merluza Hubbsi desg. en envases CN sup. 1 kg.	3.363	13.515	4,019	-19,4%	-3,3%	20,0%
0304.20.10.912N	Filetes de merluza Hubbsi sin desg. en envases CN sup. 1 kg.	45.012	108.911	2,420	-17,3%	2,5%	23,9%
0304.90.00.110E	Merluza Hubbsi en rodajas y/o trozos.	408	1.240	3,039	-10,5%	7,5%	20,2%
0304.90.00.910Y	Las demás preparaciones de merluza Hubbsi.	1.660	2.338	1,408	-39,4%	-30,7%	14,4%
Total merluza Hubbsi		76.243	171.401	2,248	-14,8%	5,3%	23,6%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

EXPORTACIONES

Exportaciones de merluza de cola.

Partida	Descripción	Julio de 2007			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0303.79.46.900Q	Merluza de cola congelada, las demás. (sup. 1 kg.)	451	502	1,113	-50,8%	-50,5%	0,7%
0304.20.90.300B	Filetes de merluza de cola en envases CN sup. 1 kg.	1.061	2.462	2,320	-38,7%	-26,4%	20,2%
Total merluza de cola		1.512	2.964	1,960	-42,9%	-32,0%	19,1%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 31/07/07)			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0303.79.46.900Q	Merluza de cola congelada, las demás. (sup. 1 kg.)	6.389	7.148	1,119	-25,4%	-16,9%	11,4%
0304.20.90.300B	Filetes de merluza de cola en envases CN sup. 1 kg.	12.013	25.118	2,091	-15,2%	-4,2%	13,0%
Total merluza de cola		18.402	32.266	1,753	-19,1%	-7,4%	14,5%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Exportaciones de surimi.

Partida	Descripción	Julio de 2007			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0304.90.00.300M	Surimi.	2.847	5.501	1,932	5.594,0%	5.089,6%	-8,9%
1604.20.90.100U	Preparaciones de surimi al vacío en envases CN inf. = 1 kg.						
Total surimi		2.847	5.501	1,932	2.073,3%	1.864,6%	-9,6%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 31/07/07)			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0304.90.00.300M	Surimi.	8.932	17.399	1,948	-4,1%	-7,3%	-3,4%
1604.20.90.100U	Preparaciones de surimi al vacío en envases CN inf. = 1 kg.	208	420	2,019	-48,0%	-48,3%	-0,7%
Total surimi		9.140	17.819	1,950	-5,9%	-9,0%	-3,3%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

EXPORTACIONES

Exportaciones de sábalos.

Partida	Descripción	Julio de 2007			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0302.69.41.000W	Sábalos frescos o refrigerados.	16	8	0,500	-95,8%	-94,7%	27,3%
0303.79.51.900M	Sábalos congelados en envases sup. 1 kg.	2.285	1.711	0,749	144,9%	317,3%	70,4%
Total sábalos		2.285	1.711	0,749	73,8%	205,5%	75,8%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 31/07/07)			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0302.69.41.000W	Sábalos frescos o refrigerados.	98	49	0,500	-95,5%	-93,7%	40,4%
0303.79.51.900M	Sábalos congelados en envases sup. 1 kg.	8.186	5.217	0,637	-48,6%	-10,6%	74,0%
Total sábalos		8.284	5.266	0,636	-54,2%	-20,3%	74,1%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

EXPORTACIONES

Exportaciones de langostino.

Partida	Descripción	Julio de 2007			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0306.13.91.911F	Langostino entero en envases CN inf. = 1 kg.						
0306.13.91.919Y	Langostino entero en envases CN sup. 1 kg.	5.441	36.391	6,688	9,1%	-34,4%	-39,9%
Total langostino entero		5.441	36.391	6,688	9,1%	-34,4%	-39,9%
0306.13.99.110W	Langostino exc. enteros en envases CN inf. = 1 kg.	118	756	6,407	118,5%	84,8%	-15,4%
0306.13.99.190X	Langostino exc. enteros en envases CN sup. 1 kg.	462	3.168	6,857	-17,4%	-46,2%	-34,9%
Total langostino exc. enteros		580	3.924	6,766	-5,4%	-37,7%	-34,1%
Total langostino		6.021	40.315	6,696	7,6%	-34,8%	-39,3%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 31/07/07)			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0306.13.91.911F	Langostino entero en envases CN inf. = 1 kg.	533	3.986	7,478	197,8%	74,1%	-41,5%
0306.13.91.919Y	Langostino entero en envases CN sup. 1 kg.	24.249	152.356	6,283	89,7%	8,6%	-42,7%
Total langostino entero		24.782	156.342	6,309	91,2%	9,7%	-42,6%
0306.13.99.110W	Langostino exc. enteros en envases CN inf. = 1 kg.	703	4.807	6,838	428,6%	361,3%	-12,7%
0306.13.99.190X	Langostino exc. enteros en envases CN sup. 1 kg.	2.033	13.545	6,663	28,5%	-17,3%	-35,7%
Total langostino exc. enteros		2.736	18.352	6,708	59,5%	5,3%	-34,0%
Total langostino		27.518	174.694	6,348	87,5%	9,2%	-41,8%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

EXPORTACIONES

Exportaciones de calamar Illex.

Partida	Descripción	Julio de 2007			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0307.99.00.110T	En tubos limpios sin piel envases CN Inf. = 1 kg.						
0307.99.00.120W	En tubos o vainas.	4.993	4.501	0,901	-25,2%	-46,9%	-29,0%
0307.99.00.130Z	En anillas en envases CN Inf. = 1 kg.	0	2	3,501			
0307.99.00.140C	En anillas en envases CN sup. 1 kg.	51	103	2,020	-27,1%	-20,2%	9,6%
0307.99.00.150F	En tentáculos sin pico y sin ojos envases CN Inf.=1 kg.						
0307.99.00.161L	Tentáculos.	1.241	897	0,723	-1,5%	19,0%	20,8%
0307.99.00.162N	Aletas.	226	95	0,420	16,5%	10,5%	-5,2%
0307.99.00.190U	Los demás (incluye entero)	2.831	1.679	0,593	-52,5%	-57,1%	-9,6%
Total calamar Illex		9.342	7.277	0,779	-34,0%	-45,5%	-17,4%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 31/07/07)			Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior		
		t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg	t (%)	Miles de U\$S (%)	Precio promedio (%)
0307.99.00.110T	En tubos limpios sin piel envases CN Inf. = 1 kg.	7	14	2,000	600,0%	600,0%	0,0%
0307.99.00.120W	En tubos o vainas.	58.802	52.615	0,895	-33,2%	-50,5%	-25,9%
0307.99.00.130Z	En anillas en envases CN Inf. = 1 kg.	3	10	3,333	50,0%	66,7%	11,1%
0307.99.00.140C	En anillas en envases CN sup. 1 kg.	205	452	2,205	0,0%	6,1%	6,1%
0307.99.00.150F	En tentáculos sin pico y sin ojos envases CN Inf.=1 kg.	1	1	1,000	-96,8%	-91,7%	158,3%
0307.99.00.161L	Tentáculos.	5.634	3.882	0,689	25,9%	48,4%	17,9%
0307.99.00.162N	Aletas.	1.195	509	0,426	87,0%	75,5%	-6,1%
0307.99.00.190U	Los demás (incluye entero)	42.557	23.557	0,554	-29,2%	-34,7%	-7,7%
Total calamar Illex		108.404	81.040	0,748	-29,4%	-44,4%	-21,2%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

PRECIOS

Índice de precios al consumidor GBA. Base 1999=100.

	Agosto de 2007	Variación porcentual respecto al mes anterior	Variación porcentual respecto a diciembre de 2006
Nivel general	196,10	0,6%	5,0%
Alimentos y bebidas	228,90	1,2%	6,7%
Filete de merluza fresco (kg)	\$ 14,14	0,0%	24,9%
Caballa (lata 250 g)	\$ 4,65	-0,6%	-1,7%

Fuente: INDEC

Índice de precios mayoristas. Base 1993=100.

	Agosto de 2007	Variación porcentual respecto al mes anterior	Variación porcentual respecto a diciembre de 2006
Precios internos al por mayor	314,41	0,6%	10,4%
Pesqueros	344,81	4,2%	24,8%
Abadejo			
Anchoita			
Caballa			
Lenguado		-23,6%	
Merluza		9,1%	
Corvina blanca		-7,6%	

Fuente: INDEC

PRECIOS INDICATIVOS

Precios de exportación.

Especie	Presentación	Agosto de 2007 U\$/t	
Merluza Hubbsi	H&G (200-300 g), IQF tierra, interfoliado.	950	
	H&G (300-500 g), IQF tierra, interfoliado.	1.150	
	H&G (500-800 g), IQF tierra, interfoliado.	1.250	
	H&G (800-1200 g), IQF tierra, IWP.	1.600	
	H&G (1200-1500 g), IQF tierra, IWP.	1.750	
	H&G (1500-2000 g), IQF tierra, IWP.	2.000	
	H&G (2000-UP g), IQF tierra, IWP.	2.400	
Abadejo	H&G (500-1000 g), IWP.	3.555	
	H&G (1000-1500 g), IWP.	3.950	
	H&G (2500-3500 g), IWP, IQF.	5.000	
	H&G (3500-4500 g), IWP, IQF.	5.500	
Langostino			
	Entero congelado a bordo	10-20 piezas/kg	7.100/9.000
		21-30 piezas/kg	5.700/8.000
		31-40 piezas/kg	4.750/5.500
		41-60 piezas/kg	3.800/5.000
		61-80 piezas/kg	3.300/3.500
	Colas congelado a bordo	30-55 piezas/kg	6.000/9.000
	56-100 piezas/kg	5.500/7.100	
Calamar			
	Congelado a bordo	Entero S	350/570
		Vaina 23-28 cm.	750/820

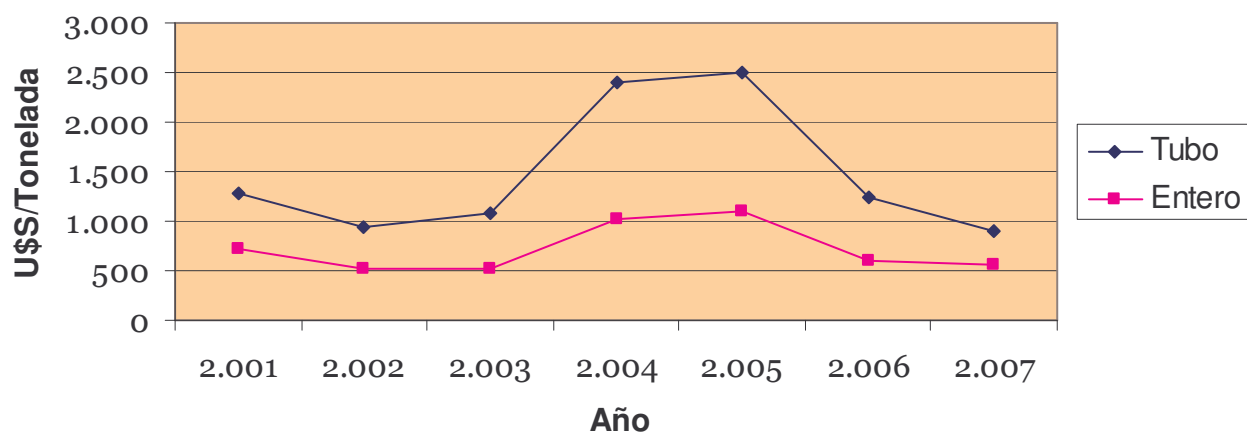
Fuente: Elaboración propia en base a datos de AFIP.

PRECIOS PROMEDIO DE EXPORTACIONES

Precio Promedio de Exportación (U\$S/t). Calamar Illex. 2001- 2007 (enero-junio)

Descripción	Año						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007 (enero-junio)
Tubo	1.290	950	1.080	2.400	2.510	1.244	895
Entero	720	520	530	1.030	1.100	609	551

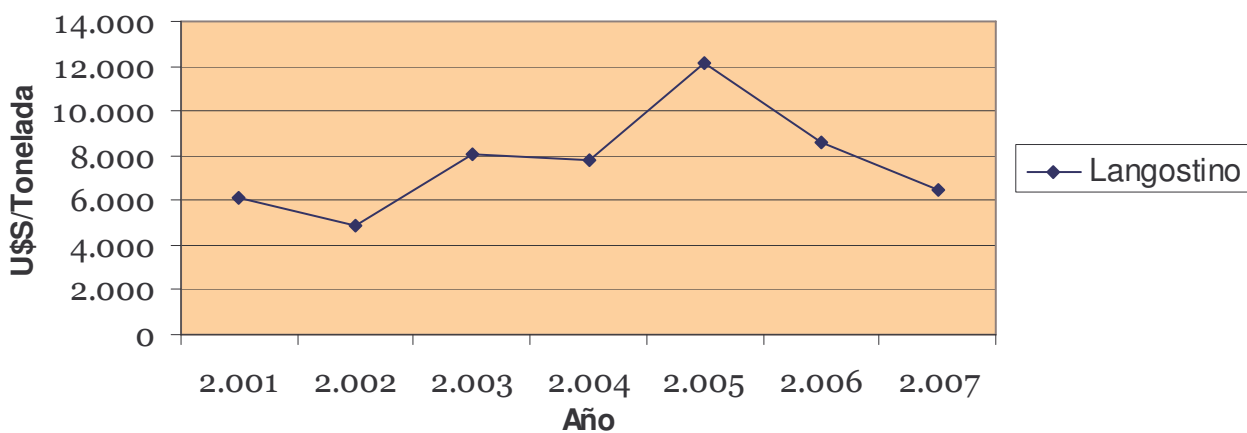
Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC



Precio Promedio de Exportación (U\$S/t).Langostino. 2001-2007 (enero-junio)

Descripción	Año						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007 (enero-junio)
Langostino	6.090	4.874	8.099	7.777	12.137	8.603	6.510

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

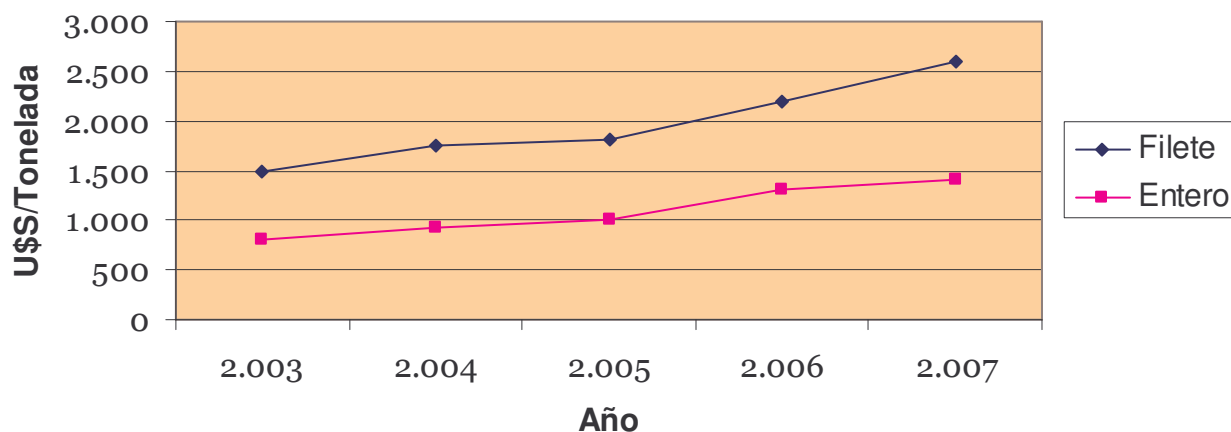


PRECIOS PROMEDIO DE EXPORTACIONES

Precio Promedio de Exportación (U\$/t). Merluza Hubbsi. 2003 - 2007 (enero-junio)

Descripción	Año				
	2003	2004	2005	2006	2007 (enero-junio)
Filete	1.480	1.750	1.810	2.190	2.589
Entero	800	930	1.010	1.299	1.408

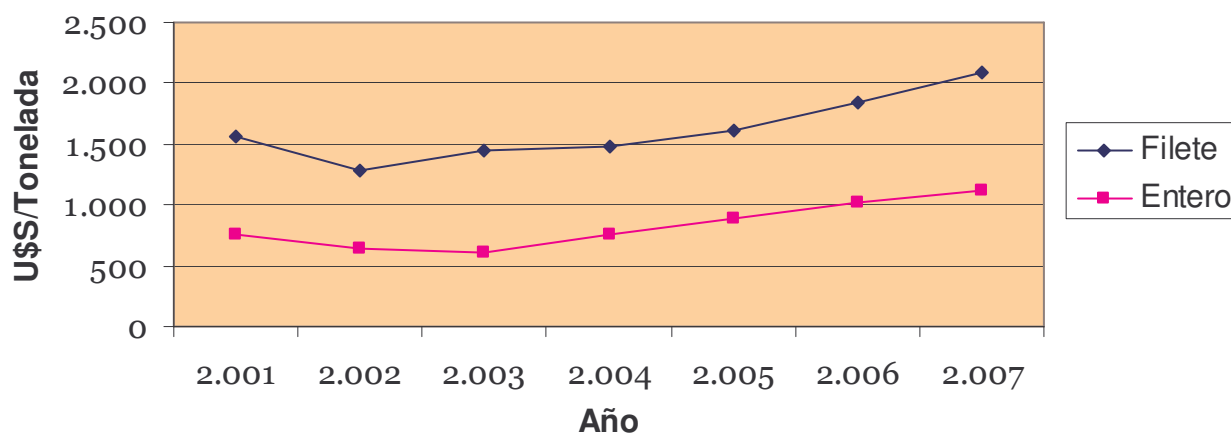
Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC



Precio Promedio de Exportación (U\$/t). Merluza de cola. 2001-2007 (enero-junio)

Descripción	Año						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007 (enero-junio)
Filete	1.560	1.290	1.440	1.480	1.610	1.837	2.089
Entero	760	640	610	750	890	1.017	1.116

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

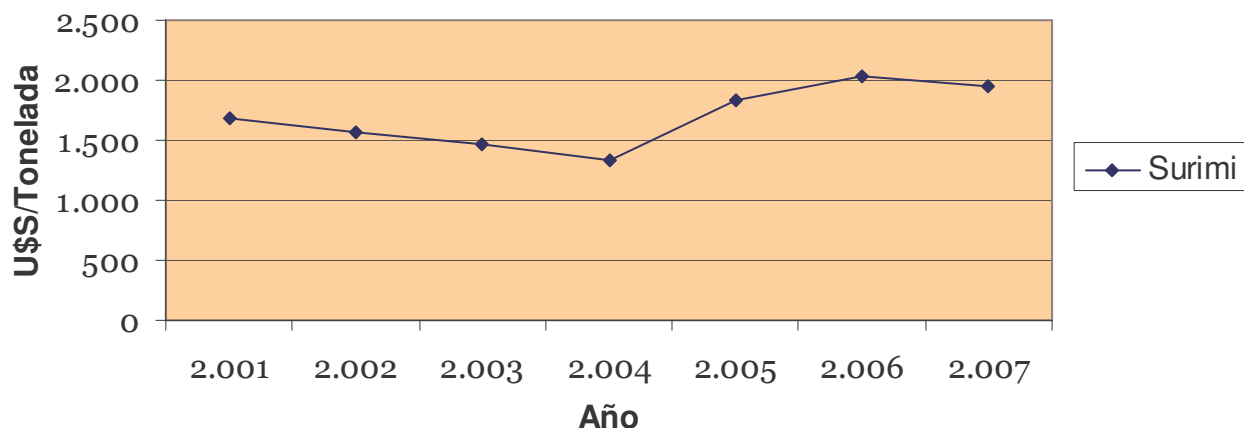


PRECIOS PROMEDIO DE EXPORTACIONES

Precio Promedio de Exportación (U\$/t). Surimi. 2001 - 2007 (enero-junio)

Descripción	Año						
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007 (enero-junio)
Surimi	1.680	1.560	1.460	1.340	1.830	2.036	1.955

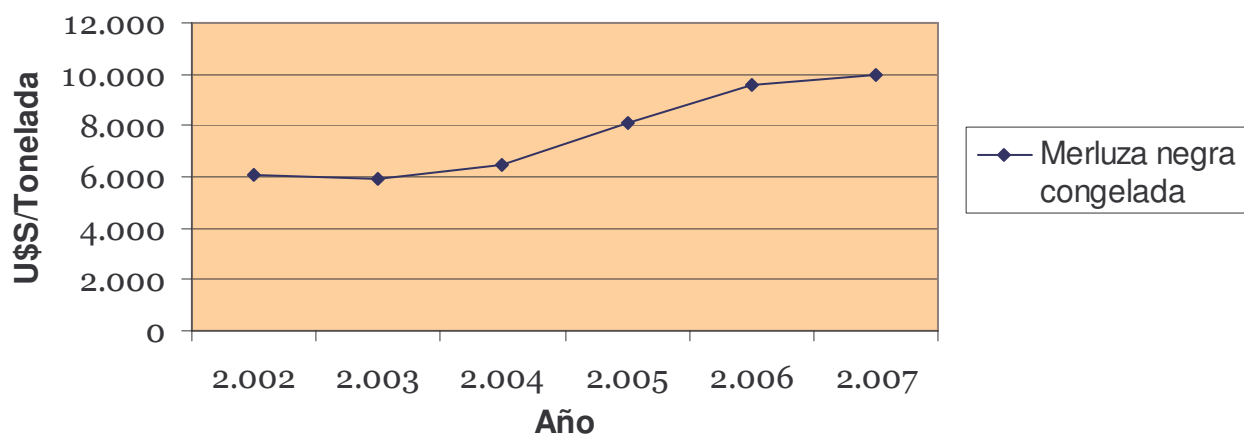
Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC



Precio Promedio de Exportación (U\$/t). Merluza negra congelada. 2001-2007 (enero-junio)

Descripción	Año					
	2002	2003	2004	2005	2006	2007 (enero-junio)
Merluza negra congelada	6.060	5.930	6.430	8.140	9.600	9.987

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC



LEGALES

Resolución Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos 26/2007 (8/8/07). MODIFICACION DE LA RESOLUCION N° 920/2006, EN RELACION CON LA REGLAMENTACION DE LA CAPTURA DE LA ESPECIE MERLUZA COMUN.

Resolución Consejo Federal Pesquero 3/2007 (10/8/07). ESTABLECESE LA CAPTURA MAXIMA PERMISIBLE DE VIEIRA PATAGONICA ENTERA Y DE TALLA COMERCIAL CORRESPONDIENTE AL SECTOR SUR.

Resolución Consejo Federal Pesquero 4/2007 (10/8/07). ESTABLECESE LA CAPTURA MAXIMA PERMISIBLE DE MERLUZA DE COLA (MACRURONUS MAGELLANICUS) PARA EL AÑO 2007.

Resolución conjunta Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo y de la Comisión Administradora del Río de la Plata 2 / 2007 (21/8/07). ESTABLECESE UNA ZONA DE VEDA TRANSITORIA DE LA ESPECIE CORVINA EN AGUAS DE USO COMUN DEL RIO DE LA PLATA.

Resolución Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo 5/2007 (28/8/07). ESTABLECESE LA FECHA DE CIERRE DEL PERIODO DE CAPTURA PARA LA ESPECIE CALAMAR EN LA ZONA COMUN DE PESCA.

Disposición Subsecretaría de Pesca y Acuicultura 31/2007 (30/8/07). PROHIBESE LA CAPTURA DE LA ESPECIE VIEIRA PATAGONICA EN EL SECTOR DENOMINADO UNIDAD DE MANEJO 6, POR HABERSE LLEGADO A SU CAPTURA MAXIMA PERMISIBLE PARA EL AÑO 2007.

Ley General de Pesca Marítima (Chubut) 18/07/2007. FIJA NUEVAS FUNCIONES Y ATRIBUCIONES PARA LA SECRETARÍA DE PESCA DE CHUBUT.

ACUICULTURA

EL DESARROLLO ACTUAL DEL SECTOR ACUÍCOLA EN ARGENTINA Y LOS PROYECTOS EN CURSO O A INICIARSE DESDE LA SUBSECRETARIA DE PESCA Y ACUICULTURA (DIRECCIÓN DE ACUICULTURA-CENTRO NACIONAL DE DESARROLLO ACUICOLA- CENADAC). AGOSTO 2007.

El sector acuícola argentino muestra un lento crecimiento, como consecuencia de varios factores, entre ellos se pueden citar: una alta tradición en cultivos agrícolas y ganaderos en el país, ausencia de conocimiento sobre una actividad “nueva” para el productor, falta de programas específicos de extensión y acompañamiento al productor, falta de sistematización de la actividad, ausencia desde el estado y el productor sobre cumplimiento de normativas sanitarias que regulen el Sector y que permitan, especialmente, un mayor aumento de volumen dirigido a exportación de productos, con certificaciones ad hoc, etc. Sin embargo, los productores y las producciones no han dejado de crecer en la última década; aunque durante los años de crisis económica del país, prácticamente el sector se detuvo en crecimiento. A partir del 2003 reinició el mismo y aumentó el número de productores estrechamente relacionados, principalmente, al agro. El nuevo escenario económico permitió además incentivar nuevamente la exportación de trucha hacia Estados Unidos, actualmente con buena rentabilidad, y existen posibilidades que en el futuro próximo los productores alcancen nuevos mercados de exportación, tanto para trucha como para las producciones de ostra cóncava o japonesa, que ya sostienen un volumen regular y en aumento. El punto de partida de la acuicultura comercial de consumo, se observó al inicio de la década del '90, dejando atrás, a las producciones artesanales anteriores (la trucha fue la única especie en cultivo por entonces) para dar inicio a una etapa de mayor inversión y cultivos de tipo intensivo, con aplicación de mayores tecnologías (en jaulas suspendidas), con mayor densidad de cultivo y por ende, mayor volumen producido y que a juzgar por las nuevas concesiones otorgadas (tanto en Río Negro como en Neuquén) en el embalse de Alicurá, podrán inclusive duplicarse o triplicarse en los años venideros; acompañadas de un control sanitario actualmente en desarrollo (ver Plan Nacional Sanitario de Animales Acuáticos).

No solo el crecimiento de la producción de trucha (cerca del 68,1% de la producción total) muestra la expansión del sector a partir de sus inicios, sino que es importante destacar la diversificación en cultivo de especies que se producen en el país, notablemente desde los últimos años. Por ejemplo, en el caso del pacú, su producción ha aumentado hasta alcanzar un 20% del total del país; mientras que el tercer lugar es ocupado por las ostras y el cuarto por las 4 variedades de carpas en policultivo. Algunas de ellas necesitan aún crecer en volumen para incidir en la producción total. Sin embargo, todas, son comercializadas en los mercados domésticos y algunas en los externos.

La producción total para el país, se situó en el 2006, en más de 2.500 toneladas (Gráfico 1) y el total de animales acuáticos cultivados en el territorio, desde Jujuy al norte hasta Tierra del Fuego al sur, abarcó a 14 especies, todas con diferentes características, la mayoría de las cuales se producen desde el río Colorado hacia el norte; en clima templado a templado cálido; mientras los moluscos bivalvos (ostras y mejillones) son cultivados sobre el litoral marítimo, desde el sur de la provincia de Buenos Aires (Bahía Anegada), varios sitios en Chubut y hasta Bahía Almanza en Tierra del Fuego. La producción de trucha por el contrario, se extiende desde Jujuy hasta el sur de la Isla de Tierra del Fuego, dispersa a favor de las aguas de calidad de las serranías en el NOA y Centro del país, o a favor de las excelentes aguas provenientes de los glaciares o de ríos directa o indirectamente conectados a ellos, siendo el mayor foco de desarrollo actual, el de nord patagonia, con más de 1.300 toneladas/06. Es importante mencionar que existen numerosas producciones en tierra (tanques y raceways) desarrolladas por pequeños y medianos productores relacionados en general, a las rutas del turismo actual en crecimiento, tanto en el norte (Salta, Jujuy y Córdoba) como en el sur (T. del Fuego, Bariloche, Bolsón, etc.).

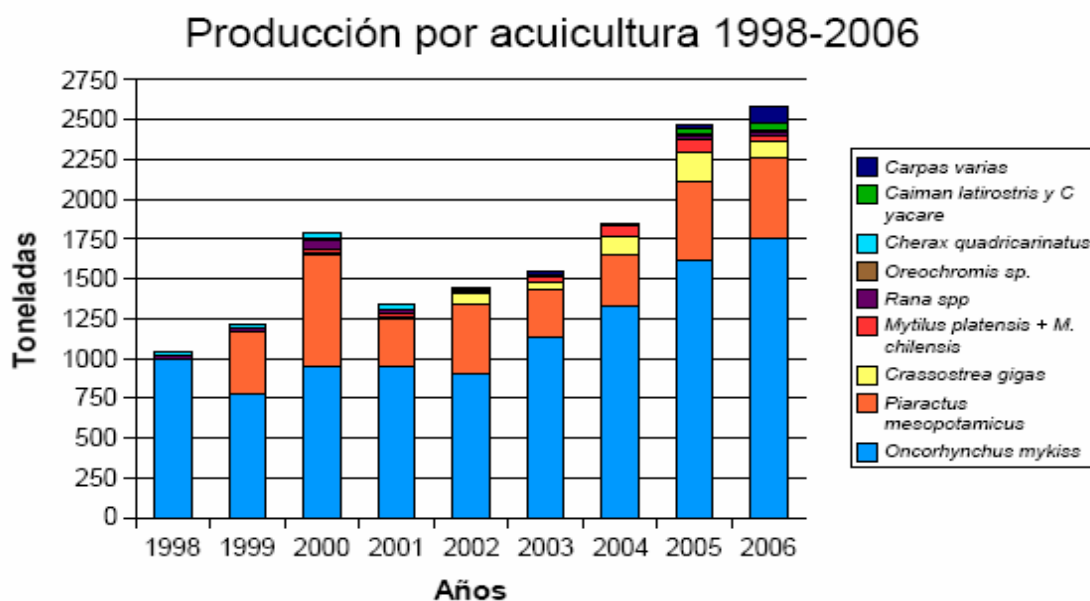


Figura 1: Producción por acuicultura en Argentina, período 1998-2006.
Fuente: Dirección de Acuicultura.

En el contexto mundial, la acuicultura, ha crecido globalmente, hasta alcanzar los 63 millones de toneladas en el 2005 (Tacon, 2007) con una tasa promedio anual de entre el 8 al 10% durante las últimas décadas, siendo la única producción de alimentos actualmente en aumento manifiesto y de la cual se espera que continúe haciéndolo, por lo menos, a través de la presente década. Esta producción (animal y vegetal) ha sido evaluada en 78,4 billones de dólares americanos. Tal crecimiento sostenido, superó totalmente las expectativas de hace algunos años, estimadas por los expertos, aunque es importante resaltar que el mayor país en producción es China, con cerca de un 70 % de la producción total, seguida por la India de lejos, con volúmenes muy por detrás (4,5%). Gran parte de la producción de China es colocada en su mercado interno, pero buena parte de ella alcanza la exportación (principalmente camarones marinos, tilapia, catfish y otros productos), accediendo a mercados de Asia, Europa y Estados Unidos.

Esta actividad primaria de producción de alimentos de calidad, puede generar ganancias importantes y puede además aportar al crecimiento del ingreso familiar rural, es importante por su generación de empleo y evitar las migraciones producidas desde el campo a las grandes ciudades; contribuyendo por otra parte a la “seguridad alimentaria” y sosteniendo el abastecimiento requerido por la demanda de animales acuáticos de alto contenido proteico en los mercados mundiales.

El número de productores actuales en nuestro país (no anotados totalmente en el Registro Nacional) ha sobrepasado los 100 (actividad rural extensiva, semi-intensiva e intensiva) con producciones de diferentes productos que alcanzan los mercados y responden a diferentes categorías: productores rurales que diversifican sus campos, medianos productores (tipo Pymes) y mayores producciones principalmente en nordpatagonia y Misiones. Asimismo, la misma provincia de Misiones ha desarrollado un Programa para “microproductores”. Actualmente existen unos 250 y durante el 2007 se han agregado 100 productores que aún no están en condiciones de comercializar (por lo que el total de productores acuícolas en Argentina, alcanzaría la suma cercana a los 500). La escala de producción muestra especialmente el cultivo de peces hoy en día, abarcando los sistemas considerados como extensivos (a bajo costo, con fertilizaciones, con o sin alimentación externa) y por tanto, bajas cosechas resultantes (familiares y/o rurales), pasando por los semi-intensivos (mayor densidad de cultivo, aporte suplementario de alimento, fertilizaciones y mayor tecnología) con producción de entre 3 a más toneladas por hectárea y alcanzando los cultivos conocidos como

intensivos (a alta densidad de 10 kg/m³, mayor tecnología, alimentación completa y constante) con altas cosechas (hasta ahora desarrollada solo para los cultivos de trucha).

Las especies cultivadas abarcan desde especies de peces de agua dulce (la mayor producción actual del país), crustáceos de agua dulce, moluscos bivalvos marinos (ostra y especies de mejillón), anfibios y reptiles acuáticos. Dentro de este grupo se cultivan especies como truchas, pacú, surubí, tilapia, carpa común, carpa cabeza, carpa plateada y amur. Las carpas se producen en policultivo en Misiones y además varios productores agregan especies que están ensayando, como sábalo, randiá, pacú y tilapia. Estas en general en bajo volumen. La baja producción de crustáceos se limita a la “langosta de agua dulce red claw”; mientras que los anfibios están representados por la rana toro y los reptiles acuáticos por dos especies autóctonas de yacaré.

Dentro de los Programas de apoyo a la Acuicultura, que se desarrollan desde la actual Subsecretaría de Pesca y Acuicultura – SAGPyA- se mencionan :

- **ACUICULTURA EN EL AGRO**, continuidad de un programa que se desarrolla desde el *Centro Nacional de Desarrollo Acuícola – CENADAC-* que trabaja en un *Primer Proyecto* para obtención y /o adaptación de tecnologías para especies autóctonas y exóticas; habiendo desarrollado o prosiguiendo aún, los estudios referidos a los cultivos de pacú, randiá, amur, langosta, tilapia, carpa) por el momento. Los desarrollos se efectúan en estanques excavados, tanques circulares y jaulas suspendidas (estas últimas, de bajo volumen y alta densidad – BVAD-). Un *Segundo Proyecto* atañe al desarrollo de las investigaciones sobre nutrición de las diferentes especies estudiadas, desarrollo de fórmulas aptas para crecimiento y sanidad (desde larvas a talla comercial) y adaptación de alimentos alternativos (ensilados) para disminución de los costos de producción del productor. Un *Tercer Proyecto*, se refiere al desarrollo de valor agregado a los productos obtenidos (diversas formas de fileteado, elaboración de hamburguesas, ahumados y patés), tecnologías sencillas y efectivas que el productor rural puede adoptar para obtención de mayores ingresos. El CENADAC es el único Centro que mantiene un *Programa de Capacitación* para estudiantes, profesionales, técnicos y productores (potenciales y actuales) con pasantías de 15 días, con alojamiento in situ (teórico y práctico). Además, colabora intensamente con el Consejo Federal de Inversiones – CFI, en la realización de Talleres para transferencia de tecnologías a productores y presentación de nuevas especies aptas para cultivo comercial de consumo y desarrollo de Manuales ad hoc. El Programa del CENADAC es asistido con presupuesto de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. Este Centro ha ampliado además durante este período su estructura de hatchery, estanques circulares y de 1 casa y está finalizando de montar su Laboratorio de Química, con aporte de la SSPyA-SAGPyA. Otra de las tareas del CENADAC ha sido la edición de trabajos sobre investigaciones aplicadas realizadas, presentadas a diferentes eventos o publicadas en revistas, el asesoramiento cumplido a requerimiento y la participación en eventos considerados importantes para sus profesionales.
- **PROGRAMA DE SANIDAD:** en el 2006, la SAGPyA, transfirió el Laboratorio de Investigación y Servicios (ex Centro Nacional de Certificación en Salmónidos), construido anteriormente en San Martín de los Andes (Neuquen) e inició un Programa de Sanidad a nivel nacional, comenzando por los Salmónidos (producción de trucha arco iris) en el embalse de Alicurá; dado el crecimiento de las producciones y el interés de los productores en aumentarlas para dirigir sus productos a exportación. El país no cumple aún las normativas de sanidad acuática (control de establecimientos y enfermedades de “denuncia obligatoria”) que responde a la Organización Internacional de Enfermedades de Animales Acuáticos – OIE y a algunos países del exterior. Este programa se desarrolla en conjunto con el SENASA (Dirección de Laboratorio-DILAB y Dirección Nacional de Sanidad Animal- DNSA) y según los protocolos de la OIE. El programa es coordinado desde la Dirección de Acuicultura y su dirección propiamente dicha, está a cargo de un experto en

patología acuática, contándose además con personal especializado en Biología Molecular, personal perteneciente al DILAB y a la DNSA. El programa se extenderá en el futuro a todo el país, debiendo desarrollar las investigaciones correspondientes a especies en cultivo, cuyas patologías son desconocidas o donde exista poca información al respecto. Actualmente, los dos expertos en patologías acuáticas contratados están capacitando personal del DILAB-SENASA y del INIDEP (histopatología y técnicas de PCR). El primer presupuesto acordado fue aportado por la SSPyA. Existe también a la firma, un Acuerdo con el SENASA para realización de tareas y aportes presupuestarios por dicho organismo. El Programa trabaja con la colaboración de las provincias de Río Negro y Neuquén (CEAN) y la Autoridad Interjurisdiccional de Cuenca – AIC. Desde la Dirección de Acuicultura y el SENASA, se acaba de ofrecer una Jornada en Sanidad de Salmónidos, realizada en la Universidad Nacional del Comahue a la que asistieron productores, alumnos aventajados y profesores del CRUB-Bariloche, junto a autoridades de ambas provincias (Río Negro y Neuquén, AIC).

- **CLASIFICACION DE ZONAS:** En conjunto con el SENASA, la SSPyA- (Dirección de Acuicultura), trabajó persiguiendo el objetivo de “clasificación de zonas” para parques de moluscos bivalvos en las provincias del litoral marítimo con interés en el desarrollo de estos organismos. Se modificó la anterior Resolución, incorporando normativas actuales de sanidad a nivel de comercialización en mercados internos y externos. Hasta ahora las provincias que han cumplido el objetivo primario y obtenido su clasificación (en este caso la “A”) son las de Buenos Aires y Río Negro; estando en trámite y a punto de finalizar sus tareas la provincia de Tierra del Fuego y en desarrollo de las mismas, la provincia del Chubut. Recientemente el SENSA (Coordinación de Pesca) realizó un Taller de Información sobre el tema, en Trelew, del que participó la Dirección de Acuicultura.
- **PROYECTO DE INCREMENTO DE LA ACUICULTURA EN NOA, NEA Y CENTRO:** La Dirección de Acuicultura, presentó en el 2006, por medio de su SSPyA y de la SAGPyA un Proyecto para “Incremento de la producción acuícola en el NOA, NEA y Centro” al PROSAP. El BID aprobó el Proyecto a mediados del 2007 y actualmente se está procediendo a conformar el equipo de trabajo. Se estima que el Proyecto se iniciará con las tareas de campo, en el mes de marzo del 2008. El Proyecto abarca la diagnosis por GIS para 6 provincias (4 del NEA y 2 del NOA) en suelos, agua superficial y subterránea, así como climas, determinación de especies aptas e cultivo según diferentes áreas , la realización de Talleres de Difusión en tres de ellas (con extensión a todas las restantes); Censo de Productores y aporte de tecnologías de cultivo al productor, estudio de mercados regionales y de mercado Latinoamericano; desarrollo de los aspectos económicos para tres especies con tecnología ya desarrollada para cada provincia en particular; un programa de capacitación para administradores provinciales y municipales, así como productores y potenciales productores y la construcción y equipamiento de una Estación de Piscicultura en Villa Paranacito (Entre Ríos) para apoyo al desarrollo acuícola en dicha provincia, bajo guía del CENADAC. El Proyecto incluye además el desarrollo de infraestructura en el propio CENADAC, potenciando la actual: un Salón de Usos Múltiples, 2 aulas para capacitación; terminación del mejorado del camino de acceso; construcción de 1 casa para Técnicos y montaje de 6 tanques de 6 m de diámetro cada uno, además de numeroso equipamiento necesario para las tareas de investigación que cumple el Centro.
- **PROYECTO DE FOMENTO DE LA ACUICULTURA RURAL EN EL NORTE Y CENTRO DEL PAIS:** Este Proyecto fue presentado desde la Dirección de Acuicultura-SSPyA por la SAGPyA a la Organización FAO, con el objetivo de desarrollar una “planta piloto” de elaboración de alimentos balanceados en base a ensilados (químicos y /o biológicos) en el puerto de la ciudad de Victoria, Entre Ríos utilizando una estructura cedida por esa Municipalidad. Se trata de un Proyecto con participación de Cuba y asistencia de un

experto de ese origen como principal en dicho tema. Cuba desarrolló con aporte de la FAO primeramente y del PNUD después, su primera Planta de Ensilados y Balanceados a la que abastece con vísceras y otros subproductos de pescado. Sus productos son empleados en los cultivos que desarrolla el Centro de Mampostón (La Habana), catfish y tilapia principalmente. Actualmente, se está transfiriendo esta tecnología de sencillo desarrollo al resto de la Isla. En Argentina, el CENADAC ya había desarrollado ensilados químicos en forma artesanal, transfiriendo las tecnologías a los productores a partir de Talleres desarrollados con el CFI (Formosa, Misiones, Corrientes). Posteriormente, a solicitud de los productores y del propio CFI y con presupuesto originado en ese Consejo, desarrolló los ensilados con técnicas biológicas. La Planta Piloto de Ensilados, se radicará en Victoria donde se dispone de la mayor cantidad de desechos a utilizar, provenientes del procesamiento de los peces de las pesquerías del río Paraná. Esta tecnología contribuirá asimismo, no solo a utilizar desperdicios de pescado, sino a mejorar el medio ambiente adonde son arrojados actualmente los mismos, desperdiciándose parte de una importante proteína utilizable hoy en día con sencillas tecnologías. El Proyecto incluye Talleres de Capacitación en varias provincias y ya ha cumplido una Etapa Primaria, con el desarrollo del Anteproyecto de Construcción de la Planta, un Taller de Difusión del Proyecto en Paraná, Entre Ríos, la presencia del experto cubano en el apoyo a las tareas a realizar; el desarrollo del Proyecto en sí mismo, el apoyo a capacitación de técnicos del CENADAC y la edición de un Manual de Ensilados con diversos trabajos de investigación desarrollados en ambos países, etc. El aporte de la FAO a este Proyecto, significa la erogación de U\$S 250.000. La importancia de este Proyecto reside en la posible utilización de ensilados producidos a partir de desperdicios de pescado, contribuyendo a la elaboración de balanceados de menor costo, disminuyendo por ende los costos de producción especialmente en el caso de especies de peces omnívoros y de crustáceos hoy día en cultivo en el NEA y NOA en diferente producción y debido a que el costo de la harina de pescado sobrepasa hoy día los U\$S 1.400 por tonelada con el agravante del costo del flete desde Mar del Plata, punto más cercano donde se elabora este tipo de insumo.

- **PROYECTO FONTAR “CLUSTER ARCO-IRIS”:** La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura y el SENASA en conjunto participan de un Proyecto denominado “Cluster Arco-Iris” aprobado por el FONTAR durante el 2007, donde intervienen varias empresas productoras de trucha, de alimento balanceado y a las que se une otra empresa interesada en el inicio de desarrollo genético y producción de alevinos y una más que deberá desarrollar la producción de “trucha orgánica”. Desde el lado de la Dirección de Acuicultura - SSPyA, junto al SENASA, se participa considerando la continuidad del Plan Nacional de Sanidad iniciado en conjunto en el 2006 y se pretende como objetivo principal el acceder a la “puesta en marcha” y equipamiento, capacitación para profesionales y entrenamiento, así como dirección del Proyecto y Laboratorio de Investigación y Servicios que fuera cedido al SENASA actualmente (ver Proyecto Sanidad Animal Acuática). De esta forma, se construirán en el futuro cercano, las bases de sanidad para todo lo referente a cultivos de animales acuáticos en el país, cuya necesidad ya fuera puesto de manifiesto anteriormente. Este proyecto se definirá por medio de un Crédito ARAI del FONTAR e insume aproximadamente U\$S 350.000.