

Establecen estándar de rendimiento aplicable a los establecimientos industriales pesqueros de procesamiento de productos hidrobiológicos que procesen conservas de anchoveta

Sistema Peruano de Información Jurídica

durante el período de vigencia del “Programa de Evaluación de los Establecimientos Industriales Pesqueros destinados al Consumo Humano Directo”

RESOLUCION MINISTERIAL N° 201-2010-PRODUCE

Lima, 11 de agosto 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° 486-2010-PRODUCE/DGEPP-Dch, de fecha 10 de agosto de 2010, de la Dirección General de Extracción y Procesamiento Pesquero; y, el Informe N° 053-2010-PRODUCE/OGAJcbenavideso, de fecha 11 de agosto 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, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 2 de la mencionada Ley;

Que, el artículo 3 de la referida Ley establece 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, mediante la promoción de 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, 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, ello con el propósito de mejorar las condiciones para su modernización y eficiencia, promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación, empleo e ingresos, asegurando el aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, preservando el medio ambiente y 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, en cumplimiento del referido mandato, con Decreto Supremo N° 010-2010-PRODUCE, fue aprobado 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

Sistema Peruano de Información Jurídica

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 sanitariamente de las descargas destinadas al consumo humano directo;

Que, asimismo, el "Plan Nacional de Desarrollo de Infraestructura Pesquera para Consumo Humano Directo", aprobado por Decreto Supremo N° 011-2010-PRODUCE, tiene como objetivo general, contribuir al desarrollo sostenible a través de la integración territorial productiva garantizando la seguridad alimentaria de la población nacional; siendo sus objetivos específicos, articular e integrar el Sistema Nacional de Infraestructura Pesquera para Consumo Humano Directo por zonas estratégicas a nivel nacional, mejorar las condiciones de seguridad en las que se desarrolla la actividad pesquera para consumo humano directo, mejorar las condiciones higiénico sanitarias y de operatividad de las Infraestructuras Pesqueras para Consumo Humano Directo, especialmente las relacionadas a la pesca artesanal y obtener productos pesqueros para Consumo Humano Directo que alcancen estándares de calidad exigidos, y establecer un programa de inversiones a corto, mediano y largo plazo;

Que, mediante Informe Técnico N° 001-2010-ITP/DIDT, de fecha 22 de julio de 2010, el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - 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, resultantes de condiciones óptimas y totalmente controladas, que no contemplan mermas ni descartes; lo que no se ajusta a las condiciones actuales de las embarcaciones pesqueras artesanales y la infraestructura pesquera para consumo humano directo;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 192-2010-PRODUCE de fecha 27 de julio de 2010, se ha establecido un Programa de Evaluación a los Establecimientos Industriales Pesqueros destinados al consumo Humano Directo con el objeto de contar con información de campo destinada a establecer políticas sectoriales de promoción del consumo humano directo de anchoveta para efectos de determinar los índices de productividad destinados a obtener un producto pesquero de mayor valor agregado;

Que, mientras se determinan los índices de productividad de los establecimientos industriales pesqueros de procesamiento de productos hidrobiológicos que procesen conservas de anchoveta con licencia de operación y habilitación sanitaria vigentes, y con la finalidad de estimular la producción destinada al consumo humano directo, se hace necesario establecer un referente de rendimiento para la elaboración de conservas de anchoveta;

De conformidad con el Decreto Ley N° 25977 - Ley General de Pesca, el Reglamento de la Ley General de Pesca aprobado por Decreto Supremo N° 012-2001-PE y sus modificatorias, el Decreto Legislativo N° 1084 y la Ley N° 29158 - Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Durante el periodo de vigencia del "Programa de Evaluación de los Establecimientos Industriales Pesqueros destinados al Consumo Humano Directo", establézcase un estándar de rendimiento proporcional a la mayor tasa de rendimiento para el producto conserva de anchoveta desmenuzado $\frac{1}{2}$ libra tuna establecida por el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, aplicable a los establecimientos industriales pesqueros de procesamiento de productos hidrobiológicos que procesen conservas de anchoveta con licencia de operación y habilitación sanitaria vigentes.

Artículo 2.- El periodo de vigencia de la presente norma podrá ser modificado por el Ministerio de la Producción en virtud al avance en la implementación de las medidas orientadas al

Sistema Peruano de Información Jurídica

ordenamiento de la flota pesquera artesanal y la infraestructura pesquera para el consumo humano directo.

Artículo 3.- En base al informe del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP, elaborado en el marco del "Programa de Evaluación de los Establecimientos Industriales Pesqueros destinados al Consumo Humano Directo"; así como a la información proporcionada por la Oficina General de Tecnología de la Información y Estadística - OGTIE, el Ministerio de la Producción actualizará el valor del estándar de rendimiento a que hace referencia el artículo 1 de la presente Resolución Ministerial para los establecimientos industriales pesqueros de procesamiento de productos hidrobiológicos que procesen conservas de anchoveta con licencia de operación y habilitación sanitaria vigentes, en el caso que corresponda modificar el periodo de vigencia de la presente norma.

Artículo 4.- El valor actualizado del estándar de rendimiento a que hace referencia el artículo precedente será establecido por la Dirección General de Extracción y Procesamiento Pesquero mediante Resolución Directoral publicada en el portal institucional del Ministerio de la Producción. La referida Dirección General deberá recomendar medidas de fomento y reconocimiento a la productividad para aquellos establecimientos industriales pesqueros de procesamiento de productos hidrobiológicos que procesen conservas de anchoveta que superen un rendimiento del 80% proporcional a la mayor tasa de rendimiento establecida por el Instituto Tecnológico Pesquero - ITP para el producto indicado en el artículo 1, partiendo, para efectos de la medición correspondiente, de una base no menor a las tres cuartas partes del porcentaje fijado para acceder a los beneficios de tales medidas durante el periodo de vigencia de la presente norma.

Artículo 5.- La presente medida es aplicable únicamente a los titulares de los establecimientos industriales pesqueros de procesamiento de productos hidrobiológicos que procesen conservas de anchoveta con licencia de operación y habilitación sanitaria vigentes otorgada por el Ministerio de la Producción y con habilitación sanitaria vigente otorgada por el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JOSÉ NICANOR GONZALES QUIJANO
Ministro de la Producción