

República Argentina

INDICADORES DE LA  
PESCA MARÍTIMA

Octubre 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	Octubre de 2007 t	Variación porcentual respecto a igual período del año anterior (%)	Acumulado de 2007 (hasta el 31/10/07) t	Variación porcentual respecto a igual período del año anterior (%)
Abadejo ( <i>Genypterus blacodes</i> )	564	-54,1%	19.083	13,2%
Besugo ( <i>Sparus pagrus</i> )	333	-24,9%	2.974	-7,9%
Caballa ( <i>Scomber japonicus</i> )	2.262	1229,0%	5.268	264,5%
Cazon ( <i>Galeorhinus galeus</i> )	6	-68,1%	101	-25,4%
Corvina Blanca ( <i>Micropogonias furnieri</i> )	525	-70,4%	21.705	-17,2%
Gatuza ( <i>Mustelus schmitti</i> )	818	-26,0%	8.210	-5,3%
Lenguado ( <i>Paralichthys patagonicus</i> )	486	-34,9%	5.956	-1,4%
Merluza de cola ( <i>Macruronus magellanicus</i> )	494	-92,0%	81.786	-24,7%
Merluza hubbsi ( <i>Merluccius hubbsi</i> )	29.973	-23,8%	238.239	-15,9%
Merluza Negra ( <i>Dissostichus eleginoides</i> )	114	-24,4%	1.665	43,1%
Mero ( <i>Acanthistius brasiliensis</i> )	380	-9,5%	1.711	-16,1%
Pescadilla ( <i>Cynoscion guatucupa</i> )	2.171	53,0%	14.147	-1,0%
Polaca ( <i>Micromesistius australis</i> )	5	-99,9%	16.003	-40,6%
Langostino ( <i>Pleoticus muelleri</i> )	1.324	-56,8%	45.735	8,3%
Calamar illex ( <i>Illex argentinus</i> )	416	-65,9%	231.183	-19,6%
Vieira (callos) ( <i>Zygochlamys patagónica</i> )	383	-67,5%	6.548	-25,7%
<b>Subtotal</b>	<b>40.252</b>	<b>-38,4%</b>	<b>700.312</b>	<b>-16,4%</b>
<b>Total</b>	<b>58.669</b>	<b>-33,1%</b>	<b>790.879</b>	<b>-15,2%</b>

Fuente: DNCP

Datos actualizados al 12/11/2007

## PROMEDIO DE DIAS DE PESCA POR BUQUE

Tipo de Buques	Octubre de 2007	Variación porcentual respecto al mes anterior (%)	Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior (%)
Arrastreros	21,3	11,0%	-9,3%
Costeros	20,1	59,4%	38,7%
Fresqueros	23,4	20,0%	-3,1%
Palangreros	21,7	381,5%	4,8%
Rada o Ría	7,4	37,0%	-34,1%
Surimeros	16,0	77,8%	-47,1%
Tangoneros	7,4	-62,0%	-29,4%
<b>Total</b>	<b>17,4</b>	<b>7,5%</b>	<b>6,8%</b>

Fuente: DNCP

## EMPLEO

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

	Agosto de 2007	Variación porcentual respecto al mes anterior (%)	Variación porcentual respecto al mismo período del año anterior (%)
Puestos declarados al SIJP por período devengado.	17.699	-0,2%	-1,7%
Remuneración bruta promedio con SAC devengados.	\$ 4.407	-13,9%	-9,1%

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

# EXPORTACIONES

Exportaciones por partidas arancelarias.

Partida	Descripción	Septiembre 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	3	-57,8%	-50,0%
0302.	Pescado fresco o refrigerado exc. filetes.	726	1.116	-20,0%	-13,8%
0303.	Pescado congelado exc. filetes.	11.959	14.395	-23,7%	-2,9%
0304.	Filetes y demás carnes de pescado.	9.513	26.742	-23,4%	-0,5%
0305.	Pescado sec./sal./en salm. Har./pol./pell. Aptos p/c humano.	159	774	-54,0%	6,0%
0306.	Crustáceos.	4.161	26.904	-48,9%	-57,3%
0307.	Moluscos.	12.849	14.846	141,2%	38,8%
0511.91.00	Prod. no exp. en otros capítulos. No aptos p/c humano.	0	1	-98,9%	-85,7%
1504.	Grasas y aceites de pescado y mamíferos marinos.	71	71	7959,0%	1320,0%
1603.	Extractos y jugos de pescado, crustaceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos.	10	29		
1604.	Preparaciones y conservas de pescado.	235	819	-48,1%	-43,1%
1605.	Preparaciones y conservas de mariscos.	11	126	-63,3%	-52,8%
2301.20	Harina, polvo y pellets de pescado. No aptos p/c humano.	764	645	36,4%	33,8%
<b>Total</b>		<b>40.458</b>	<b>86.471</b>	<b>-7,8%</b>	<b>-27,8%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 30/09/07)		Variación porcentual respecto a igual período del año anterior	
		t	Miles de U\$S	t (%)	Miles de U\$S (%)
0301.	Peces vivos.	1	47	0,0%	-25,4%
0302.	Pescado fresco o refrigerado exc. filetes.	7.403	10.632	-27,7%	9,4%
0303.	Pescado congelado exc. filetes.	101.823	140.075	-13,5%	18,9%
0304.	Filetes y demás carnes de pescado.	108.897	281.385	-16,4%	1,7%
0305.	Pescado sec./sal./en salm. Har./pol./pell. Aptos p/c humano.	10.285	19.898	7,3%	18,7%
0306.	Crustáceos.	39.003	249.081	21,9%	-20,5%
0307.	Moluscos.	140.448	143.453	-18,1%	-33,7%
0511.91.00	Prod. no exp. en otros capítulos. No aptos p/c humano.	122	324	15,1%	28,1%
1504.	Grasas y aceites de pescado y mamíferos marinos.	634	610	43,1%	-10,7%
1603.	Extractos y jugos de pescado, crustaceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos.	60	198	3,4%	15,1%
1604.	Preparaciones y conservas de pescado.	1.904	6.995	5,3%	14,9%
1605.	Preparaciones y conservas de mariscos.	188	1.503	-26,3%	-33,6%
2301.20	Harina, polvo y pellets de pescado. No aptos p/c humano.	19.464	16.977	-33,4%	-15,0%
<b>Total</b>		<b>430.232</b>	<b>871.178</b>	<b>-14,5%</b>	<b>-11,1%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

# EXPORTACIONES

## Exportaciones de merluza Hubbsi.

Partida	Descripción	Septiembre 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.	564	899	1,593	8,5%	1,0%	-6,9%
0303.78.00.110D	Merluza Hubbsi congelada en envases CN inf. = 1 kg.						
0303.78.00.190E	Merluza Hubbsi congelada, las demás.	1.800	2.984	1,657	-49,9%	-34,3%	31,1%
0304.20.10.110Q	Filetes de merluza Hubbsi desg. en envases CN inf. = 1 kg.	169	969	5,730	-29,9%	-21,7%	11,7%
0304.20.10.210W	Filetes de merluza Hubbsi exc. desg. en envases CN inf. = 1 kg.	277	787	2,839	-28,2%	-11,3%	23,6%
0304.20.10.911L	Filetes de merluza Hubbsi desg. en envases CN sup. 1 kg.	608	2.512	4,132	12,2%	30,3%	16,1%
0304.20.10.912N	Filetes de merluza Hubbsi sin desg. en envases CN sup. 1 kg.	6.239	16.479	2,641	-15,3%	7,8%	27,3%
0304.90.00.110E	Merluza Hubbsi en rodajas y/o trozos.	60	138	2,312	-22,7%	-44,8%	-28,7%
0304.90.00.910Y	Las demás preparaciones de merluza Hubbsi.	160	233	1,458	-68,2%	-62,8%	16,8%
<b>Total merluza Hubbsi</b>		<b>9.877</b>	<b>25.001</b>	<b>2,531</b>	<b>-25,4%</b>	<b>-2,6%</b>	<b>30,6%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 30/09/07)			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.	5.596	8.304	1,484	9,1%	36,0%	24,7%
0303.78.00.110D	Merluza Hubbsi congelada en envases CN inf. = 1 kg.	83	126	1,518	14,0%	33,2%	16,9%
0303.78.00.190E	Merluza Hubbsi congelada, las demás.	23.225	34.113	1,469	-16,8%	5,0%	26,2%
0304.20.10.110Q	Filetes de merluza Hubbsi desg. en envases CN inf. = 1 kg.	1.977	10.879	5,502	12,6%	24,8%	10,8%
0304.20.10.210W	Filetes de merluza Hubbsi exc. desg. en envases CN inf. = 1 kg.	2.507	6.410	2,557	-19,9%	-6,6%	16,5%
0304.20.10.911L	Filetes de merluza Hubbsi desg. en envases CN sup. 1 kg.	4.533	18.272	4,031	-16,2%	-0,5%	18,8%
0304.20.10.912N	Filetes de merluza Hubbsi sin desg. en envases CN sup. 1 kg.	56.726	139.700	2,463	-17,5%	2,9%	24,7%
0304.90.00.110E	Merluza Hubbsi en rodajas y/o trozos.	492	1.475	3,000	-20,2%	-8,5%	14,7%
0304.90.00.910Y	Las demás preparaciones de merluza Hubbsi.	1.924	2.790	1,450	-48,4%	-39,8%	16,7%
<b>Total merluza Hubbsi</b>		<b>97.063</b>	<b>222.069</b>	<b>2,288</b>	<b>-16,7%</b>	<b>3,5%</b>	<b>24,2%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

# EXPORTACIONES

Exportaciones de merluza de cola.

Partida	Descripción	Septiembre 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.)	483	490	1,013			
0304.20.90.300B	Filetes de merluza de cola en envases CN sup. 1 kg.	661	1.550	2,344	-51,9%	-30,5%	44,5%
<b>Total merluza de cola</b>		<b>1.145</b>	<b>2.040</b>	<b>1,782</b>	<b>-16,7%</b>	<b>-8,5%</b>	<b>9,8%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 30/09/07)			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.)	7.796	8.583	1,101	-20,0%	-11,9%	10,1%
0304.20.90.300B	Filetes de merluza de cola en envases CN sup. 1 kg.	13.364	28.202	2,110	-18,6%	-6,8%	14,5%
<b>Total merluza de cola</b>		<b>21.161</b>	<b>36.785</b>	<b>1,738</b>	<b>-19,1%</b>	<b>-8,0%</b>	<b>13,7%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Exportaciones de surimi.

Partida	Descripción	Septiembre 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.						
1604.20.90.100U	Preparaciones de surimi al vacío en envases CN inf. = 1 kg.	2	5	2,200	-96,8%	-96,2%	19,5%
<b>Total surimi</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>2,200</b>	<b>-99,1%</b>	<b>-98,9%</b>	<b>21,4%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 30/09/07)			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.	9.275	18.095	1,951	-22,3%	-24,9%	-3,4%
1604.20.90.100U	Preparaciones de surimi al vacío en envases CN inf. = 1 kg.	263	522	1,983	-46,2%	-47,0%	-1,4%
<b>Total surimi</b>		<b>9.538</b>	<b>18.617</b>	<b>1,952</b>	<b>-23,2%</b>	<b>-25,8%</b>	<b>-3,3%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

# EXPORTACIONES

Exportaciones de sábalos.

Partida	Descripción	Septiembre 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.						
0303.79.51.900M	Sábalos congelados en envases sup. 1 kg.	1.148	925	0,806	-6,5%	54,9%	65,7%
<b>Total sábalos</b>		<b>1.148</b>	<b>925</b>	<b>0,806</b>	<b>-18,5%</b>	<b>36,4%</b>	<b>67,3%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 30/09/07)			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.	133	69	0,519	-94,9%	-92,8%	41,0%
0303.79.51.900M	Sábalos congelados en envases sup. 1 kg.	11.784	8.066	0,684	-36,5%	14,3%	80,1%
<b>Total sábalos</b>		<b>11.917</b>	<b>8.135</b>	<b>0,683</b>	<b>-43,7%</b>	<b>1,4%</b>	<b>80,3%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

# EXPORTACIONES

Exportaciones de langostino.

Partida	Descripción	Septiembre 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.	64	405	6,328	-28,9%	-30,1%	-1,6%
0306.13.91.919Y	Langostino entero en envases CN sup. 1 kg.	3.645	23.265	6,383	-50,2%	-59,0%	-17,7%
<b>Total langostino entero</b>		<b>3.709</b>	<b>23.670</b>	<b>6,382</b>	<b>-49,3%</b>	<b>-58,3%</b>	<b>-17,7%</b>
0306.13.99.110W	Langostino exc. enteros en envases CN inf. = 1 kg.	63	439	6,968	-6,0%	3,1%	9,6%
0306.13.99.190X	Langostino exc. enteros en envases CN sup. 1 kg.	387	2.785	7,196	-40,5%	-46,2%	-9,7%
<b>Total langostino exc. enteros</b>		<b>450</b>	<b>3.224</b>	<b>7,164</b>	<b>-37,2%</b>	<b>-42,5%</b>	<b>-8,4%</b>
<b>Total langostino</b>		<b>4.159</b>	<b>26.894</b>	<b>6,466</b>	<b>-48,3%</b>	<b>-56,9%</b>	<b>-16,7%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 30/09/07)			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.	615	4.497	7,312	87,5%	31,1%	-30,1%
0306.13.91.919Y	Langostino entero en envases CN sup. 1 kg.	34.224	216.529	6,327	22,4%	-21,6%	-36,0%
<b>Total langostino entero</b>		<b>34.839</b>	<b>221.026</b>	<b>6,344</b>	<b>23,2%</b>	<b>-21,0%</b>	<b>-35,8%</b>
0306.13.99.110W	Langostino exc. enteros en envases CN inf. = 1 kg.	892	5.934	6,652	247,1%	198,9%	-13,9%
0306.13.99.190X	Langostino exc. enteros en envases CN sup. 1 kg.	3.082	20.987	6,810	-2,0%	-29,4%	-28,0%
<b>Total langostino exc. enteros</b>		<b>3.974</b>	<b>26.921</b>	<b>6,774</b>	<b>16,8%</b>	<b>-15,2%</b>	<b>-27,4%</b>
<b>Total langostino</b>		<b>38.813</b>	<b>247.947</b>	<b>6,388</b>	<b>22,5%</b>	<b>-20,4%</b>	<b>-35,0%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC



# EXPORTACIONES

## Exportaciones de calamar Illex.

Partida	Descripción	Septiembre 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.	3.872	3.635	0,939	168,5%	60,4%	-40,3%
0307.99.00.130Z	En anillas en envases CN Inf. = 1 kg.						
0307.99.00.140C	En anillas en envases CN sup. 1 kg.	38	78	2,053	-50,6%	-52,1%	-3,0%
0307.99.00.150F	En tentáculos sin pico y sin ojos envases CN Inf.=1 kg.						
0307.99.00.161L	Tentáculos.	404	328	0,812	-6,0%	9,0%	16,0%
0307.99.00.162N	Aletas.	318	177	0,557	-13,8%	6,6%	23,7%
0307.99.00.190U	Los demás (incluye entero)	6.898	3.896	0,565	206,6%	177,9%	-9,4%
<b>Total calamar Illex</b>		<b>11.530</b>	<b>8.114</b>	<b>0,704</b>	<b>152,4%</b>	<b>88,8%</b>	<b>-25,2%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

Partida	Descripción	Acumulado de 2007 (hasta el 30/09/07)			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%	833,3%	33,3%
0307.99.00.120W	En tubos o vainas.	69.170	61.869	0,894	-24,7%	-44,8%	-26,6%
0307.99.00.130Z	En anillas en envases CN Inf. = 1 kg.	6	17	2,833	-33,3%	-34,6%	-1,9%
0307.99.00.140C	En anillas en envases CN sup. 1 kg.	280	602	2,150	-15,2%	-13,1%	2,4%
0307.99.00.150F	En tentáculos sin pico y sin ojos envases CN Inf.=1 kg.	2	1	0,500	-93,8%	-92,3%	23,1%
0307.99.00.161L	Tentáculos.	7.803	5.479	0,702	45,5%	70,4%	17,1%
0307.99.00.162N	Aletas.	1.923	1.208	0,628	80,1%	148,6%	38,0%
0307.99.00.190U	Los demás (incluye entero)	54.215	30.033	0,554	-16,3%	-23,1%	-8,1%
<b>Total calamar Illex</b>		<b>133.406</b>	<b>99.223</b>	<b>0,744</b>	<b>-18,4%</b>	<b>-36,2%</b>	<b>-21,8%</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC

# EXPORTACIONES

Principales destinos de las exportaciones de merluza Hubbsi en el 3° trimestre de 2007.

Merluza Hubbsi fresca	
Destino	Participación
Uruguay	91%
España	9%

Merluza Hubbsi congelada en envases superiores a 3 kg	
Destino	Participación
España	33%
Jordania	8%
Israel	7%
Lituania	5%
Argelia	5%

Filetes de merluza Hubbsi sin desgrasar en envases inferiores a 1 kg	
Destino	Participación
Francia	66%
Italia	18%
Chile	6%

Filetes de merluza Hubbsi sin desgrasar en envases superiores a 1 kg	
Destino	Participación
Brasil	24%
USA	14%
España	14%
Italia	8%
Israel	6%
Rusia	6%

Filetes de merluza Hubbsi desgrasados en envases inferiores a 1 kg	
Destino	Participación
Italia	73%
Polonia	22%
Francia	2%

# EXPORTACIONES

<b>Filetes de merluza Hubbsi desgrasados en envases superiores a 1 kg</b>	
<b>Destino</b>	<b>Participación</b>
Alemania	37%
Australia	33%
Italia	12%
Bélgica	7%
R Unido	5%

<b>Rodajas y/o trozos de merluza Hubbsi</b>	
<b>Destino</b>	<b>Participación</b>
Rusia	71%
España	19%
Francia	9%

<b>Las demás carnes de merluza Hubbsi</b>	
<b>Destino</b>	<b>Participación</b>
Australia	51%
España	22%
Sudafrica	10%

# EXPORTACIONES DE PESCADOS DE RÍO

Exportaciones de Sábalo fresco.

Período	t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg
Enero de 2007	68	34	0,500
Febrero de 2007	0	0	
Marzo de 2007	0	0	
Abril de 2007	0	0	
Mayo de 2007	0	0	
Junio de 2007	14	7	0,500
Julio de 2007	16	8	0,500
Agosto de 2007	35	20	0,571
Septiembre de 2007	0	0	
Octubre de 2007	34	21	0,618
<b>Total</b>	<b>167</b>	<b>90</b>	<b>0,539</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Aduana.

Los datos que figuran del mes de Mayo en adelante corresponden a las exportaciones de Sábalo efectuadas según los cupos otorgados sobre capturas del año 2007.

Exportaciones de Sábalo congelado.

Período	t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg
Enero de 2007	1.326	720	0,543
Febrero de 2007	634	330	0,521
Marzo de 2007	1.040	690	0,663
Abril de 2007	1.440	800	0,556
Mayo de 2007	852	477	0,560
Junio de 2007	852	608	0,714
Julio de 2007	3.282	2.405	0,733
Agosto de 2007	2.830	2.157	0,762
Septiembre de 2007	1134	913	0,805
Octubre de 2007	679	544	0,801
<b>Total</b>	<b>14.069</b>	<b>9.644</b>	<b>0,685</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Aduana.

Los datos que figuran del mes de Mayo en adelante corresponden a las exportaciones de Sábalo efectuadas según los cupos otorgados sobre capturas del año 2007.

# EXPORTACIONES DE PESCADOS DE RÍO

Exportaciones de Tararira congelada.

Período	t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg
Enero de 2007	2	1	0,500
Febrero de 2007	1	1	1,000
Marzo de 2007	0	0	
Abril de 2007	5	4	0,800
Mayo de 2007	25	16	0,640
Junio de 2007	33	22	0,667
Julio de 2007	7	5	0,714
Agosto de 2007	0	0	
Septiembre de 2007	496	464	0,935
Octubre de 2007	404	339	0,839
<b>Total</b>	<b>973</b>	<b>852</b>	<b>0,876</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Aduana.

Exportaciones de Boga congelada.

Período	t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg
Enero de 2007	3	2	0,667
Febrero de 2007	0	0	
Marzo de 2007	0	0	
Abril de 2007	0	0	
Mayo de 2007	2	2	1,000
Junio de 2007	29	60	2,069
Julio de 2007	19	14	0,737
Agosto de 2007	0	0	
Septiembre de 2007	91	83	0,912
Octubre de 2007	24	25	1,042
<b>Total</b>	<b>168</b>	<b>186</b>	<b>1,107</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Aduana.

# EXPORTACIONES DE PESCADOS DE RÍO

Exportaciones de Surubí congelado.

Período	t	Miles de U\$S	Precio promedio U\$S/kg
Enero de 2007	15	22	1,467
Febrero de 2007	0	0	
Marzo de 2007	0	0	
Abril de 2007	0	0	
Mayo de 2007	0	0	
Junio de 2007	0	0	
Julio de 2007	0	0	
Agosto de 2007	0	0	
Septiembre de 2007	0	0	
Octubre de 2007	1	2	2,000
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>1,500</b>

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la Aduana.

# PRECIOS

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

	Octubre de 2007	Variación porcentual respecto al mes anterior	Variación porcentual respecto a diciembre de 2006
Nivel general	198,93	0,7%	6,6%
Alimentos y bebidas	231,78	0,5%	8,0%
Filete de merluza fresco (kg)	\$ 14,25	-0,1%	25,9%
Caballa (lata 250 g)	\$ 4,85	1,7%	2,5%

Fuente: INDEC

Índice de precios mayoristas. Base 1993=100.

	Octubre de 2007	Variación porcentual respecto al mes anterior	Variación porcentual respecto a diciembre de 2006
Precios internos al por mayor	320,96	0,9%	12,7%
Pesqueros	337,06	-0,9%	28,0%
Abadejo			
Anchoita		13,7%	
Caballa		13,6%	
Lenguado		0,5%	
Merluza		-0,7%	
Corvina		0,3%	

Fuente: INDEC

# PRECIOS INDICATIVOS

Precios de exportación.

Especie	Presentación	Octubre de 2007 U\$/t
<b>Merluza Hubbsi</b>	H&G (500-800 g).	1.350/1.700
	H&G (800-1200 g).	1.750/2.000
	H&G (1200-1500 g).	2.000/2.400
	Filetes, interfoliado, poca espina, sin piel.	2.500
	Filetes (200-up g), interfoliado, poca espina, sin piel.	2.900
<b>Abadejo</b>	H&G (500-800 g).	2.900
	H&G (800-1500 g).	3.500
	H&G (1500-2000 g).	4.300
	H&G (2000-3000 g).	4.500
	H&G (3000-up g).	4.700
<b>Anchoita</b>	Salada (barril).	1.400
<b>Filetes de merluza de cola</b>	Sin piel, poca espina.	2.250
<b>Langostino</b>	L2 (21-30 piezas/kg).	6.000/8.500
	L3 (31-40 piezas/kg).	5.000/7.150
<b>Calamar</b>	Entero L.	600/650
	Entero (200-300 g).	550
	Vaina L.	700/820
	Tubo (23-28 cm).	1.200/1.970

Fuente: Elaboración propia en base a datos de AFIP.



# IMPORTACIONES

## Importaciones de calamar en la Unión Europea.

### Importaciones de España

Importaciones de calamar de España								
Origen	2004		2005		2006		ene-jul 2007	
	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t
<b>Argentina</b>	<b>60.505</b>	<b>30.291</b>	<b>109.738</b>	<b>46.421</b>	<b>112.941</b>	<b>83.999</b>	<b>43.138</b>	<b>47.825</b>
Nueva Zelandia	26.425	14.874	13.854	5.480	8.122	3.646	3.571	2.996
Perú	3.890	5.820	8.576	10.047	3.505	4.915	3.351	6.305
China	18.344	7.832	11.164	4.567	3.544	1.830	2.664	1.546
Islas Malvinas	1.503	805	9.224	5.231	2.940	3.405	1.920	2.701
Reino Unido	622	277	822	429	715	354	1.706	809
Francia	3.349	612	2.497	432	2.364	442	1.574	252
Marruecos	6.671	1.008	1.943	497	1.056	273	740	181
Corea del Sur	4.612	2.491	3.237	1.977	1.166	1.026	721	609
Uruguay	1.095	655	3.823	2.204	1.495	1.528	553	542

Fuente: Eurostat.

Importaciones de loligo de España								
Origen	2004		2005		2006		ene-jul 2007	
	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t
Islas Malvinas	69.125	27.598	90.189	43.034	70.387	40.166	35.061	17.968
India	29.209	16.186	39.956	19.995	38.018	18.173	16.292	8.372
Sudáfrica	29.831	6.747	19.475	4.977	18.193	4.022	12.198	2.170
Marruecos	12.519	1.509	33.162	5.157	28.406	5.088	6.674	1.053
China	9.439	5.012	10.945	5.818	13.138	7.654	6.235	3.798
Perú	6.485	4.492	5.924	3.584	2.951	1.654	5.355	3.395
Francia	10.964	1.491	7.069	1.025	6.699	1.141	4.893	726
Italia	1.971	482	2.202	660	2.565	741	2.894	739
Estados Unidos	6.550	4.458	4.574	2.986	5.397	3.839	2.552	1.388
Reino Unido	7.244	2.424	9.852	4.857	5.015	3.270	1.582	661
Corea del Sur	8.227	3.669	5.458	2.830	2.309	1.564	1.577	1.015
Pakistán	1.909	1.270	1.050	528	3.037	1.604	218	169
<b>Argentina</b>	<b>431</b>	<b>224</b>	<b>264</b>	<b>137</b>	<b>850</b>	<b>425</b>	<b>76</b>	<b>46</b>

Fuente: Eurostat.

# IMPORTACIONES

## Importaciones de Italia

Importaciones de calamar de Italia								
Origen	2004		2005		2006		ene-jul 2007	
	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t
España	31.229	12.521	2.303	972	31.861	16.743	16.805	10.832
<b>Argentina</b>	<b>8.432</b>	<b>5.472</b>	<b>719</b>	<b>443</b>	<b>9.171</b>	<b>8.894</b>	<b>4.922</b>	<b>7.701</b>
Perú	3.458	3.038	108	89	2.087	1.745	3.972	3.749
Francia	4.618	706	751	111	4.080	649	1.872	387
Nueva Zelandia	3.816	2.194	53	19	3.623	2.212	467	425
China	2.327	1.271	83	49	373	182	150	162

Fuente: Eurostat.

Importaciones de loligo de Italia								
Origen	2004		2005		2006		ene-jul 2007	
	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t
Tailandia	46.756	19.544	3.160	1.136	60.261	21.180	41.263	16.689
España	45.995	16.557	3.550	1.236	42.130	15.993	22.859	11.502
Sudáfrica	27.128	6.308	1.901	431	23.559	4.932	13.592	2.599
Vietnam	4.796	1.803	1.023	288	14.022	4.783	12.682	4.771
Malasia	9.279	3.649	1.120	379	17.515	6.111	12.160	5.154
India	6.573	3.508	420	168	8.679	3.720	5.138	2.531
Perú	4.514	2.936	30	14	3.272	1.650	4.762	3.189
Francia	12.539	1.964	1.937	293	10.354	1.726	4.638	812
Estados Unidos	3.334	1.685	453	182	3.429	1.732	3.682	1.939
China	5.367	2.533	382	177	5.757	2.719	2.767	1.504
Indonesia	2.282	888	227	75	2.569	898	2.481	1.163
Corea del Sur	4.992	1.712	2.324	852	5.300	2.125	2.393	887
Marruecos	1.703	210	541	98	2.544	459	346	85
<b>Argentina</b>	<b>207</b>	<b>107</b>			<b>74</b>	<b>22</b>	<b>131</b>	<b>87</b>
Nueva Zelandia	355	226			201	133	50	54

Fuente: Eurostat.

# IMPORTACIONES

## Importaciones de langostino y camarón en la Unión Europea.

### Importaciones de España

Importaciones de langostino y camarón de España								
Origen	2004		2005		2006		ene-jul 2007	
	Miles de €	T	Miles de €	t	Miles de €	t	Miles de €	t
<b>Argentina</b>	<b>154.577</b>	<b>20.675</b>	<b>57.690</b>	<b>5.321</b>	<b>203.217</b>	<b>24.663</b>	<b>83.260</b>	<b>16.471</b>
China	13.864	2.484	90.148	24.568	105.334	27.922	51.006	15.161
Ecuador	34.775	9.640	60.793	15.541	74.179	19.477	40.003	11.361
Marruecos	51.415	4.865	64.413	5.793	63.935	5.111	35.977	3.613
Mozambique	32.481	3.691	38.487	4.483	39.069	4.548	18.119	1.871
Francia	22.126	3.133	23.164	3.839	15.122	2.321	13.178	2.121
Italia	28.746	2.368	33.870	3.044	34.308	2.677	13.158	864
Brasil	56.718	17.501	58.892	16.340	50.801	13.708	12.272	3.973
Nicaragua	7.732	2.020	14.924	3.245	18.064	4.049	11.676	3.008
Colombia	25.727	6.982	40.405	9.626	36.047	8.787	10.803	3.116
Honduras	17.482	4.882	22.929	5.280	29.345	6.881	10.722	2.783
Holanda	23.062	5.608	23.715	6.007	21.459	5.267	9.683	2.500
Cuba	6.815	923	11.745	2.104	18.743	3.717	8.513	2.143
Tunez	23.271	2.181	20.386	2.066	27.852	2.269	8.405	697
Venezuela	18.536	3.971	20.966	4.646	26.598	5.759	8.338	2.268
Senegal	14.019	3.007	17.614	3.314	13.099	2.817	8.175	2.428
Portugal	11.621	1.155	22.613	3.145	20.447	2.477	7.248	737
Angola	173	20	15.940	886	18.752	1.279	7.243	793
Argelia	10.914	942	15.469	1.037	12.129	848	6.702	412
Bélgica	16.502	4.060	14.160	3.605	18.368	4.666	6.527	1.734
Grecia	7.158	1.037	7.005	1.072	9.067	1.168	5.639	589
Reino Unido	20.328	4.929	14.124	2.905	12.132	2.128	4.732	851
Gabón	12.606	1.563	12.885	1.371	13.697	1.380	4.349	536
India	5.051	1.252	8.030	1.550	13.722	2.628	3.740	815
Panamá	5.537	1.436	10.346	2.153	9.098	2.026	3.634	875
Australia	14.301	1.754	14.430	1.745	11.377	1.379	1.155	131
Guatemala	8.980	1.692	8.924	1.546	11.438	2.574	553	157

Fuente: Eurostat.

# IMPORTACIONES

## Importaciones de Italia

Importaciones de langostino y camarón de Italia								
Origen	2004		2005		2006		ene-jul 2007	
	Miles de €	T	Miles de €	t	Miles de €	T	Miles de €	t
Ecuador	44.613	10.297	65.839	14.099	86.613	17.720	42.957	10.490
<b>Argentina</b>	<b>51.525</b>	<b>6.102</b>	<b>15.036</b>	<b>1.199</b>	<b>63.276</b>	<b>6.802</b>	<b>27.573</b>	<b>4.704</b>
España	46.460	5.451	35.749	3.820	45.447	5.147	20.572	3.341
Tunez	14.416	1.858	19.018	2.373	16.421	1.801	12.398	1.096
Dinamarca	14.755	2.827	16.754	3.275	19.395	3.552	10.750	2.005
India	15.033	4.457	15.734	4.280	15.900	4.358	8.742	2.451
Francia	15.957	2.211	20.433	2.549	16.631	2.164	7.625	1.071
China	172	50	7.256	2.439	7.662	2.644	5.633	2.264
Reino Unido	12.490	3.405	12.372	2.830	9.831	2.510	4.848	1.151
Malasia	10.070	2.630	15.474	3.746	14.483	3.234	4.685	1.410
Venezuela	12.676	1.684	16.462	2.286	16.509	2.012	4.228	569
Vietnam	2.567	645	12.751	2.723	13.142	3.070	3.296	904
Indonesia	8.003	1.983	8.179	1.602	10.036	1.861	2.526	594

Fuente: Eurostat.

# LEGALES

**Resolución de la Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo 6/2007 (28/9/07).** ESTABLECE ÁREA DE VEDA PARA LA ESPECIE MERLUZA EN LA ZONA COMÚN DE PESCA.

**Resolución Conjunta de la Comisión Administradora del Río de la Plata y Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo 4/2007 ( 11/10/07).** ESTABLECE CAPTURA TOTAL PERMISIBLE PARA LA ESPECIE CORVINA DE 36.000 TN EN TODA EL ÁREA GEOGRÁFICA DEL RÍO DE LA PLATA Y SU FRENTE MARÍTIMO PARA EL AÑO 2007.

**Resolución Conjunta de la Comisión Administradora del Río de la Plata y Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo 5/2007 (11/10/07).** SE ESTABLECE CIERRE DE LA PESQUERÍA DIRIGIDA A LA ESPECIE CORVINA EN EL ÁREA GEOGRÁFICA DEL TRATADO DEL RÍO DE LA PLATA Y SU FRENTE MARÍTIMO.

**Resolución de la Subsecretaría de Actividades Pesqueras y Desarrollo del Delta de la Provincia de Buenos Aires 49/2007 (11/10/07).** PROHÍBE EN DETERMINADAS ZONAS EL USO DE ARTES DE PESCA DE ARRASTRE DE FONDO CON EL FIN DE PROTEGER LAS CONCENTRACIONES DE REPRODUCTORES DE CORVINA RUBIA.

**Resolución de la Subsecretaría de Actividades Pesqueras y Desarrollo del Delta de la Provincia de Buenos Aires 50/2007 (11/10/07).** SE REEMPLAZA EL ART. 3 DE LA RES 39/07 DE DICHA SUBSECRETARIA.

**Resolución de la Comisión Técnica Mixta del Frente Marítimo 7/2007 (19/10/07).** MODIFICA ÁREA DE VEDA DE PRIMAVERA PARA LA ESPECIE MERLUZA EN LA ZONA COMÚN DE PESCA.

**Disposición de la Dirección Provincial de Actividades Pesqueras de la Provincia de Buenos Aires 109/2007 (23/10/07).** VEDA EN EL RINCÓN. SE RENUEDA LA VEDA ESTABLECIDA POR LA DISPOSICIÓN 537/06 PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1/11/07 HASTA EL 15/3/08.

**Decisión Administrativa de la Jefatura de Gabinetes de Ministros 534/2007 (25/10/07).** INIDEP. SE EXCEPTUA AL INIDEP DE LO DISPUESTO POR EL ART.7, LEY 26198, A EFECTOS DE POSIBILITAR LA COBERTURA DE CARGOS VACANTES.

**Disposición de la Dirección Provincial de Actividades Pesqueras de la Provincia de Buenos Aires 110/2007 (25/10/07).** ESTABLECE EL CIERRE TEMPORARIO DE LA PESQUERIA DE CORVINA EN AGUAS BAJO LA ADMINISTRACIÓN DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

**Disposición de la Dirección Provincial de Actividades Pesqueras de la Provincia de Buenos Aires 111/2007 (25/10/07).** AUTORIZA A LA FLOTA CON PUERTO DE ASIENTO EN GENERAL LAVALLE Y SAN CLEMENTE DE TUYU A EFECTUAR TAREAS DE PESCA TENIENDO COMO OBJETIVO LA ESPECIE CORVINA RUBIA.

**Resolución de la Provincia de Río Negro 1322/2007 (31/10/07).** PERMITE LA CAPTURA DE ANCHOITA A 20 BARCOS EN AGUAS PROVINCIALES EN UNA ZONA DELIMITADA FUERA DEL GOLFO SAN MATIAS.

# LEGALES

## **Disposición de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la Nación 552/06 (28/11/06).**

Durante los primeros meses del corriente año, la Dirección Nacional de Coordinación Pesquera, procedió a coordinar con las distintas Cámaras la implementación y puesta en funcionamiento de la Subcomisión de Control de Descarga de merluza hubbsi, dispuesta por Disp. SSP N° 552/06 de fecha 28/11/06.

La adecuada coordinación con el sector privado y el cruce de información de los datos aportados por las distintas Áreas de la Dirección de Control y Fiscalización, permitieron que se detectaran irregularidades en varios buques pesqueros, por falseamiento en la declaración de captura. Fueron casos emblemáticos tres buques congeladores con asiento en Puerto Madryn, en cuyos partes de captura se verificó una subdeclaración de “merluza hubbsi” del orden de las 1.400 t., aplicándose la sanción de multas y paradas en puerto.

El funcionamiento de la Subcomisión así como la oportuna y adecuada aplicación de sanciones, han probado ser eficaces en la acción contra la pesca ilegal.

# ACUICULTURA

## **ACUICULTURA ORGANICA: UNA OPORTUNIDAD COMERCIAL PARA PAÍSES EN DESARROLLO.**

Por Tarlochan Singh, Infopesca Int., N° 26, 2006 (adaptado y resumido por Dirección de Acuicultura).

Los alimentos orgánicos están ganando popularidad en el mundo actual. Existe un mercado para el pescado orgánico en EUA, Europa y Japón, mientras que cada vez más, un mayor número de países se están involucrando en este tipo de producción. La acuicultura orgánica representa una valiosa oportunidad para los países en desarrollo, gracias a sus condiciones naturales y a los métodos tradicionales que se utilizan. El autor propone como ejemplo a la India, pero a su vez, demuestra que la experiencia es también aplicable en muchos otros lugares.

En los últimos años ha habido un crecimiento significativo de la preferencia popular por los alimentos orgánicos, entre ellos los provenientes de la acuicultura. Esto se atribuye casi exclusivamente a la existencia de una mayor conciencia a nivel de la opinión pública respecto de la salud y los temas ambientales. Hoy en día, existen más consumidores, que desean tener la seguridad de que el alimento que ingieren ha sido producido sin efectos adversos a la naturaleza y al medio ambiente, y de que no se van a contraer una enfermedad luego de consumirlos.

Esta tendencia se ha visto marcada en gran parte, por la incidencia de varios hechos que generan preocupación y que se asocia a los alimentos, como por ejemplo, la enfermedad de la vaca loca, los residuos químicos y de antibióticos detectados en productos alimenticios (pescado incluido) y el advenimiento de los organismos genéticamente modificados (OGM).

Como resultado de ello, creció el interés por aquellos alimentos que se hayan producido cuidando la salud del consumidor y protegiendo además, el ambiente del cual provienen. De hecho, los alimentos orgánicos lideran un nicho de mercado que crece en EUA, Europa y Japón. En estos países existe mucho interés en el pescado de origen orgánico y existen consumidores dispuestos a pagar mayores precios por dichos productos, comparado con aquellos estándares o convencionales.

Hay un buen número de países que ya se encuentran inmersos en una producción acuícola orgánica. Es el caso de Irlanda (salmón y mejillones), Reino Unido (salmón, trucha y carpa), Francia (lubina, besugo, trucha y ostras), España (esturión y trucha), Alemania, Austria y Suiza (trucha y carpa), Hungría (carpa), Chile (salmón), Ecuador, Perú y Colombia (camarón blanco), EUA (microalgas), Israel (tilapia) y Nueva Zelanda (mejillones). En cuanto a Asia, ya existe actividad de este tipo en Indonesia, Vietnam y Tailandia (camarón tigre), Taiwán (microalgas) y China continental (camarón, atún, algas, almejas y carpas).

### **¿Qué se entiende por acuicultura orgánica?**

Desde el momento en que la acuicultura orgánica se entiende como una ramificación de la agricultura orgánica, su definición deriva también de la definición de ésta. La Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM) tiene la siguiente definición : “la agricultura orgánica es la que promueve una producción de alimentos y fibras que tenga solidez desde el punto de vista ambiental, social y económico y que reduzca de manera notoria los insumos externos , absteniéndose de utilizar fertilizantes, pesticidas y fármacos químicos sintéticos”. La definición prosigue ..” permite que las poderosas leyes de la Naturaleza incrementen los rendimientos agrícolas y la resistencia a las enfermedades”.

La acuicultura orgánica, por lo tanto, entraña varios factores que aseguren que la actividad de cría se encuentre en armonía con la Naturaleza, teniendo siempre en mente la buena salud y el bienestar de los organismos que se cultivan. Algunos de esos elementos son los que se describen a continuación:

- un seguimiento intensivo de cualquier impacto sobre el ambiente, de tal forma que sea necesario prevenir que la actividad productiva genere efectos adversos;
- integración de plantas naturales en el manejo de los cultivos;
- uso de policultivos cuando ello sea posible;
- aprovechamiento de especies autóctonas en la medida de lo posible (deben extremarse los cuidados cuando se introduzcan exóticas);
- procesamiento de los productos de acuerdo a los principios orgánicos;
- utilización de los métodos naturales de cultivo, evitando antibióticos y hormonas;
- no sembrar ni dar como alimento, organismos genéticamente modificados;
- limitar las densidades de siembra;
- los alimentos y fertilizantes deben provenir únicamente de la agricultura orgánica certificada;
- utilizar solamente ingredientes que no sean adecuados para el consumo humano;
- aplicación de determinados criterios en el uso de la harina de pescado, ya sea en sus límites u orígenes (por ej., que al menos el 50% de la harina utilizada provenga de fauna acompañante, residuos o similares);
- uso limitado de aditivos en la cadena nutricional;
- abstención del uso de fertilizantes inorgánicos;
- evitar el uso de los pesticidas sintéticos , herbicidas, promotores del crecimiento, agentes colorantes, etc.;
- restricción en el consumo de energía (por ej. para aireación o bombeo);
- preferencia por medicamentos naturales para el tratamiento de las enfermedades;
- adopción de medidas para prevenir fugas de los organismos bajo cultivo;
- evitar el uso excesivo o inadecuado del agua (por ej., utilizarla el agua de descarte para cultivos de huertas o plantas frutales);
- evitar el mal manejo o mutilación de los organismos cultivados;
- minimizar el estrés y los sufrimientos durante el sacrificio, cuando este tenga lugar.

### **Transformarse en Orgánico. Una oportunidad atractiva**

La acuicultura orgánica representa una forma especial de “agregado de valor”. Los productos acuáticos cultivados de forma orgánica, se venden a precios por encima de los de los productos convencionales. La creciente demanda por tales productos representa una oportunidad que podrían aprovechar los países en desarrollo. Una parte importante de la producción acuícola en varios de estos países se lleva a cabo a escala extensiva y sin la aplicación de insumos externos como fertilizantes inorgánicos, raciones balanceadas, productos químicos , hormonas y demás.

Realizando las mínimas modificaciones en los cultivos y metodologías empleadas, estos establecimientos estarían en condiciones de solicitar la certificación de “orgánico” a las empresas reconocidas internacionalmente que se dedican a ello (existen en Argentina). Si bien la certificación es un costo adicional, es necesario preparar los productos para que ellos sean aceptados en los mercados objeto. Los cultivos certificados podrían entonces calificar para exportar productos y de esa forma ayudar a cumplir, aunque sea, con una parte de la demanda; mientras que los países exportadores de estos productos obtienen importantes divisas por medio del comercio exterior. Los productos orgánicos certificados, podrían también ayudar a superar o reducir algunos de los problemas relacionados con los residuos de productos químicos y antibióticos que enfrenta el comercio de los productos acuícolas, dado que dichos productos deben por definición, estar libres de estos contaminantes.



## **El caso del camarón en la India**

India es un país con un gran potencial de incidencia en el mercado de los productos acuícolas orgánicos, particularmente del camarón. Su producción de camarón de cultivo creció, con ciertas fluctuaciones, desde 28.000 TM en 1988 /89 hasta 112.780 en 2003/2004. Los principales estados relacionados con esta actividad son los costeros, como Andhra Pradesh (47% de la producción en el 2003), Bengala Occidental (26%), Orissa (11%), Kerala (6%) y Tami Nadu (5%). Otros estados que aportan en menor medida son Karnataka, Gujarat, Maharashtra y Goa. El área total de cultivo es de 154.600 hectáreas, con tasas de productividad que van desde 0,46 toneladas /hectárea hasta 1,89 ton/ha por año.

En lo que se refiere a “sistemas de cultivo”, se utilizan el “tradicional estándar”, el “tradicional mejorado” y el “científico”, que a su vez abarca sistemas “extensivos” y “extensivos modificados” (los sistemas semi-intensivos e intensivos no están actualmente permitidos en este país). Las características de cada uno se describen a continuación.

### **Cultivo “tradicional”**

El sistema de cultivo tradicional es el que se practica principalmente en las áreas costeras de los estados sudoccidentales (Kerala , Karnataka y Goa), así como en Bengala Occidental y Orissa en el este. Estos estados todos juntos producen el 45% del camarón de cultivo. El cultivo del camarón en general, en los estados del oeste, se realiza alternando con el arroz. Este a su vez se cultiva durante la estación de las lluvias y baja densidad salina (de junio a diciembre), mientras que el camarón se cría en la estación de la seca (de enero a mayo)- El sistema utilizado es del tipo “trampa y engorde”. Consiste en que las mareas entrantes ingresan desde el mar con juveniles de camarón y de peces a los estanques. Se dejan crecer estos organismos y luego se los cosecha a intervalos.

No se realiza siembra adicional con larvas de cultivo, ni tampoco se ofrece suplemento alimentario. Los organismos se alimentan con los nutrientes naturales que pueden encontrar en el estanque. El único tipo de preparación que se realiza sobre los estanques, es el secado anual de los mismos. No se emplean productos químicos, ni en la preparación del estanque., ni durante el período de cultivo. La producción con empleo de este sistema es bastante baja, de menos de 200 kilos/ha y ahí se incluyen camarón de varios tipos, más muchos peces y otros organismos acuáticos.

### **Cultivo “tradicional mejorado”**

Se basa en el sistema tradicional con algunas mejoras. Como por ejemplo, la siembra adicional a baja densidad (1 a 2 pl/m<sup>2</sup>) de postlarvas provenientes de cultivo. Se puede realizar una mínima alimentación suplementaria. La productividad es un poco más alta que la del sistema tradicional: 400 a 500 kg/ha de camarón variado, aunque con mayor porcentaje de la variedad deseada; además de peces y otros organismos.

### **Cultivo “científico”**

Esta modalidad se realiza solamente a nivel extensivo o extensivo modificado. La preparación del estanque implica el secado, encalado y erradicación de predadores. Los estanques se siembran con postlarvas originadas por cultivo; la tasa de siembra es de 2-6 pl/m<sup>2</sup> en el método extensivo, y de 8 a 10 en el modificado. Se alimenta a los camarones con raciones peletizadas. El intercambio de agua es mínimo en el sistema extensivo y de hasta un 15% en el cuarto mes, en el modificado. La productividad abarca entre 500 y 1.500 kg/ha en el modificado. La mayor parte de los establecimientos camaroneros “científicos” están situadas en Andhra Pradesh, que es también, el principal estado productor de camarón cultivado en India.

### **Potencial de conversión orgánica:**

Como puede observarse, los establecimientos camaroneros “tradicionales” y “tradicionales mejorados” podrían fácilmente clasificarse para la “certificación orgánica” dado que la alimentación de los organismos se basa en la productividad natural del estanque y no existe agregado de productos químicos ni de otras sustancias. El gasto de energía, en términos de bombeo, es prácticamente nulo (lo indispensable) mientras que la siembra de los organismos, se obtiene en forma natural con las mareas, o sea que se realiza a densidades muy bajas. El escaso suplemento alimentario del sistema “tradicional mejorado” podría mejorarse, utilizando solo alimentos con ingredientes orgánicos, si se encuentran disponibles. Como alternativa, podría fomentarse el suplemento alimentario con fertilización orgánica por ejemplo “compost”, de forma tal que se incrementa la productividad natural de los nutrientes. El camarón, al igual que los otros organismos que se producen de esta forma (peces, por ejemplo), es efectivamente “orgánico” y por lo tanto (con una adecuada certificación), podrían venderse como tal. Cabe mencionar que también se practica especialmente en Kerala y otros estados occidentales, el arroz producido durante la estación húmeda, que también podría certificarse como orgánico y vendido como tal, con su correspondiente precio diferencial.

En el caso del camarón producido con el método “científico”, la conversión a cultivo orgánico puede no resultar fácil y por lo tanto requerir más tiempo. Por ejemplo, hay que buscar ingredientes para raciones con certificación orgánica, desarrollar alimentos orgánicos y adoptar métodos de cultivo que limiten el consumo de energía y el recambio de agua. En el ínterin, los productores podrían, por supuesto, optar por otros métodos de siembra extensiva por medio de una disminución de la densidad y del uso de fertilizantes orgánicos en el fondo del estanque para incrementar la producción de los nutrientes naturales. Mientras tanto, se podrían dirigir los esfuerzos para obtener ingredientes orgánicos locales (en Argentina existen en el caso de algunos insumos) para el desarrollo de las raciones orgánicas. Deberá detenerse el uso de pesticidas químicos, medicamentos veterinarios no autorizados y otros productos de este tipo. Deberá realizarse una observación continua del estanque y de su entorno, para asegurarse que no existan contaminantes y que la calidad del suelo y del agua sean adecuados para la producción de camarón bueno, saludable y seguro.

### **Una oportunidad también para el resto**

Así como India, hay muchos países donde se practica el método extensivo y que están cerca de tener una producción orgánica. Realizando apenas unas modificaciones y ajustes, se puede lograr que estos sistemas califiquen como orgánicos a través de alguna reconocida empresa certificadora, facilitando de esta forma, mayores ingresos por exportación. Indonesia, Vietnam y Tailandia son ejemplos de países que han logrado producir con éxito camarón negro tigre orgánico para exportación. Estas conquistas podrían servir de ejemplo para otros países. Si bien en Argentina actualmente no se cultiva camarón, similares tecnologías pueden aplicarse a la producción de “peces o crustáceos” orgánicos en agua dulce.

## **RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL ESTUDIO DEL BANCO MUNDIAL SOBRE ACUICULTURA (Changes de Face of the Waters, 2007).**

(Adaptación de la Dirección de Acuicultura)

Por más de dos décadas, la acuicultura ha crecido a una tasa anual del 10%, confirmando el clamor de que se trata del sector de producción de alimentos con el más alto crecimiento y el que puede hacer crecer además, el abastecimiento de pescado como alimento, dado el empobrecimiento producido en las pesquerías silvestres a nivel mundial.

### **Importancia:**

La acuicultura es importante por numerosas razones, incluyendo las siguientes principales:

- Es responsable del 43-45% del abastecimiento global de pescado actual en los mercados mundiales y es considerada como la fuente primaria de cualquier crecimiento futuro en dicho abastecimiento.
- Más de 12 millones de personas están directamente empleadas en la acuicultura a nivel mundial, que alcanza los casi 63 millones de toneladas con valor a “tranquera” que alcanzó U\$S 70,3 billones en el 2004.
- Los países en vías de desarrollo aportan el 90% de la producción global de acuicultura a nivel mundial.
- La acuicultura ha demostrado capacidad de reducir la pobreza, mejorar la entrada económica de productores rurales y ser una máquina de crecimiento, especialmente a nivel de economías regionales.

El cultivo de especies acuáticas es más eficiente que los criaderos de granjas y tiene una menor incidencia sobre el medio ambiente.

La acuicultura provee un rango de servicios medio ambientales, y tiene un potencial para proveer complemento e integración con los desarrollos rurales y manejos costeros e inclusive puede llegar a mejorar o aumentar las especies disminuidas o faltantes en ambientes naturales acuáticos, dependiendo de las características de estos últimos.

### **Alcances :**

Como industria, esta actividad se encuentra en su infancia de diversificación y expansión de horizonte. El sector acuícola compite con los tradicionales usuarios de la tierra, el agua y los recursos y también puede llegar a invadir los tradicionales mercados de pescado, provocando disputas en el comercio y el proteccionismo. En algunos aspectos, la acuicultura está trazando la evolución entre la agricultura y los productos de granja, intensificando y aplicando la ciencia y la tecnología para aumentar la productividad. Muchos de sus factores confrontan con los de las granjas, que son similares a la acuicultura. Estos incluyen los siguientes:

- El marco legal de los gobiernos frente a la acuicultura es a menudo deficiente – en normas, legislaciones y planificación estratégica y física. A menudo faltan inversiones – y expansión y adaptación de Buenas Prácticas de Manejo que son descuidadas.
- Las reglas para apoyo a la acuicultura y los programas emergen, pero a menudo el tiempo de adopción es lento.
- Existe aumento en las restricciones medio ambientales y los estándares sanitarios, pero las reglamentaciones frente al medio ambiente, a menudo, son laxas, principalmente por falta de control de organismos estatales.
- Se nota una falta de sitios y la competencia para el crecimiento, tanto sea por el agua como por las tierras que llevan a conflictos entre los usuarios de los recursos en algunos sistemas de cultivo.

- El acceso a las tecnologías para el aumento de productividad (por ejemplo, control de enfermedades, industria de alimentos, programas de reproducción) son, en general, deficientes y muchos en función de la capacidad humana y las instituciones existentes.
- Los sistemas de extensión y los servicios para los pequeños productores están pobremente abastecidos y los mecanismos de alcance a los mercados son también escasos y en general, débiles.
- La demanda de los consumidores es dirigida hacia la calidad y la salud en los alimentos, mientras que los cambios en los estándares de importación y el mercado limita la entrada de los productos de la acuicultura en algunos de los más lucrativos mercados y distorsiona los mismos y su abastecimiento.
- La sociedad civil se cuestiona sobre el impacto de la acuicultura en la biodiversidad y el medio ambiente.
- Existe una falta de información sobre acuicultura en general, incluyendo la calidad nutricional de los peces cultivados.

### **Claves de las tendencias:**

Algunas características claves de la acuicultura moderna, incluyen:

- Una expansión agresiva en los mercados;
- Un aumento de la productividad basado en la intensificación y el cambio estructural;
- Es una industria emergente basada en el conocimiento;
- Existe en el mundo, competencia por el recurso agua y tierra y compite en algunos casos con otros sectores.
- Aumento de los impactos ambientales (negativos y positivos).

**Mercados:** las características definidas de los mercados de los productos de la acuicultura incluyen un acortamiento y mejor eficiencia de la cadena de producción comparado con las productos que provienen de la captura; una convergencia entre estándares de mercados domésticos y de exportación; disputas de comercio; la consolidación de una industria y un débil poder de mercado que afecta a los productores de menor escala. Falta acortar los tiempos de envío de los productos estándares, integración vertical y un más favorable costo de estructura que haga a la acuicultura de producción, aumentar esta, más eficientemente. Mientras la cadena de productos es acortada a través de ventas directas con acuerdos entre productores y grandes intermediarios, la base se amplía con el desarrollo de servicios de proveedores especializados, alterando con el esquema de lo válido ya disponibles para pesca de captura

**Ubicación Institucional:** debido a su relativa novedad como sector económico, la acuicultura es similar a otros sectores con ausencias en términos de políticas gubernamentales, normativas, marco regulatorio apropiado e integración dentro de un plan de desarrollo. El sector acuícola fue considerado en general como un subsector de las pesquerías, sin embargo, la acuicultura tiene más en común con la agricultura y los productos de granja que con la pesca. Por ello, institucionalmente, la acuicultura a menudo no se encuentra confortablemente instalada junto a las pesquerías de captura, así como el cultivo de algas y la ecología acuática están no confortablemente ligadas con el ganado o los granos y el manejo de la tierra. La búsqueda de un marco institucional adecuado para un sector complejo y en rápida evolución que abarca una diversidad de habitats, instituciones, ciencias y sistemas de producción está entre los varios desafíos para un desarrollo sustentable de la acuicultura.

**Ciencia y tecnología:** solamente en las últimas tres décadas se han hecho esfuerzos desde la ciencia y la tecnología para mejorar la productividad y el manejo de los sistemas acuícolas. En referencia a este aspecto, la acuicultura sufre ausencias, si se la compara con la agricultura y los productos de granja. Los rápidos desarrollos en producción de semilla, tecnología de alimentos para los organismos acuáticos animales y control de sus enfermedades e integración de la actividad tanto en

las economías rurales como urbanas, se cuentan entre las innovaciones dirigidas a la expansión de la acuicultura. El reconocimiento de la potencial contribución de la acuicultura a los servicios ecosistémicos y la emergencia de normas nacionales e internacionales, códigos de prácticas y estándares para una acuicultura amigable con el medio-ambiente y de productos saludables, crearán oportunidades para su expansión.

**Diversidad y productividad:** se necesita un aumento en el número de especies acuáticas que pueden ser domesticadas y cultivadas bajo diversos y nuevos sistemas de producción. Aunque se ha puesto mucha atención focalizada en la producción intensiva de especies de alto valor como el camarón y el salmón, la vasta mayoría de la acuicultura tiene lugar con especies de bajo nivel trófico, de menor impacto ambiental y especies omnívoras (de amplio espectro alimentario) o que ingieren plancton y vegetales. Existe un continuo, desde las cadenas tróficas bajas (niveles) a las tróficas altas en los sistemas de producción.

**Pobre infraestructura:** la infraestructura necesaria para saltar a valores altos de productos altamente perecederos en los mercados, a menudo provenientes de establecimientos aislados es, frecuentemente, deficiente. Esta infraestructura incluye no solo el transporte, sino también la infraestructura de información y comunicación que provea trazabilidad, precios de mercados e información sobre desarrollo de enfermedades y cambios en las condiciones medio-ambientales acuáticas, como son las mareas rojas o las inundaciones.

**Oportunidades:** fuera del nexus de la acuicultura en Asia, existen vastas áreas en regiones costeras y cuencas de ríos que son ideales para la acuicultura, particularmente en la región del Subsahara y de América Latina. Los pasados esfuerzos realizados, han ofrecido, al menos, resultados mixtos. Se necesita un nuevo capítulo en acuicultura para su desarrollo, que tome en cuenta las fallas ocurridas anteriormente y aplique las lecciones aprendidas en Asia en términos de modelos y transferencia de conocimientos. Estas lecciones incluyen la construcción de seguridad en: 1) apoyo público efectivo, planificación y gobernabilidad; 2) un clima favorable para inversiones; 3) el involucrar a los productores rurales, el refuerzo en los controles medio ambientales y sanitarios, la transferencia de tecnologías y herramientas aptas y 4) medidas para mitigar las externalidades negativas y los impactos sociales no deseados.

**Demanda internacional:** los países en vía de desarrollo han expresado la demanda para desarrollo acuícola en un amplio rango de foros, como la FAO y las declaraciones internacionales y regionales – por ejemplo, la reciente NEPAD Fish For All en las naciones asiáticas y la Conferencia de las Pesquerías Sustentables para la Seguridad de Alimentos en el Nuevo Milenio.

## **LOS PILARES DE LA ACUICULTURA SUSTENTABLE:**

Debido a que la acuicultura constituye un robusto sector en expansión, los desafíos abarcan desde la igualdad, la sustentabilidad ambiental y el comercio. Como se trata de una industria aún embrionaria, la creación de un medio ambiente fuerte es uno de los desafíos importantes. El mapa de vías de desarrollo sustentable de la acuicultura está construido sobre tres principales pilares, cada uno de los cuales se ofrecen resumidamente a continuación:

- Desde el gobierno, incluyendo el establecimiento de un buen desarrollo ambiental para las inversiones en acuicultura a través de prácticas y créditos, además de normativas firmes que faciliten el acceso al agua, la tierra, los recursos y los mercados;
- Una resolución de ir hacia una acuicultura ambientalmente sustentable y de sanidad comprobada.
- La creación de capacidad humana e institucional y el conocimiento requerido para el manejo, innovación y construcción de la infraestructura destinada a la acuicultura.

**Rol de los sectores privados y públicos: el sector público tiene un rol vital que jugar en la creación de un clima atractivo para inversiones, estableciendo un esquema de trabajo para control de las enfermedades, monitoreo de peces vivos a través de regiones, registrar el manejo acuático y la protección medio-ambiental, asegurar la calidad de los alimentos y la semilla y certificar la salud y la sanidad en acuicultura de los productos alimentarios. Las funciones a tomar por el sector público pueden variar ampliamente entre países, pero incluyen las siguientes:**

- Una planificación para zonas costeras física y medio ambiental, referida a cuencas de ríos, tierras costeras y uso de agua;
- Monitoreo y refuerzo de las regulaciones y operaciones, seguido de controles sanitarios;
- Las asignaciones de licencias o concesiones en aguas públicas de una forma transparente y equitativa, arbitrando sobre la competencia de uso de los recursos;
- Coordinación de una planificación participativa y revisión de los procesos de políticas acuícolas;
- Integración entre los ministerios (y estados/federales) coordinación y coherencia en las reglamentaciones.
- Aportes para entrenamiento y conocimiento adquisitivo e innovación
- Provisión de claves de infraestructura

Las funciones que pueden requerirse para involucrar al público incluyen la producción de semilla y su abastecimiento, mantenimiento de calidad de los organismos reproductores y extensión y esquemas de certificación. Se deberá involucrar en la provisión de microfinanzas, extensión y otros problemas. Desarrollar o adaptar tecnologías con participación del gobierno, la industria y las instituciones de investigación.

**Sustentabilidad ambiental: se considera vital, la introducción y continuidad de sistemas de acuicultura amigables al medio. El desarrollo de asistencia puede beneficiar la adopción de códigos y mejores prácticas para una acuicultura amigable con el medio, que puede proveer retornos económicos aumentados mientras proveen también productos sanos. Existe un amplio rango de códigos y mejores prácticas, instrumentos y herramientas para una acuicultura responsable.**

- Provisión para la comprensión sobre los requisitos respecto de la determinación de impactos medio-ambientales y sociales;
- Zonificación de la acuicultura e integración planificada en cuencas de ríos y costas;
- Normativas para la recolección de semilla silvestre;
- Incentivos en el uso de alimentos procesados para evitar o reducir el uso de la harina de pescado como materia prima para las raciones alimentarias y el uso de alternativas como levaduras ricas en lisina y fuentes vegetales de nutrientes esenciales;
- Rigurosa evaluación, determinación de riesgos y monitoreo y control de transferencia de especies e introducciones entre cuencas de ríos, países y regiones;
- Uso de etiquetado y sistemas certificados, particularmente para la inserción en los mercados de exportación;
- Internalización de costos medio-ambientales de la acuicultura a través de medidas fiscales y otras.

**Conocimientos y capacidad humana:** Es fundamental invertir en capital humano e intangible que es quizás la mayor prioridad para una acuicultura sustentable. Este capital puede ser generado en costo-efectividad en los países en vía de desarrollo a través del uso de redes de trabajo y cooperación sur-sur basada en el soporte económico de la comunidad internacional. Las iniciativas y los acercamientos incluyen las joint-ventures, entrenamiento formal y vocacional y entrenamiento informal, aplicado a las alianzas para investigación y el establecimiento de organizaciones de productores. Inversiones en capital social a través de las comunidades de base que manejen los

acercamientos y uniones corporativas, que proveen acceso al capital financiero, aporte a infraestructura y mercados.

## **INTERVENCIONES PÚBLICAS Y PUNTOS DE PARTIDA PARA ASISTENCIA AL DESARROLLO**

Se pueden contemplar muchos puntos de partida sobre las intervenciones públicas y el desarrollo de la acuicultura:

Actitud de los Gobiernos: **en China e India (los dos países de mayor producción) , el éxito se debió a una planificación estratégica y esfuerzo a largo tiempo realizados por el Gobierno, incluyendo acuerdos especiales con instituciones, leyes que apoyaban el desarrollo y regulaciones, acceso a presupuestos, créditos y mercados. Las iniciativas incluyeron las siguientes:**

- Preparación participativa de políticas nacionales sobre acuicultura, desarrollo estratégico y planes, e integración de los procesos con los planes de la economía nacional, planes de reducción de la pobreza, planes de manejo medio-ambiental, desarrollo de programas de asistencia, instrumentos similares.
- Desarrollo de guías y cooperación con los rurales, así como una coordinación a través del sector de acuicultura;
- Revisión de la legislación en acuicultura (incluyendo normas para tenencia de agua y tierra) y las políticas que hicieron posible que los pobres se involucraran en la producción acuícola; por ejemplo, apertura de la vía de licitaciones públicas de los cuerpos de agua y la tierra para los pobres del ámbito rural;
- Desarrollo de salvaguardias para las comunidades acuáticas, las tierras altas y similarmente para las propiedades comunes;
- Integración de la acuicultura dentro de los planes de manejo costero y de las cuencas de ríos.

**Crecimiento económico e inversiones:** soporte para el sector que puede considerarse a lo largo del abastecimiento y valor de la cadena de productos a partir del conocimiento de la industria y los servicios de infraestructura y procesamiento a través de:

- Preparación de guías para inversiones privadas en acuicultura
- Construcción de incentivos y procesos para cooperación y asociaciones entre agencias de gobierno, sector privado, grupos productivos, etc., para un acuicultura sustentable;
- Créditos institucionales para inversiones para gente de menores recursos y mujeres involucradas en la acuicultura
- Diseño de incentivos para estimular el desarrollo acuícola en áreas remotas
- Facilidades en la reducción de riesgos a través de provisiones especiales para una industria en su infancia.

**Acuicultura corporativa:** el éxito de los pequeños acuicultores es a menudo construido a través de los esfuerzos de los propios pioneros, realizados por los que emprenden la acuicultura. Las grandes empresas tienen economías a escala para resolver problemas logísticos, pueden acceder a financiamiento y mercados y pueden asegurar una reducción en riesgos y acortar las externalidades burocráticas. Por medio de la virtud de acceso al conocimiento sobre códigos de acuicultura responsable , la corporación acuícola tiene la obligación además de implementar normas industriales y mejores prácticas. Similarmente, los bancos y las fuentes corporativas del financiamiento para la acuicultura tienen la obligación de asegurar clientes que se involucren en prácticas responsables en acuicultura, mientras que involucran a los mayores compradores de alimentos en la certificación y el eco-etiquetado que pueden reforzar y ayudar a una acuicultura responsable. El establecimiento de asociaciones entre los mayores productores de menores ingresos mejoran la producción en términos de medio ambiente o de sustentabilidad social.

**Reducción de la pobreza:** Pueden ilustrarse una variedad de aproximaciones. El primer escalón es el de la toma de decisiones al respecto, de tal forma que se incluya a la acuicultura rural en el desarrollo y las estrategias de reducción de la pobreza. Se puede explorar a través de:

- **Creación de diagnósticos** para diseñar intervenciones efectivas;
- **Pruebas piloto** que ya hayan sido desarrolladas en otros países en vías de desarrollo;
- **Integración de la acuicultura** dentro de la desarrollo de la comunidad y los proyectos de desarrollo rural;
- **Creación de Organizaciones productivas.**
- **Manejo medio-ambiental:** los códigos y las guías, deben introducirse en la agenda de desarrollo, por ejemplo, por medio del establecimiento de políticas de salvaguardia para las inversiones en acuicultura que deben ser usadas por los países clientes, agencias de desarrollo y bancos comerciales.
  - **Incluir** a la acuicultura en el mejoramiento del uso de las tierras, manejo del agua, irrigación y proyectos de drenaje para reducir los riesgos como salinización, incidencia de enfermedades, pérdida de biodiversidad y malos tratos a las poblaciones naturales.
  
- **Debido a que la incertidumbre y los riesgos** son en general, altamente el producto de una falta de información, los proyectos piloto deben proveer información para el mejoramiento de la información básica, determinación de los efectos ambientales, crear entendimiento entre los productores de menores recursos y aportar para una protección ambiental
  
- **Crear capacidad** y procesos para un efectivo monitoreo y refuerzo, incluyendo la capacidad de acceder a las Evaluaciones de Impactos Ambientales (EIA) y a la aplicación de aproximaciones precautorias , basadas en determinaciones de riesgo.
  
- Aporte **para el proceso de adopción de Buenas Prácticas de Manejo, desarrollo y certificación, trazabilidad y esquema de eco-etiquetado.**
  
- Diseño ambiental **para sistemas de acuicultura, con el acompañamiento de medidas fiscales para internalizar los costos sociales y medio-ambientales.**
  
- Comercio: **la acuicultura requiere apoyo desde el gobierno en forma sustancial para el conocimiento de calidad y controles veterinarios, servicios de advertencia, etc.**
  
- **Conocimiento y capacidad constructiva:** las lecciones aprendidas a través del desarrollo efectuado en Asia pueden aplicarse a otras regiones. El factor clave es la cooperación regional en entrenamiento y conocimiento. El modelo del NACA puede ser adaptado a otras regiones.
  
- **Infraestructura:** la provisión para la acuicultura del diseño de rutas rurales, posibilidad de contar con energía , mano de obra, sistemas de control de las inundaciones, irrigación y drenaje ; contribuye a un efectivo cuidado del ambiente , reduce los costos del agua y el manejo de los recursos, creando el espacio necesario para el desarrollo de la acuicultura. La infraestructura se refiere no solamente a rutas o control del agua. Incluye además los sistemas de energía, pero también infraestructura de comunicaciones e información, precios de mercados, desencadenamiento de enfermedades, cambios ambientales, etc.



## HACIA LA SUSTENTABILIDAD DE LA ACUICULTURA EN ARGENTINA

La Conferencia de Acuicultura del Milenio (Bangkok, 2000) expresó claramente la importancia del desarrollo de la acuicultura con vista a varios objetivos considerados como muy importantes, en relación al futuro de la alimentación de los pueblos. Entre ellos se señalan los siguientes: a) la posibilidad de que esta actividad (que produce actualmente el 45% de los peces que alcanzan los mercados mundiales) llegue a ser la productora, para el año 2015, del 50% de los mismos contribuyendo así a la “seguridad alimentaria” de la población mundial en continuo aumento. Esta provisión deberá poner al alcance de los consumidores, productos de alta calidad proteica, tanto sea para las poblaciones de alto poder adquisitivo como para aquellas donde exista un déficit proteico considerable; b) su contribución a las economías nacionales, centrándose especialmente en las regionales; c) su apreciable aporte a la generación de puestos de trabajo; d) el producir una disminución de las migraciones desde el campo a las grandes ciudades y principalmente, e) la mejora del medio de vida y por lo tanto el incremento de los ingresos de muchas familias que forman parte de un amplio sector agrario.

Argentina está desarrollando su Sector Acuícola en forma lenta pero sostenida. Para que este desarrollo sea sostenible, como el país posee un sistema federativo, tanto el estado nacional como los gobiernos provinciales contribuyen en su progreso desde diferentes aspectos, sea con apoyo directo o indirecto hacia el productor, u objetivando la organización del sector que los incluye.

Como recién en las últimas décadas la producción acuícola comenzó a crecer en el territorio, tratándose de una producción “novedosa” para un país de corte eminentemente productivo agrícola y ganadero, al Sector Acuícola le faltan una serie de elementos de apoyo que abarcan un amplio espectro. Por otra parte, Argentina posee una baja demanda de consumo de “productos de la pesca” (estimado entre 5 a 7 kilos/persona/año), tratándose de un país de exportación pesquera. Por estas razones, desde hace un tiempo, desde el estado nacional y los provinciales, se iniciaron acciones (por separado o en conjunto) referidas a un desarrollo bajo condiciones normadas (con el cumplimiento por parte de los actores); bajo el principal objetivo de situar al Sector (en vista de su potencial), accediendo con productos de exportación, de alta calidad, hacia los países demandantes. Actualmente, se producen en el país 15 especies, abarcando desde microalgas, moluscos, peces y crustáceos de agua dulce, mostrando un alta diversificación. A excepción de dos especies carnívoras, las restantes son de hábito alimentario omnívoro, con bajo contenido de harina de pescado en sus raciones balanceadas o se refieren a moluscos bivalvos que no necesitan alimento artificial para su alimentación.

El Estado Nacional generó la primera normativa general para impulsar una correcta producción acuícola en el año 1994, luego de haber sido creada el área específica (Dirección de Acuicultura) dentro del actual MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos; Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. Se trató entonces de la Norma 987/97, posteriormente reformada en la que rige hoy a nivel nacional (Norma 1314/04); que crea además el *Registro Único de Establecimientos de Acuicultura* (RENACUA). El sistema argentino es federativo, pero unas pocas provincias (en general las de litoral marino, ligadas a la pesca) han desarrollado normativas para la actividad en sus territorios. Por tales motivos, se puede decir que la actividad, no se encuentra aún ni organizada, ni sistematizada en el extenso país, tarea que será necesario ir ajustando y mejorando próximamente.

Así por ejemplo, solo un centenar de productores se encuentran inscriptos regularmente a nivel nacional, implicando ello que los mismos están a su vez registrados en las provincias donde asientan sus emprendimientos. Sin embargo, se estima que el número total, supera los 500; muchos de los cuales desarrollan un sistema de agro-acuicultura (prácticamente más de la mitad). Dado lo extenso del territorio, y a lo reciente del inicio de esta actividad productiva comercial, resulta dificultoso encarar su completa sistematización desde el estado nacional. Para ello y dar comienzo

a diversas actividades que apoyen su desarrollo en forma sustentable, tanto desde la Nación, como desde los gobiernos provinciales, se llevan a cabo diversas tareas, dentro de Programas y Proyectos, algunas de las cuales se realizan en conjunto entre organismos nacionales y provinciales. Las actuales y principales efectuadas con un objetivo de ordenamiento y sustentabilidad de la producción acuícola, son las siguientes:

- a) Desde el Estado Nacional, el esfuerzo está volcado al desarrollo de tecnologías de producción para diversas especies de agua dulce (autóctonas y exóticas), a lo que se suma un desarrollo fundamentado en el “agregado de valor” a los productos originados de la piscicultura, con el objetivo de aumentar los ingresos de los pequeños y medianos productores (diferentes filetes, hamburguesas, ahumado, paté de ahumado, recetas y degustaciones). Estas tareas se desarrollan desde el Centro Nacional de Desarrollo Acuícola, dependiente de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Dirección de Acuicultura). Dicho Centro Nacional que desarrolla además otras investigaciones destinadas al mejoramiento de las producciones, fue construido por el estado nacional con inicio de sus actividades en el 2000. Anualmente, se realizan Talleres para transferencia de tecnologías a los productores actuales y potenciales, a medida de su avance.

Por otra parte, la Estación de Maricultura del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero – INIDEP, dependiente de las mismas instituciones, se está finalizando actualmente el desarrollo de tecnologías para la futura producción de dos especies de peces marinos: “lenguado y besugo”.

La Universidad de Buenos Aires (Facultad de Agronomía) capacita profesionales en el área de la Carrera de Master en Acuicultura en la escuela de Graduados.

La Universidad Nacional del Comahue posee una Carrera de Técnico en Acuicultura y la Universidad Tecnológica Nacional ha abierto la temática de acuicultura en varios lugares de la extensa Patagonia.

Por su parte desde la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura se está capacitando a profesionales del SENASA (DILACOT) en los diagnósticos correspondientes a histopatología y biología molecular (PCR) para que dicho organismo de la órbita de esta Secretaría, pueda atender lo fundamental en cuestión de patologías acuáticas, especialmente las denominadas de “denuncia obligatoria” a nivel internacional.

- b) Desde las provincias, la mayor investigación y desarrollo es dirigida hacia los “moluscos bivalvos” desde el Instituto Storni (de carácter provincial), cuya Hatchery fue diseñada exclusivamente para investigación y producción-piloto de varios moluscos y que apoya a las cinco (5) provincias con litoral marítimo en su incipiente desarrollo acuícola; estando desarrolladas las tecnologías para ostra japonesa, ostra plana, mejillón y vieira. Existen producciones artesanales (ostra japonesa y mejillón) cuyos cultivos abarcan desde el litoral del templado-cálido hasta el templado-frío. Una provincia posee 2 escuelas de nivel secundario especializadas en acuicultura marina.
- c) El estado nacional entiende que una de las más importantes premisas a respetar para el desarrollo de una “acuicultura sustentable” se refiere a la obtención de un estatus sanitario seguro, al mantenimiento del mismo, al amplio control de los establecimientos y sus producciones, así como a la exigencia en el cumplimiento de “Buenas Prácticas Acuícolas”. Para ello está capacitando a un sector de los acuicultores, actualmente. Para tal fin, la Nación implementa desde su Dirección de Acuicultura y en conjunto con el Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria – SENASA (referente nacional), las tareas referidas al desarrollo del **Primer Plan Nacional Sanitario** en materia animal acuícola, contando con dos profesionales de alto perfil en materia de patologías

acuáticas (diagnóstico histopatológico y biología molecular-PCR). El Plan se diseñó en la Dirección de Acuicultura y cumple no solo los requerimientos, sino también los protocolos de la Organización Internacional de Enfermedades – OIE.

En su PRIMERA PARTE, este Plan es desarrollado en el embalse de Alicurá (Nordpatagonia) donde se produce el mayor volumen de trucha arco-iris y desde donde se exporta en fresco hacia Estados Unidos. Del mismo participan entes provinciales y una Autoridad de Cuenca (donde está construido el embalse). Desde la Nación, la intención es conocer el estatus sanitario de todos aquellos cuerpos de agua con potencial acuícola, así como también determinar y vigilar el estatus sanitario de las producciones asentadas en sus aguas.

Finalmente, existen provincias con desarrollos de piscicultura sustentable a nivel de productores rurales, cuyas producciones se desarrollan en “policultivos” de cuatro especies de carpas que comercializan localmente. Se trata de más de 200 productores que complementan sus ingresos con lo sumado de esta actividad a sus otras producciones agrarias. Cada grupo está organizado con 1 técnico a cargo. En estos casos, los municipios son los que apoyan estas pequeñas producciones que son muy aceptadas por los productores. Otras provincias con litoral marítimo apoyan a productores artesanales en sus cultivos de mejillones y ostras, que avanzan en volumen producido a medida que logran perfeccionarse y alcanzan los mercados locales con productos de alta calidad. Las provincias apoyan también en cuanto a la captación de “semilla” para sus cultivos. Al tratarse de pequeños volúmenes producidos, su comercialización es de carácter local. Solo el grupo de cultivadores de ostras, se encuentra en una etapa de poder iniciar exportación, una vez cumplidas por el estado nacional las normativas emanadas de países con demanda insatisfecha.

## REPORTES MENSUALES DE LA RED INFO

INFOPECA Internacional, n° 31, pág. 51-52. JULIO-SETIEMBRE 2007

### MERCADO DE MEJILLONES

Gerry O'Sullivan – FAO GLOBEFISH 2007

#### Variadas tendencias en importaciones europeas

Las tendencias de las importaciones europeas de mejillón este año son diversas, habiendo mayores volúmenes en Francia y España y menores en Italia (con respecto a 2006). Las tendencias de precios son francamente negativas, según se desprende de los precios unitarios en esos tres mercados. En España e Italia cayeron las importaciones desde Chile; sin embargo, este país se mantiene como el principal proveedor.

Unión Europea: Importaciones de mejillones congelados y preparados, enero-abril						
	Toneladas			1.000€		
	2006	2007	Var %	2006	2007	Var %
Francia	4.810	5.440	+13	12.600	14.170	+12
España	3.760	3.870	+3	11.130	10.110	-9
Italia	4.290	3.160	-26	11.490	7.840	-32

Fuente: Globefish/estadísticas nacionales de comercio.

#### FRANCIA

##### Salto en las ventas de mejillones chilenos a Francia

En Francia, las importaciones de mejillón procesado bajaron levemente en 2006 comparado con 2005 (-2%), luego de varios años de sucesivos incrementos. Sin embargo se estaría recuperando este año la tendencia positiva, y los volúmenes aumentaron 13% en los primeros cuatro meses debido a una fuerte suba en las ventas desde Chile, +67%. Chile da cuenta ahora de casi la mitad del total de las importaciones francesas, en comparación con una participación de aproximadamente un tercio en el período enero-abril del 2006.

Chile sigue desplazando a proveedores más tradicionales como Dinamarca y Holanda. Las importaciones desde Dinamarca cayeron casi a la tercera parte, a un poco menos de 500 toneladas, mientras que la oferta holandesa cayó un 19% a casi el mismo nivel. Luego de haber tenido un fuerte incremento el año pasado, las importaciones desde España también cayeron 40%, a 210 toneladas. Las importaciones desde Irlanda, el segundo oferente luego de Chile, se mantienen estables en 1.100 toneladas.

Mientras el precio unitario promedio de las importaciones francesas bajó levemente con respecto al 2006 (-15%, a €2,61/kg), el precio de los productos españoles y holandeses subieron significativamente. Estos incrementos pueden ayudar a explicar la pérdida de participación en las importaciones de ambos países, así como también el fuerte aumento de las importaciones desde Chile, que mantuvieron bastante estable su precio promedio en el entorno de €2,04/kg.

**Francia: importaciones de productos de mejillón congelados y preparados, enero-abril**

	Toneladas			1.000€		
	2006	2007	Var %	2006	2007	Var %
Chile	1.560	2.600	+67	3.160	5.320	+68
Irlanda	1.120	1.150	+3	2.720	2.800	+3
Dinamarca	740	500	-32	2.150	1.480	-31
Holanda	570	460	+19	1.860	1.940	+4
España	350	210	-40	1.090	970	-11
Otros	470	520	+11	1.620	1.660	+2
<b>TOTAL</b>	<b>4.810</b>	<b>5.440</b>	<b>+13</b>	<b>12.600</b>	<b>14.170</b>	<b>+12</b>

**ESPAÑA****Leve crecimiento de las importaciones españolas**

La participación de España en la industria mejillonera chilena en los últimos años, abrió una alternativa al abastecimiento de origen gallego. Si bien las importaciones desde Chile disminuyeron en el período enero-abril de este año, la participación chilena permanece alta en el entorno de los dos tercios.

A pesar de la caída en las ventas desde Chile, las importaciones totales españolas aumentaron en volumen un 3%, a 3.900 toneladas. El aumento se debe a un fuerte salto en las ventas de Nueva Zelanda, de 700 toneladas entre enero y abril del 2006, a 1.200 toneladas este año. Por el contrario, el valor de las importaciones disminuyó (-9%), lo cual implica un descenso de los precios unitarios. El precio unitario de los productos chilenos cayó un 17% a €2,37/kg.

**España: importaciones de productos de mejillón congelados y preparados, enero-abril**

	Toneladas			1.000€		
	2006	2007	Var %	2006	2007	Var %
Chile	2.840	2.540	-11	8.110	6.030	-26
Nueva Zelanda	700	1.200	+71	2.130	3.510	+65
Otros	220	130	-41	890	570	-36
<b>TOTAL</b>	<b>3.760</b>	<b>3.760</b>	<b>+3</b>	<b>11.130</b>	<b>10.110</b>	<b>-9</b>

**ITALIA****Caen importaciones desde Turquía**

Luego del récord del 2006 de importaciones de mejillón procesado, parece poco probable que Italia repita estos resultados en el 2007. Los volúmenes acumulados entre enero y abril (3.200 toneladas) son un 25% menos que los años pasados, mientras que en valor, la reducción fue de más del 30% a €7,8 millones. Estas caídas podrían verse como un simple ajuste del mercado al gran crecimiento del año pasado, dado que las cifras de este año son similares a las de igual periodo del 2005.

Las menores importaciones se atribuyen a una caída de las ventas de dos de los principales proveedores, Chile y Turquía. Los volúmenes de Turquía se redujeron a menos de la mitad, por debajo de 600 toneladas, mientras que los de Chile se redujeron un 16% a 1.200 toneladas. A pesar del descenso, Chile se mantiene a la cabeza de los proveedores, y su participación en las importaciones incluso aumentó del 34% a 39%. La fuerte caída en las ventas de Turquía se podría ver en el contexto de un gran aumento el año pasado, cuando los volúmenes en todo el año saltaron un 60%. La caída de este año lleva nuevamente los volúmenes al nivel del 2005, de entre 500 y 600 toneladas.

En contraste, España logró mantener los volúmenes vendidos a Italia a casi 700 toneladas, mientras que en valor, se subió un 6% a 1,9 millones. La participación de España en las importaciones italianas subió a 21% este año, en comparación con la participación del 15% que tuvo en 2006.

### **Expansión de los mercados europeos a mediano plazo**

A pesar de lo que parece un reajuste en Italia este año, la tendencia a más largo plazo de las importaciones de mejillones procesados en los principales mercados europeos parece positiva. Los planes chilenos de expandir su producción de mejillón en cuerdas, que es objeto de informes en la prensa especializada, si se llegan a concretar, se traducirían en una mayor entrada en los mercados europeos. Los precios unitarios de las importaciones, una variable de aproximación a los precios de importación, son bastante inferiores este año en varios mercados. Es de esperar que esta tendencia se mantenga, en caso de que la oferta chilena hacia Europa siga creciendo.

<b>Italia: importaciones de mejillones congelados y preparados, enero-abril en TM</b>				
	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>VAR %</b>
Chile	1.340	1.480	1.240	-16
España	580	660	670	+2
Turquía	540	1.310	580	-56
Otros	760	840	670	-20
<b>TOTAL</b>	<b>3.220</b>	<b>4.290</b>	<b>3.160</b>	<b>-26</b>