

Establecen Programa de Evaluación a los establecimientos industriales pesqueros destinados al consumo humano directo con la finalidad de recoger información sobre el procesamiento del recurso anchoveta

RESOLUCION MINISTERIAL N° 192-2010-PRODUCE

Lima, 27 de julio de 2010

VISTOS: El Informe Técnico N° 001-2010-ITP/DIDT de fecha 22 de julio de 2010, del Instituto Tecnológico Pesquero - ITP; el Informe N° 457-2010-PRODUCE/DGEPP-Dch, de fecha 27 de julio de 2010, de la Dirección General de Extracción y Procesamiento Pesquero; y, el Informe N° 050-2010-PRODUCE/OGAJ-cbenavideso, de fecha 27 de julio de 2010, de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 1 de la Ley General de Pesca, Decreto Ley N° 25977, tiene por objeto normar la actividad pesquera con el fin de promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación, empleo e ingresos y de asegurar el aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, optimizando los beneficios económicos, en armonía con la preservación del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad;

Que, los recursos hidrobiológicos contenidos en aguas jurisdiccionales del Perú, son patrimonio de la Nación, correspondiendo al Estado regular su manejo integral y explotación racional, considerando que la actividad pesquera es de interés nacional, conforme al artículo 2 de la mencionada Ley;

Sistema Peruano de Información Jurídica

Que, el artículo 3 de la referida Ley, dispone que el Estado fomenta la más amplia participación de personas naturales o jurídicas peruanas en la actividad pesquera y propicia, la inversión extranjera con sujeción a las disposiciones pertinentes de la legislación peruana; asimismo, promueve las inversiones privadas a través de medidas que contribuyan a alentar la investigación, conservación, extracción, cultivo, procesamiento y comercialización de los recursos pesqueros, así como a incrementar la construcción y modernización de la infraestructura y servicios pesqueros, estimular las innovaciones tecnológicas propiciando la modernización de la industria pesquera y, por ende, optimizando la utilización de los recursos hidrobiológicos a través de la obtención de un producto pesquero con mayor valor agregado, así como facilitar la adquisición de bienes destinados a la actividad pesquera;

Que, el artículo 29 de la mencionada Ley, establece que la actividad de procesamiento será ejercida cumpliendo las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial, calidad y preservación del medio ambiente, con sujeción a las normas legales y reglamentarias pertinentes;

Que, la promoción del uso sostenible de los recursos naturales que aseguren el abastecimiento alimentario, resguardando el equilibrio entre los seres humanos y la naturaleza, se enmarca en los Principios de la Política de Seguridad Alimentaria 2004 - 2015, contemplados en la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria 2004 - 2015, aprobada por Decreto Supremo N° 066-2004-PCM, teniendo por finalidad asegurar el acceso material y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para toda la población;

Que, por Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE, se declaró de importancia estratégica e interés nacional la promoción del consumo de anchoveta y de pota, así como la difusión de sus propiedades alimenticias;

Que, mediante Decreto Legislativo N° 1084, se promulgó la Ley sobre Límites Máximos de Captura por Embarcación, estableciéndose un mecanismo de ordenamiento pesquero aplicable a la extracción del recurso anchoveta (*Engraulis ringens*) y anchoveta blanca (*Anchoa nasus*) con destino al consumo humano indirecto, con el propósito de mejorar las condiciones para su modernización y eficiencia, promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación, empleo e ingresos, y asegurar el aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, en armonía con la preservación del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad;

Que, la Tercera Disposición Final del Decreto Legislativo N° 1084, señala que en el marco de la promoción del consumo humano del recurso anchoveta (*Engraulis ringens*) y anchoveta blanca (*Anchoa nasus*), el Ministerio de la Producción mediante Decreto Supremo dictará las medidas de ordenamiento respectivas orientadas a la actividad extractiva del mencionado recurso, con destino al consumo humano directo;

Que, mediante Decreto Supremo N° 010-2010-PRODUCE, se aprobó el Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Anchoveta (*Engraulis ringens*) y Anchoveta Blanca (*Anchoa nasus*) para Consumo Humano Directo, el cual entre otros objetivos, tiene como finalidad, coadyuvar en la generación de estabilidad jurídica y económica que aliente la inversión privada en pesquería, todo ello en el marco de los principios de manejo responsable y aprovechamiento sostenible de los recursos hidrobiológicos; asimismo, persigue la optimización de la flota pesquera artesanal, estableciendo condiciones mínimas que deben cumplir para acceder a la actividad extractiva del recurso anchoveta, las cuales garantizan la seguridad sanitaria de las descargas destinadas al consumo humano directo;

Que, mediante Informe Técnico N° 001-2010-ITP/DIDT, de fecha 22 de julio de 2010, el Instituto Tecnológico Pesquero - ITP comunica que, durante los últimos años, ha venido aplicando diversas tecnologías para el procesamiento de anchoveta fresca, en diversas presentaciones, lo que ha permitido determinar índices de productividad; sin embargo, dichos índices son el resultado de condiciones óptimas y totalmente controladas, que no contemplan mermas ni descartes; adicionalmente, el ITP señala que existe muy poca información de campo sobre la producción de conservas de anchoveta, no siendo viable un índice de

Sistema Peruano de Información Jurídica

productividad que se ajuste a las condiciones actuales de las embarcaciones artesanales y la Infraestructura Pesquera para Consumo Humano Directo;

Que, por lo expuesto, se hace necesario establecer medidas destinadas a recabar información de campo respecto de la actividad del procesamiento del recurso anchoveta (*Engraulis ringens*) y anchoveta blanca (*Anchoa nasus*), para consumo humano directo a efectos de determinar los índices de productividad destinados a obtener un producto pesquero de mayor valor agregado;

De conformidad con las disposiciones contenidas en el Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca, modificada por el Decreto Legislativo N° 1027, su Reglamento aprobado por el Decreto Supremo N° 012-2001-PE, así como en ejercicio de las atribuciones conferidas por el Decreto Legislativo N° 1047, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción; y,

Con el visado de la Viceministra de Pesquería, de los Directores Generales de la Dirección General de Extracción y Procesamiento Pesquero, de la Dirección General de Seguimiento, Control y Vigilancia y de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Establézcase un Programa de Evaluación a los establecimientos industriales pesqueros destinados al consumo humano directo, con la finalidad de recoger información sobre el procesamiento del recurso anchoveta, que permita determinar los niveles de productividad con los que operan y establecer el estándar de rendimiento óptimo para las plantas de procesamiento de conservas de anchoveta, con licencia de operación y habilitación sanitaria vigentes. La información recabada al amparo de la presente Resolución Ministerial, será utilizada únicamente con fines estadísticos, con el objeto de contar con información de campo destinada a establecer políticas sectoriales de promoción de la pesca para el consumo humano directo del recurso anchoveta.

Artículo 2.- El Programa de Evaluación al que hace referencia el artículo anterior será realizado por los inspectores de la Dirección General de Seguimiento, Control y Vigilancia del Ministerio de la Producción, así como por los inspectores del “Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo”, debidamente instruidos por la mencionada Dirección General, puesto que dentro de las funciones de dichos inspectores está la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas y metroológicas de los instrumentos de pesaje de los establecimientos industriales pesqueros destinados al consumo humano directo. La información proporcionada por cada establecimiento industrial pesquero será utilizada manteniéndose su estricta reserva en cumplimiento de las normas legales vigentes que disponen el secreto estadístico y confidencialidad de la información.

Artículo 3.- El Programa establecido en la presente Resolución Ministerial, entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación hasta el inicio de la Segunda Temporada de Pesca 2010 de la Zona Norte-Centro.

Artículo 4.- La información recogida por los inspectores de la Dirección General de Seguimiento, Control y Vigilancia del Ministerio de la Producción y los inspectores del “Programa de Vigilancia y Control de la Pesca y Desembarque en el Ámbito Marítimo” será remitida al Instituto Tecnológico Pesquero - ITP, para la evaluación respectiva, antes del inicio de la Segunda Temporada de Pesca 2010 de la Zona Norte-Centro.

Artículo 5.- El Instituto Tecnológico Pesquero - ITP presentará al Ministerio de la Producción, el informe final sobre los resultados del Programa de Evaluación a los establecimientos industriales pesqueros destinados al consumo humano directo, en un plazo de quince (15) días hábiles contados desde el vencimiento del presente Programa, para efectos de establecer el estándar de rendimiento óptimo para las plantas de procesamiento de conservas de anchoveta y contribuir a mejorar la implementación de políticas sectoriales de promoción de la pesca para el consumo humano directo.

Sistema Peruano de Información Jurídica

Artículo 6.- El Programa de Evaluación sólo será de aplicación a los titulares de las plantas de procesamiento de conservas de anchoveta, que cuenten con licencia de operación vigente otorgada por el Ministerio de la Producción y con habilitación sanitaria vigente otorgada por el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, así como a las personas que a su entrada en vigencia cuenten con autorización de instalación de plantas de procesamiento de conservas de pescado.

Artículo 7.- Las Direcciones Generales de Extracción y Procesamiento Pesquero, de Seguimiento, Control y Vigilancia, y el Instituto Tecnológico Pesquero - ITP, en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones, velarán por el estricto cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución Ministerial.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JOSÉ NICANOR GONZALES QUIJANO
Ministro de la Producción