

Plan de Manejo de Langostino

**MINUTA DE LA REUNION CON LA ASOCIACION DE EMBARCACIONES DE PESCA COSTERA, UDIPA
y CAFREXPORT**

6 de diciembre de 2017

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Ricardo Patterson, Silvia Giangioffe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera), Mauricio Remes Lenicov (Dirección Nacional de Coordinación Pesquera).

Asociación de Embarcaciones de Pesca Costera (AEP): Sebastián Agliano, Pascual Iacono, Guillermo Soldini, Juan Carlos Carrome, Gustavo Iacono, Juan Alberto Greco, Benito Mattera.

UDIPA: Domingo Contessi, Mariano González,

CAFREXPORT: Fernando Mellino, Ciro D'Antonio

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

Las cámaras entregan una nota que se adjunta a la presente, en la que solicitan que, en la definición del plan de manejo, se tengan en cuenta los siguientes puntos:

1. Respetar los lineamientos de la legislación vigente a la fecha. Resolución 1113/88 y 153/2002 con sus modificaciones a la fecha
2. No permitir que la aplicación del programa VACOPA, habilite a la pesca encubierta de la especie langostino
3. No permitir la pesca a barcos solo con permiso provincial, salvo a aquellos a los que se le conceda una cuota o cupo social que gestionará globalmente cada provincia
4. Mantener un mismo criterio para la evaluación de proyectos pesqueros que contemple esta pesquería, revisando casos anteriores donde se evidencie un aumento del esfuerzo pesquero
5. Libre circulación de la materia prima entre provincias
6. Incentivar la incorporación de mano de obra en el proceso de transformación de la materia prima

Las cámaras plantean la necesidad de que se generen incentivos para poder mantener el trabajo en tierra. La producción de langostino en bloque tiene actualmente mayor rentabilidad que el

Mar del Plata, 6 de diciembre de 2017

Señores

Consejo Federal Pesquero

De nuestra mayor consideración:

Dado que la el Consejo Federal Pesquero se encuentra trabajando en la definición de un plan de manejo del recurso langostino las cámaras abajo firmantes solicitamos se tengan en cuenta los siguientes puntos respecto al manejo de esta pesquería.

- Respetar los lineamientos de la legislación vigente a la fecha. Resolución 1113/88 y 153/2002 con sus modificatorias a la fecha.
- No permitir que la aplicación del programa VACOPA, habilite a la pesca encubierta de la especie langostino
- No permitir la pesca a barcos sólo con permiso provincial, salvo a aquellos a los que se le conceda una cuota o cupo social que gestionará globalmente cada provincia.
- Mantener un mismo criterio para la evaluación de proyectos pesqueros que contemple esta pesquería, revisando casos anteriores donde se evidencie un aumento del esfuerzo pesquero.
- Libre circulación de la materia prima entre provincias.
- Incentivar la incorporación de mano de obra en el proceso de transformación de la materia prima.

Sin otro particular saludamos a Uds. muy atentamente.


Asociación de Embarcaciones
de Pesca Costera


Unión de Intereses
Pesqueros Argentinos


Cámara de Frigoríficos
Exportadores de la Pesca

Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON CEPA y CAIPA

6 de diciembre de 2017

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Oscar Fortunato, Ricardo Patterson, Silvia Giangioffe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera), Mauricio Remes Lenicov (Dirección Nacional de Coordinación Pesquera).

INIDEP: Otto Wöhler

CEPA: Fernando Rivera, Antonio Solimeno, Guillermo Ferreira, Lisandro Belarmini, Alberto Procelli, Mariano Pérez, Diego Mastragostino, Federico Angeleri, José Moscuzza

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y se expresa la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la ppesquería de forma participativa, por lo cual el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

Las cámaras plantean en primer lugar la importancia de que se determine como se va a manejar un recurso interjurisdiccional, y cuál va a ser el rol del Consejo en cuanto a las decisiones para la integridad de la distribución de la especie, y por lo tanto de la pesquería que se desarrolle tanto en aguas nacionales como provinciales.

Asimismo, consideran fundamental mantener y hacer cumplir las normas vigentes referidas a la pesca y explotación del langostino

Por otro lado, plantean que está elaborando langostino de una manera que no es conveniente. Consideran que se está limitando la mano de obra al exportar langostino en bloque. Por esa causa, expresan preocupación por la caída de la calidad del producto en función de la forma en que se lo está pescando y comercializando, con una estrategia de rentabilidad basada en el volumen

Plantean la importancia de distinguir entre quienes ocupan mano de obra argentina y quien la ocupa en el exterior, procesando en otros países.

Solicitan que se tenga en cuenta la diferencia de calidad entre los productos congelados en tierra de los congelados a bordo. Plantean que las empresas integradas tienen una importante cantidad de mano de obra y las estructuras para hacer un buen producto, y consideran importante que se comercialice un producto de alta calidad, procesado en Argentina.

Handwritten notes:
Moscuzza
Mastragostino
Di Leva
① y CAIPA.

Handwritten signatures:
Alberto Procelli
Lisandro Belarmini

Handwritten notes and signatures:
No 30
Mariano Pérez
José Moscuzza

Por lo tanto, consideran fundamental que se establezcan normas claras para el procesamiento y comercialización de los productos. Sugieren la prohibición de exportar langostino cuyo envase primario sea mayor a 4 kilos.

En otro orden, y dada la importancia y el volumen de la captura de langostino que se ha registrado en los últimos años, solicitan que se analicen las normas que limitan que buques fresqueros que tienen permiso para langostino, pero que no están pudiendo ingresar a la pesquería, puedan hacerlo manteniendo las restricciones de motor, pero eliminando las restricciones respecto a la eslora. Inclusive se propone establecer una limitación a la cantidad de cajones por marea para este tipo de barcos.

Existe acuerdo en que se generen y mantengan espacios de trabajo y diálogo conjunto entre todos los actores interesados en la pesquería, y que el negocio sea rentable para todos, realizando los acuerdos y ajustes que sean necesarios.

The image contains several handwritten signatures and names, including:

- Antonio Serrano
- Alberto PROCELLI
- Horacio Reig
- Marino Domestica
- Jose HOSCAR
- CPA PA
- Other illegible signatures and names.

Plan de Manejo de Langostino

**MINUTA DE LA REUNION CON LA CAMARA ARGENTINA DE ARMADORES DE BUQUES DE ALTURA
Y CAMARA ARGENTINA DE INDUSTRIALES DEL PESCADO**

6 de diciembre de 2017

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Ricardo Patterson, Silvia Giangioffe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera), Mauricio Remes Lenicov (Dirección Nacional de Coordinación Pesquera).

CAAPBA: Diego García Luchetti, José Ramaci, Francisco Romano, Mariano Retrivi, Juan Taranto,

CAIP: Alejandro Pennisi, Miguel Cseh

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y se expresa la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la pesquería de forma participativa, por lo cual el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

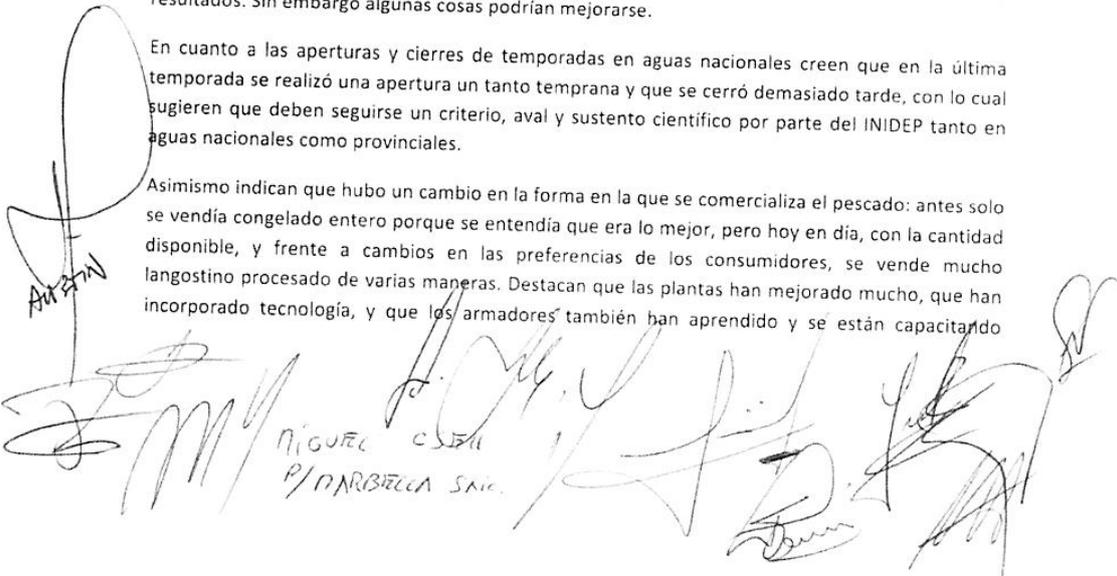
En primer lugar las Cámaras consideran que es muy buena la actitud del CFP de realizar las consultas al sector en todas las áreas dado el carácter federal del langostino y de la flota también.

La CAAPBA hace entrega de una nota, que se adjunta a la presente, con su posición respecto a la elaboración de un Plan de Manejo para la pesquería.

Consideran que si bien el esquema de manejo actual está diseminado en varias normas y algunas con bastantes años de antigüedad, el mismo debería mantenerse a la vista de que ha dado buenos resultados. Sin embargo algunas cosas podrían mejorarse.

En cuanto a las aperturas y cierres de temporadas en aguas nacionales creen que en la última temporada se realizó una apertura un tanto temprana y que se cerró demasiado tarde, con lo cual sugieren que deben seguirse un criterio, aval y sustento científico por parte del INIDEP tanto en aguas nacionales como provinciales.

Asimismo indican que hubo un cambio en la forma en la que se comercializa el pescado: antes solo se vendía congelado entero porque se entendía que era lo mejor, pero hoy en día, con la cantidad disponible, y frente a cambios en las preferencias de los consumidores, se vende mucho langostino procesado de varias maneras. Destacan que las plantas han mejorado mucho, que han incorporado tecnología, y que los armadores también han aprendido y se están capacitando



Handwritten signatures of participants, including a large signature on the left and several smaller ones on the right. One signature is clearly labeled 'MIGUEL CSEH' and another below it 'P. PARBIZUCA SAIC'.

permanentemente. Por tal motivo, hay bloques que son de muy buena calidad, que se venden al mismo precio de colas congeladas a bordo, por lo que creen que no debería determinarse que un producto es mejor o peor sino que el mercado es el que va a regular el tipo de producto que se va a hacer, y no debería hacerse desde una norma.

Por otro lado, la Cámara propone que se considere la posibilidad de que se modifiquen los envases / cajones para facilitar la manipulación del recurso y limitar la sobre carga del envase.

La Cámara también plantea su preocupación respecto de la cantidad de buques que están pescando sin permisos nacionales en la zona de veda permanente, y creen que esto debe ser corregido.

Se propone la creación de un manual de procedimiento/funcionamiento del sistema de monitoreo satelital, y que se realice un taller para analizar los mecanismos de control, y el sistema de sanciones e infracciones.

La Cámara sugiere que se incluya al Langostino en el sistema de certificación de control de cargas (certificación de captura legal).

A su vez, Solicitan que se considere la posibilidad de modificar la norma para que se pueda operar con una sola red langostinera, y que sea optativo el uso de tangones para operar con dos redes. Exponen que el uso de tangones aumenta el riesgo, y por otro lado, cuando hay altos rendimientos evita la captura en volúmenes mayores a los que pueden ser manipulados a bordo. Se propone que se hagan las consultas pertinentes al INIDEP.

Por otro parte, CAIP plantea que la gran abundancia de langostino ha volcado a la flota a esa pesquería y la industria conservera se ha quedado sin materia prima, y por lo tanto cuentan con capacidad ociosa. Hoy la industria está sostenida por la caballa, que era habitualmente pescada por la flota fresca de altura (y ahora está yendo a langostino), y una parte (15/20%) es pescada por la flota de rada o ría. Lo que requieren es que se promueva o facilite, y/o que no se genere ninguna medida que impida o desincentive, la llegada de langostino a Mar-del Plata.

ANTONIO GARCIA
PETER V.M.
ESTEBAN
PETERSON
ALEJANDRO PENNISI
DIEGO CASARI (17)

Mar del Plata, 6 de diciembre de 2017

SRES MIEMBROS DEL CONSEJO FEDERAL PESQUERO.-

De nuestra consideración:

Nos dirigimos a Ustedes a efectos de fijar la posición de la Cámara Argentina de Armadores de Buques Pesqueros de Altura en relación a un futuro Plan de Manejo de la especie Langostino.-

En primer lugar debemos poner de manifiesto que en 1988 la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca dictó la Resolución N° 1113 que reglamentó algunos aspectos de la pesquería del langostino y su acceso.

En términos generales, intentaba corregir aspectos del inadecuado manejo que la explotación de la especie señalada había padecido hasta ese momento, teniendo en cuenta además sus oscilaciones cíclicas.

La norma determinó que las embarcaciones nuevas que se incorporaran a la explotación de langostino debían tener como características "una potencia de motor principal **menor a los 2.000 HP**, una **eslora total inferior a los 40 metros**, contar con equipamiento para poder envasar en cajas de hasta 2 kilogramos, poseer suficiente capacidad de congelado y utilizar aparejos selectivos para facilitar el escape de merluza juvenil", cuyas características y modalidades debían ser reglamentados por la Subsecretaría de Pesca.

A partir del 1 de enero de 1994 (artículo 2° Res. SAGyP N° 1113/88) se determinó que los barcos de más de 2.600 HP perderían su permiso de pesca para la pesca de langostino.-

Después de catorce años de dictada la Resolución SAGyP N° 1113/ 88 y siguiendo lo resuelto expresamente por el Consejo Federal Pesquero, en vista de la necesidad de reglamentar la pesquería del langostino en aguas nacionales y determinar los requisitos mínimos que debían cumplir las embarcaciones autorizadas para operar sobre dicha especie, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos dictó la Resolución N° 153/02.

Para ello la Res. SAGPyA N° 153/02 establece que las embarcaciones que se dediquen a la pesca de la especie langostino (*Pleoticus muelleri*) en aguas de jurisdicción nacional en la zona situada al Sur del paralelo 41° Sur deberán contar con permiso de pesca vigente para la captura de la especie langostino (*Pleoticus muelleri*) – Artículo 1°, apartado a) -, poseer una eslora total máxima de hasta 40 metros y la potencia del motor principal no deberá exceder los 2.000 HP, - Artículo 1°, apartado b), confirmando los lineamientos de la Res. 1113/88.-

Dicha Res. 153/2002 sufrió diversas modificaciones a través del tiempo, quedando en la actualidad redactado, en la parte pertinente, de la siguiente manera: **Artículo 1°** — Las embarcaciones que se dediquen a la pesca de la especie langostino (*Pleoticus muelleri*) en aguas de jurisdicción nacional en la zona situada al Sur del paralelo 41° Sur deberán cumplir con las siguientes condiciones y requisitos:

- a) Contar con permiso de pesca vigente para la captura de la especie langostino (*Pleoticus muelleri*).
- b) Poseer una **eslora total** máxima de hasta CUARENTA METROS (40 m) y la potencia del motor principal no deberá exceder los DOS MIL CABALLOS DE FUERZA (2.000 hp).
- c) las embarcaciones que den cumplimiento con el Apartado a) y que no cumplan con los requisitos enunciados en el Apartado b), pero que hubiesen operado durante el año 2001 al Sur del paralelo 41° Sur sobre la especie langostino (*Pleoticus muelleri*) como especie objetivo, quedaran comprendidas en la misma situación y con los mismos derechos que las embarcaciones que cumplen los requisitos del apartado anterior.
- Asimismo, las embarcaciones que den cumplimiento con el Apartado a) y que posean una eslora superior a los CUARENTA METROS (40 M) pero no superen los DOS MIL CABALLO POTENCIA (2000 HP) del motor principal y que hayan capturado la especie langostino (*Pleoticus muelleri*) como objetivo en los periodos 1989 a 2000 con un mínimo de TRESCIENTAS TONELADAS (300 T) en el promedio de los TRES (3) mejores años también quedaran comprendidas en la misma situación y con los mismos derechos que las embarcaciones que cumplen los requisitos del apartado anterior. *(Inciso sustituido por art. 1° de la Resolución N° 340/2015 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 7/9/2015)*
- d) Operar con tangones con redes langostineras, con un tamaño mínimo del mallero en el copo de la red de CUARENTA Y CINCO MILIMETROS (45 mm.) entre nudos opuestos (lumen) con malla estirada y húmeda. e) La altura máxima de los portones y la apertura vertical máxima de la boca de red no deberá superar los CIENTO CINCUENTA CENTIMETROS (150 cm.).
- f) Contar con aparejos y dispositivos selectivos que faciliten el escape de la merluza juvenil (DISELLA II o el que oportunamente se determine).
- g) Desarrollar su actividad entre la salida y puesta del sol.
- h) Tiempo de arrastre no mayor de UNA (1) hora por lance.
- i) Velocidad máxima de arrastre de TRES CON CINCUENTA (3,50) nudos marítimos.
- j) Contar con un inspector a bordo o, a solicitud del INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION Y DESARROLLO PESQUERO (I.N.I.D.E.P.) con un observador a quienes se les deberá proveer de comodidades y manutención a bordo. El costo del inspector u observador a bordo correrá por cuenta del armador de buque que se trate, sin derecho a reclamo alguno en tal concepto.
- k) Los barcos congeladores deberán poseer un equipamiento de frío acorde con su capacidad de captura, debiendo procesar y clasificar por tallas y envasar en cajas de hasta DOS KILOGRAMOS (2 Kg.) la totalidad de lo pescado en cada lance, no pudiendo iniciar el siguiente antes de haber procedido de tal manera con el anterior. Asimismo, se establece una cantidad admisible de ejemplares rotos y de talla inferior a SETENTA (70) unidades por kilogramo no superior al VEINTE POR CIENTO (20%) del total del peso procesado y una cantidad de hasta el TREINTA POR CIENTO (30%) de langostino sin cabeza (colas). Además, deberán realizar a bordo el tratamiento adecuado que mantenga la calidad y frescura del producto.
- l) Los barcos fresqueros tendrán un límite máximo de operación de NOVENTA Y SEIS HORAS (96 h) contadas entre el inicio efectivo de las operaciones de pesca y su finalización. Asimismo, deberán realizar a bordo el tratamiento adecuado que mantenga la calidad y frescura del producto y utilizar para la estiba a bordo cajones con hasta DIECIOCHO KILOGRAMOS (18 kg.) de producto. *(Inciso sustituido por art. 1° de la Resolución N° 65/2016 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca B.O. 04/04/2016).*

Luego de esta breve reseña normativa, consideramos que la misma debe ser mantenida, complementandose con las siguientes cuestiones:

Épocas de apertura y cierre, deben tener total criterio, aval y sustento científico por parte del INIDEP, tanto en Jurisdicción de Nación, como en aguas provinciales.

- 1) Conocer la abundancia y distribución espacio temporal de huevos y larvas de langostino en su área de distribución.-
- 2) Conocer la abundancia y distribución espacio temporal de pre reclutas y juveniles de langostino en su área de distribución .-
- 3) Conocer la abundancia de hembras desovantes de langostino en su área de distribución
- 4) Conocer la composición por tallas de langostino previo al inicio de la pesca comercial en cualquier área.
- 5) Conocer la abundancia y distribución de especies acompañantes en las áreas de pesca potencial de langostino.
- 6) Detectar las áreas y momentos de desove durante la temporada comercial.
- 7) Detectar áreas de altos niveles de juveniles a lo largo de la temporada de pesca

PARA ELLO:

- a) **Nación**, se debe abrir cuando el tamaño sea considerado adecuado, y no solamente comercial. El año pasado se abrió quince días antes porque el Mercado solicitaba L2 L3 y L4.
- b) **Chubut** se debe abrir previo informe técnico del INIDEP, DESPUES de que el Langostino haya DESOVADO. En este momento el Langostino en Jurisdicción Provincial está cargado de huevas y los barcos pescan sobre concentraciones reproductivas.
- c) **Río Negro**, ídem Chubut, apertura y cierre con informe previo, y evitar pesca sobre concentraciones reproductivas.
- 8) **Pescar SIN PERMISO NACIONAL**, es inadmisibile e ilegal. Las provincias no pueden permitir que Buques o embarcaciones capturen regularmente Langostino dentro de su jurisdicción, a pesar de no contar con el Permiso de Pesca otorgado por la Nación.
- 9) **Certificado de Captura Legal**, todo el Langostino procesado en la Argentina, sin importar la jurisdicción donde se capture, debe contar con CCL.-

Las empresas invierten en base a esas reglas, planifican sus exportaciones en base a esas reglas y también sus flotas.

Entendemos que esta ha sido la clave del éxito de la pesquería. El mantener el statuo quo desde hace años.

Respecto de las condiciones organolépticas de la flota fresquera de altura que opera principalmente en época invernal, sabemos que el langostino desembarcado tiene la calidad necesaria para elaborar productos acordes a las necesidades del mercado. La calidad del langostino fresco desembarcado depende de la forma en que se lo trate abordo y en este sentido todos los barcos fresqueros de altura llevan a bordo hielo en cantidades necesarias o hasta lo producen abordo y desembarcan langostino de excelente calidad para su reprocesamiento en tierra, el cual se elabora mayoritariamente en plantas de la Patagonia.

La estadística que indica que un porcentaje importante de las capturas de la flota fresquera se utilizó para transformarla en colas en bloque de baja calidad es una falacia.-

La producción de Langostino en tierra es muy amplia y generosa en cuanto a formatos y productos, siendo su mayor virtud la de poder satisfacer la demanda interna y externa de todo los productos para retail, pero además hay que destacar que dependiendo de la frescura o características de la materia prima que llega a la planta, se realizan, mano de obra Calificada mediante, más de 60 diversos y variados productos, como por ejemplo, Langostino Entero en pequeños envases, Colas con cascara en diversos empaques, (desde bolsitas hasta bloques), pelados, desvenados, cortes mariposas, pelado con timón, etc. etc.

Es absolutamente falso, que los productos manufacturados en tierra, son de baja calidad, por el contrario, están siendo muy valorados por los mercados internacionales. Hoy colas de primera calidad, en bloques de hasta 10 kilos, valen por encima de los 7 dólares, valor similar a lo procesado en altamar.

La política pesquera debería fomentar que las plantas en tierra realicen productos con mayor valor agregado y que generen la mayor cantidad de empleo posible.

A partir de la creciente explotación del langostino, muchos mercados no convencionales han comenzado a demandar productos que en el pasado eran impensados, como son los pelados (PUD), pelados sin vena (PD), colas de fácil pelado (EZ-PEEL) y para poder satisfacer la demanda, en nuestro país se debe alentar la elaboración de los mismos.

Ello no se consigue limitando la operatoria de la flota fresquera, sino justamente permitiendo que operen los fresqueros y dando incentivos a las plantas en tierra.

Por último consideramos que deben respetarse las reglas de juego históricas y no cambiarlas año a año.

En este sentido las únicas limitaciones que debe tener la flota que opera sobre el langostino desde el año 1988 son los hasta 40 metros de eslora total y los hasta 2000 HP de potencia propulsora (Res. 1113/88 Y RES. 153/2002 T.O.).

Sin otro particular y quedando a su entera disposición, saludamos a Uds. muy atentamente


Dr. Diego García Luchetti
Presidente
C.A.A.P.B.A

Plan de Manejo de Langostino

**MINUTA DE LA REUNION CON LA CAMARA ARGENTINO PATAGONICA DE INDUSTRIAS PESQUERAS
(CAPIP)**

31 de Enero de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Jorge Bridi, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Oscar Fortunato, Ricardo Patterson, Silvia Giangiobbe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera).

Provincia de Tierra del Fuego: Kevin Colli

CAPIP: Buenaventura Lafuente, Cristian Almirón, Eduardo Del Río, Sebastián de Haro, Teodoro Bounos, Carlos Molina, Diego Gonzales Lernaud, Jorge Arbanesi.

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

La Cámara agradece la oportunidad de participar de este proceso y celebra la iniciativa del CFP al respecto.

Respecto de la descripción de la pesquería, la Cámara destaca que las Provincias de Chubut y Santa Cruz han hecho un gran esfuerzo al cerrar el Golfo San Jorge para favorecer el desarrollo de la pesquería.

Señala que las empresas armadoras de tangoneros congeladores, ahora también están pescando con buques fresqueros y consideran que es fundamental ordenar esta pesquería dado que están ingresando muchos barcos. Resaltan que la Resolución 1113/88 y sus normas complementarias modificatorias han dado buenos resultados desde su implementación, y solicitan que esas normas se mantengan y se le apliquen de igual manera para reglamentar la operatoria de los fresqueros.

En particular creen que debe restringirse el acceso de nuevas unidades a la pesquería a buques que cumplan con los requerimientos de las mencionadas normas: eslora menor a 40 m, máxima potencia de motor de 2000 HP, y uso de tangones. En cuanto a los que ya han ingresado, sugieren que se les otorgue un plazo para que se adecuen a la misma. Hacen particular hincapié en que se tomen medidas en el corto plazo, para la próxima temporada.

Por otro lado, indicaron que consideran necesaria la reforma inmediata de la Ley Provincial de Pesca para mejorar la administración del recurso en la jurisdicción provincial.

Asimismo, hubo acuerdo en considerar que la obligatoriedad de producir en cajas de 2 kilos para conservar la calidad del producto es un factor fundamental para restringir o controlar la pesquería, pero se considera que esta medida debe ser complementada por normas respecto a las características de los buques, tal como se hizo atinadamente en la normativa vigente.

Proponen que en el plan de manejo se tenga una visión del proceso completo, desde la captura hasta la producción, y que por lo tanto se considere el rol fundamental que hoy ha tomado procesamiento en planta, sobre todo en relación a los requerimientos de materia prima tanto en volumen como en calidad, para poder garantizar la obtención de buenos productos. Esto implicará que se reglamente la operatoria de pesca con regulaciones respecto a la duración de las mareas, la cantidad de pescado que pueden traer a bordo, y la forma en que se pesca. Adicionalmente, es importante que se tenga en cuenta en el plan la importancia que tiene para el procesamiento la capacidad de absorber las fluctuaciones propias del recurso para poder planificar la producción a la largo del año.

Respecto de las campañas de investigación, solicitan que se requiera que todas las flotas participen en la realización de las mismas, además de que se reconozca que el esfuerzo que están realizando algunas empresas para que se pueda contar con la información necesaria para la evaluación científica.

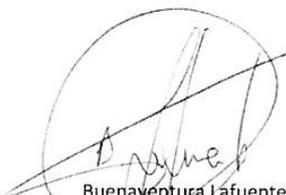
En otro orden, aprovechan la oportunidad para solicitar que se refuercen los controles respecto del máximo de kilos autorizados por cajón (18 k) y la temperatura.

La Cámara presentan una nota que se adjunta a la presente con algunas sugerencias, y se compromete a enviar a la brevedad un documento con un mayor detalle sobre propuestas específicas para el Plan de Manejo, contemplando todo el proceso desde la captura hasta la producción.

Se adjunta a la presente el listado de asistentes a la reunión, y firman esta minuta los representantes de cada organización.



Juan Manuel Bosch
Presidente
Consejo Federal Pesquero



Buenaventura Lafuente
Vicepresidente
CAPIP

C.A.P.I.P.

SEÑORES MIEMBROS DEL CONSEJO FEDERAL PESQUERO

Puerto Madryn, 31 de Enero de 2018

De nuestra consideración:

Tenemos el agrado de dirigirnos a Ustedes con el fin de fijar nuestra posición respecto a lo que, en rasgos generales, debería contemplar el plan de manejo de la especie langostino.

Basaremos nuestro humilde aporte en la normativa actual (y en particular en la Resolución 1113/88), por ser la norma que representó un cambio trascendental en la pesquería de langostino. Esta norma, sin duda alguna, ordenó la actividad de la flota congeladora de langostino.

Por ello, no sólo pedimos el mantenimiento de esta Resolución, sino que el resto de las flotas que hoy en día capturan la especie langostino, también deban cumplir con una serie de normas de manejo.

Como puntos principales rescatamos y proponemos los siguientes:

- 1) SIN EXCEPCIONES bajo ninguna justificación o motivo, todos los barcos dedicados a la captura de esta especie deben tener:
 - a. Potencia menos a 2.000 HP
 - b. Eslora inferior a 40 metros
 - c. Envarsar cajas hasta 2 Kgs.
 - d. Suficiente capacidad de congelado
 - e. Utilización de tangones
- 2) Con respecto a este punto, proponemos que los barcos que actualmente superan algunos de estos parámetros se les otorgue un plazo máximo de tres años para adaptarse definitivamente a esta norma.
- 3) Los buques fresqueros deben cumplir también con los apartados a, b y e, sin excepción alguna.
- 4) Los buques fresqueros deben lavar, acomodar y cubrir con hielo el producto en cajones de hasta 18 Kgs cada uno.
- 5) Mantenimiento de políticas de conservación del recurso y acceso al caladero, que aseguren buenas condiciones de captura.

En lo referente al tratamiento del langostino fresco en las plantas debemos decir que existe un desorden en el manejo de la cadena productiva, que está atentando y afectando a la calidad del producto y a la potencialidad del empleo a crear en la elaboración de los distintos subproductos de esta especie. Si bien esta Entidad no es partidaria de la intervención o regulación del Estado en la capturas, producción, comercialización u otros aspectos propios del sector Empresario, si proponemos que **se establezcan políticas claras, precisas y duraderas, que otorguen previsibilidad y que estimulen y premien** a quien hace un buen producto, crea empleo, y fomenta la cadena de valor. Y este debe reflejar desde las condiciones de captura, hasta las de transporte, abastecimiento, producción, elaboración y comercialización. (Solo a título de ejemplo, no debería tener similar tratamiento quien pretende exportar un bloque de

C.A.P.I.P.

10 Kgs que uno de 5Kgs, y desde luego muy diferente es comercializar una caja de 2 Kgs, o estuches de inferior gramaje.

Por ello, es imprescindible que a la mayor brevedad, las provincias (y en particular Chubut), se den una nueva legislación pesquera, en el marco de su competencia territorial y prerrogativas en la materia, que modernice sus conceptos, y se articule conforme los nuevos estándares de capturas, procesamiento y productividad; que permita el manejo de la pesquería provincial con atención a su política previamente explicitada, y al entorno biológico. En este marco entendemos que las plantas de procesamiento deberían estar prioritariamente consideradas en la ley, a los efectos de permitirles asegurarse el suministro de la materia prima, que posibilite el procesamiento de productos de calidad y valor agregado, y la dación de más y mejor empleo, de manera de jerarquizar la cadena de valor en el sector. Se debe sumar a lo expuesto, cuestiones que tienen que ver con la trazabilidad en todas las etapas funcionales que otorgará transparencia a operatoria; la inclusión de la temática ambiental y biológica; y el tratamiento de los residuos que genera el ciclo productivo; entre otras cuestiones de interés.-

Lo que antecede ha pretendido ser un humilde aporte a la gestión que periódicamente está llevando adelante del Consejo Federal Pesquero, anticipando la predisposición de esta Entidad, de colaborar en tal sentido.

Sin otro particular, saludamos a los integrantes de este Consejo con nuestra consideración mas distinguida.



Cámara Argentina Patagónica de Industrias Pesqueras
C.A.P.I.P.

Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON LA CAMARA PESQUERA DE CHUBUT e INDEPENDIENTES

31 de Enero de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Jorge Bridi, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Oscar Fortunato, Ricardo Patterson, Reina Sotillo de Galgano,zz Silvia Giangioffe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera).

Provincia de Tierra del Fuego: Kevin Colli

Por las empresas: Damián Vargas, Ricardo Carminatti, Marcelo Figueroa, Diego Glikman, Teodoro Bouner, Israel Gómez, Jorge Torres, Sergio Taffettani, Jaime Xu, Carlos Rocca, Daniel Errozarena, Gastón Domecq, Ramiro Miñones, Marcelo Mou, Juan Emilio Arbeletche.

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

Los representantes de las plantas procesadoras plantean que hay tres temas claves que quieren que se consideren en el plan de manejo: la calidad del pescado, la duración de las mareas, y el costo de la descarga.

Señalan que los barcos están demasiado tiempo en navegación y el pescado no llega en las mejores condiciones. Se propone que se limite la marea a un máximo de 72 horas, o un máximo de tiempo de pesca. Muchos buques se quedan pescando hasta completar la bodega y eso implica que se va perdiendo calidad (perdida de frío, rotura de cáscara y/o cola).

Además del tiempo de pesca, que es fundamental, consideran que hay otros factores que debieran tenerse en cuenta para mejorar el aprovechamiento en planta, y que podrían permitir hacer mejores productos y hasta hacer langostino entero: artes de pesca utilizadas, duración del arrastre, el peso por cajón (18 kg), las condiciones de higiene y refrigeración, la cantidad de hielo por cajón (3 kg), y otras. Destacan la importancia fundamental en que se fortalezca el control y la fiscalización.

[Handwritten signatures and initials]
Fund. G. C. H. de J. E. S. V.
S. J. G.

Las empresas expresan que el producto, aún de baja calidad, se compra para no parar la producción y poder mantener las plantas y la mano de obra, pero se desperdicia mucha materia prima. Si bien todos los productos que se están obteniendo se están colocando en el mercado, se está perdiendo valor en la pesquería por tener que vender productos de menor calidad.

Una propuesta adicional, por parte de los representantes de las plantas sin barcos, es que se genere algún mecanismo de asignación de barcos a plantas para poder garantizar la provisión de materia prima y exigir mayor calidad. Se destaca que las plantas tienen que producir un alimento con valor agregado para colocarlo en mercados que son muy exigentes en calidad, y que Argentina no es fijadora de precios.

Por otro lado, las empresas mencionan que la descarga es muy costosa.

Se adjunta a la presente el listado de asistentes a la reunión. En representación del CFP firma su Presidente.



Juan Manuel Bosch
Presidente
Consejo Federal Pesquero



Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON CONARPESA, IBERCONSA, VERAZ y NEWSAN

31 de Enero de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Jorge Bridi, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Oscar Fortunato, Ricardo Patterson, Reina Sotillo de Galgano, Silvia Giangiobbe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera).

Provincia de Tierra del Fuego: Kevin Colli

CONARPESA: Fernando Alvarez, **IBERCONSA:** Juan Pablo Basavilbaso, José Dominguez, **VERAZ:** Federico Angeleri y **NEWSAN:** Miguel Glikman, Claudio Guida, Diego Glikman

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las interesados en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

Las empresas desean destacar, en primer lugar, que en los últimos años, tal como se desprende de las estadísticas oficiales de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura la flota tangerona duplicó su participación en la pesquería mientras que la flota amarilla de Rawson quintuplicó su participación, y la de los buques fresqueros de altura (rojos) pasó de 3.000 a 40.000 toneladas entre 2012 y 2017 (casi 14 veces más).

Las empresas señalan que son empresas independientes (no agrupadas en Cámaras), integradas, con intereses en varias partes del negocio: congelado, fresco y procesado en tierra.

Por otro lado, y al no estar seguros de las razones del crecimiento de la pesquería, si es por abundancia o incremento de la flota, destacan los siguientes puntos:

- 1) remarcan la importancia de los estudios biológicos
- 2) resaltan la importancia de reforzar el control y fiscalización de las descargas y hacer cumplir las normas vigentes
- 3) consideran que debería controlarse tanto la cantidad como la calidad de la materia prima: peso por cajón (18 kg de producto neto y 3kg de hielo), utilización de sulfito, etc., y proponen la integración de los controles de descarga con SENASA para que se garantice la calidad. Es



importante mejorar la calidad de algunos productos para evitar su impacto negativo sobre los de mejor calidad y así mantener o incrementar el valor de esta pesquería.

4) Proponen sancionar fuertemente que se traiga pescado a granel, ya que pone en riesgo la seguridad del barco y genera competencia desleal.

5) asimismo, proponen que los capitanes sean también sancionados por no cumplir las normas, y no sancionar solamente a la empresa, inclusive parando al barco.

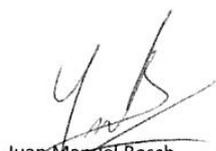
6) les preocupa el ingreso masivo de barcos fresqueros (rojos). Solicitan controlar no solo los desembarques sino también cuánto puede pescar cada barco (cupos). En tal sentido les preocupa el ingreso de buques fresqueros con permisos irrestrictos y solicitan la realización de un censo de los buques que han operado en 2017. Proponen que se considere la posibilidad de permitirle a los fresqueros reconvertirse en buques congeladores, y que deban ajustarse a las normas correspondientes (Resolución 1113/88).

7) proponen que se premie la incorporación de valor agregado. En el esquema de reintegros actual el langostino entero tiene un reintegro mayor al de las colas y el pelado y devenado, que a su vez, tienen el mismo reintegro aunque este último requiere mayor procesamiento. Al respecto, el Subsecretario de Pesca y Acuicultura solicitó a las empresas que le eleven una propuesta de ajuste de este esquema para ser analizada.

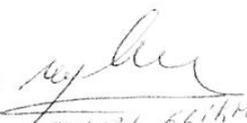
8) solicitan que haya una mayor frecuencia de las reuniones de la Comisión de Seguimiento de la pesquería para que se genere un diálogo más fluido entre las empresas y el CFP. Esto debe luego quedar incluido en el Plan de Manejo.

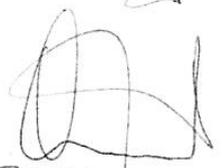
9) A fin de que se pueda avanzar en el proceso de certificación de esta pesquería requieren que el plan de manejo se elabore a la brevedad posible, o al menos que se sistematicen en una norma las medidas de manejo actualmente vigentes.

Se adjunta a la presente el listado de asistentes a la reunión. En representación del CFP firma su Presidente.


Juan Mandel Bosch
Presidente
Consejo Federal Pesquero


Fernando Botto


MIGUEL ECHEGARAY


FEDERICO ANGELINI
GRUPO VERAZ.


San Blas Basurto

Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON LA CAMARA DE PESCADORES ARTESANALES DEL PUERTO DE RAWSON

1 de Febrero de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Jorge Bridi, Adrián Awstin, Carlos Liberman, Juan Antonio López Cazorla, Oscar Fortunato, Ricardo Patterson, Reina Sotillo de Galgano, Silvia Giangiobbe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera).

Provincia de Tierra del Fuego: Kevin Colli

FLOTA ARTESANAL: Cesar Ramírez, Tomas Oliver, Marcelo Ortega, Ramón Sovak, Gustavo González, Gonzalo Torrejón, Axel Oliver, Patricio Toledo, Eduardo Masud, Lino Copparoni

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector. Asimismo, destaca que dado que el recurso no distingue jurisdicciones, el Consejo considera importante conocer la opinión de la flota artesanal que opera en aguas provinciales ya que lo que sucede en una u otra jurisdicción afecta a la otra.

La Cámara agradece la oportunidad que ofrece el CFP de tener esta reunión para poder presentar su situación y sus propuestas.

El principal problema que identifican los pescadores artesanales es la incorporación de la flota fresca de altura (rojos) a la pesquería por los volúmenes que pescan y solicitan que se limite la cantidad de cajones por viaje de pesca (2.000) y la duración de la marea porque de lo contrario la calidad del pescado disminuye. Además, solicitan que no se les permita traer el pescado a granel.

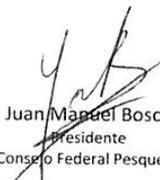
Adicionalmente, les parece fundamental que no se permita, o se desincentive, la producción del pescado en bloque porque baja mucho el precio. A diferencia del pescado que viene de aguas nacionales, cuyo precio es generalmente lo mismo, la flota artesanal puede conseguir un mejor precio para el pescado de mejor calidad que puede venderse entero. Si las plantas pueden vender bloque, entonces la planta ofrece menor precio. Además, la producción en bloque permite producir mucho más con menos gente.

Destacan que consideran que ha sido un acierto tanto el cierre de la pesca en el Golfo San Jorge como del medio cuadrante al norte y al este del Área Interjurisdiccional de Esfuerzo Restringido (AIER) tal como se hizo en 2017, porque han generado una notable mejora de la cantidad y calidad del producto.

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura solicita a la Cámara que envíe un documento en el que se detalle la forma de operación de la flota y una propuesta sobre las condiciones necesarias para elaborar un producto de calidad, desde que el barco zarpa hasta que el pescado entra a la planta de procesamiento.

Por otro lado, expresan su preocupación respecto del volumen de captura que se está generando, independientemente de la cantidad de barcos, por la forma en que se está produciendo.

Se adjunta a la presente el listado de asistentes a la reunión. En representación del CFP firma su Presidente, y el Dr. Torrejón en representación de la Cámara.



Juan Manuel Bosch
Presidente
Consejo Federal Pesquero



Gonzalo Torrejón
Abogado de la Cámara
Cámara de Pescadores Artesanales del Puerto de
Rawson

Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON LA CAMARA DE EMPRESAS PORTUARIAS (CEP) de COMODORO RIVADAVIA e INDEPENDIENTES

1 de Febrero de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Jorge Bridi, Adrián Awstin, Carlos Liberman, Juan Antonio López Cazorla, Oscar Fortunato, Ricardo Patterson, Reina Sotillo de Galgano, Silvia Giangioffe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera).

Provincia de Tierra del Fuego: Kevin Colli

CAMARA DE EMPRESAS PORTUARIAS (CEP): Lino Copparoni, Alberto Rosas, José Luis Quercia, Juan Salvador Suchovinski, Luis Santander.

INDEPENDIENTE: Juan Carlos Ottulich

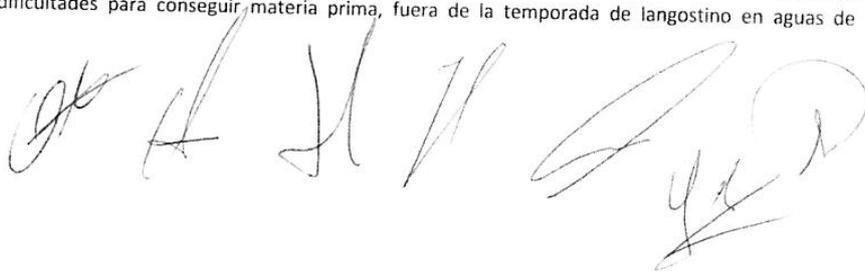
La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

En primer lugar, se aclara que ya se han realizado las presentaciones oficiales correspondientes para obtener la personería jurídica de la Cámara. Adicionalmente, informan que representan a dueños de plantas de procesamiento de Comodoro Rivadavia, algunos de los cuales también son dueños de buques pesqueros.

Seguidamente plantean que a su criterio la pesca en aguas nacionales presenta algunas dificultades: entran muchos barcos, pescan en gran cantidad y traen a granel, y lo consideran peligroso por la disminución de la calidad del pescado. Se propone que los cajones no deberían traer más de 15 kilos de pescado. Asimismo, solicitan que se refuercen los controles y la fiscalización de las descargas.

Por otro lado, los presentes que cuentan con plantas procesadoras, aclaran que en Comodoro Rivadavia prácticamente no se producen bloques.

En otro orden, mencionan que comprenden los beneficios que ha traído el cierre del Golfo San Jorge, y si bien no solicitan su apertura para el langostino, plantean que están teniendo serias dificultades para conseguir materia prima, fuera de la temporada de langostino en aguas de

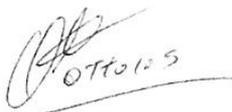
A series of handwritten signatures in black ink, appearing to be the signatures of the participants mentioned in the text above. There are approximately seven distinct signatures, some of which are quite stylized and overlapping.

jurisdicción nacional. Por otro lado, informan que enfrentan altos costos operativos tanto para la pesca (por ejemplo, la estiba), como para la producción (alto costo de la materia prima proveniente de la flota que opera en aguas provinciales).

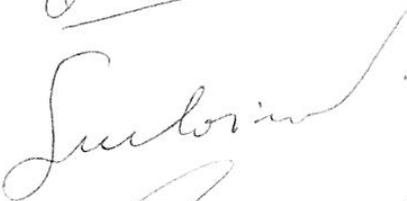
Respecto del ingreso de barcos a la pesquería, solicitan que se mantengan los requisitos con respecto a las características de los barcos vigentes en la normativa (Resolución 1113/88 y sus normas complementarias y modificatorias).

Se adjunta a la presente el listado de asistentes a la reunión. En representación del CFP firma su Presidente.


Juan Manuel Bosch
Presidente
Consejo Federal Pesquero


OTTO


ROSS


LUCIANO

JOSE LUIS QUERCA


FERNANDO


LUIS

Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON CAMARA DE LA FLOTA AMARILLA DEL CHUBUT (RAWSON)

1 de Febrero de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Jorge Bridi, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Oscar Fortunato, Ricardo Patterson, Reina Sotillo de Galgano, Silvia Giangioffe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Gabriela Navarro (Dirección Nacional de Planificación Pesquera).

FLOTA AMARILLA: Gabriel Giamatto, Pablo Bernardo, Gustavo González, Sergio Pantano, Gustavo Cañadas, Vicente Di Bona, Giuliano Vestuti, Javier Picco, Telma Cherfen, Novello, Lydia D. Trivelli, Ricardo Williams, Cristian Córdoba Canosa.

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

La Cámara hace entrega de una nota en la que detallan sus principales consideraciones y aportes para ser tenidos en cuenta para la elaboración del plan de manejo de la pesquería de langostino, que se adjunta a la presente.

Destacan que su principal preocupación es que el crecimiento de la flota que opera sobre este recurso sea controlado y ordenado para que se mantenga la sustentabilidad de la pesquería.

Proponen mantener el actual esquema de vedas (Golfo San Jorge, Área Interjurisdiccional de Esfuerzo Restringido (AIER), y las modificaciones de 2017); y de aperturas y cierres de áreas de pesca, desde el sur hacia el norte.

Señalan que el 85% de la flota no tiene posibilidades de ir a pescar a aguas nacionales debido a las limitaciones técnicas de los buques. Solo 10 o 12 barcos pueden salir a aguas nacionales, con la dificultad adicional de que tienen solo tres días para poder llegar a la zona de pesca y volver, como máximo 4 veces al mes. La mayoría de la flota solo pesca durante los meses de verano.

Desean dejar constancia de que si bien entienden que el desarrollo de la pesquería debe ser beneficioso para todos los que tengan derecho a pescar, también debe reconocerse que el recurso se origina principalmente en el Golfo San Jorge y que es un esfuerzo ir a pescar a mayores distancias para que no se abra el AIER, por lo que resulta importante que se mantenga un sistema de compensaciones como el que se acordó el año pasado.

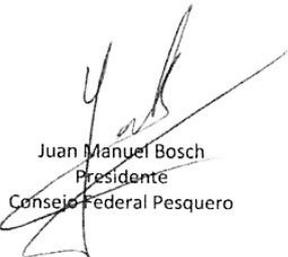


Sugieren que se mantenga el *status quo* en cuanto al esfuerzo pesquero que se aplicó en 2017 a esta pesquería hasta que se sepa si se ha alcanzado un máximo de captura, o si la abundancia del recurso puede soportar un mayor esfuerzo o si hay que reducirlo.

La Cámara expresa que el pescado que pesca esta flota es de la mayor calidad, en función, principalmente, a la forma en que operan estos barcos y de que pueden entregar el producto en planta en pocas horas. Consideran que el langostino de Rawson mantiene la alta calidad del langostino argentino en los mercados internacionales y permite defender los precios. Proponen que se establezca un límite a la duración de las mareas de los buques fresqueros a un máximo de 72 horas puerto a puerto.

La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura solicita que la Cámara eleve un informe sobre como consideran que debe ser tratado el pescado desde la captura hasta el ingreso a planta para mantener la mejor calidad posible.

Se adjunta a la presente el listado de asistentes a la reunión, y firman esta minuta los representantes de cada organización.



Juan Manuel Bosch
Presidente
Consejo Federal Pesquero



Gustavo Gonzalez
Presidente interino
CAFACH

1

Rawson, Chubut, 01º de febrero de 2018.

AL SEÑOR PRESIDENTE DEL CONSEJO FEDERAL PESQUERO

DR. JUAN MANUEL BOSCH

SEÑORES CONSEJEROS

SU DESPACHO

De nuestra consideración:

La Cámara de la Flota Amarilla del Chubut quiere transmitir a las autoridades presentes en la ciudad de Rawson que representan e integran el Consejo Federal Pesquero su más alto beneplácito por haber ordenado y coordinado la realización de una de sus sesiones ordinarias en dos ciudades de la Provincia del Chubut.

Nada mejor que la presencia de Uds. en nuestro puerto para ilustrar lo que conocen ampliamente desde la órbita de su despacho y del devenir diario que origina la captura y exportación de una especie tan preciada para todos los segmentos actuantes en la cadena ya sea de captura, procesamiento como de exportación.

Siempre el contacto con los actores y con el desarrollo de una pesquería en el lugar de los hechos redunda en beneficio de todos porque ello trae aparejado no sólo el coordinar actividades sino el poder proyectar para el futuro el desarrollo de una pesca sustentable para todas las generaciones venideras.

Aprovechamos esta oportunidad para dejar por escrito lo que hemos conversado con Uds. sin que esto sea todo lo que pensamos sobre el manejo de una pesquería que hoy es la especie objetivo de nuestra flota, ya que en el trajín de la planificación, sugerencias y coordinación para la elaboración de un plan de manejo sustentable del langostino van a ser varias nuestras presentaciones siempre con el afán indubitable de colaborar desde nuestro lugar y siempre en beneficio de la protección del recurso y del mantenimiento de los puestos de trabajo que nuestro accionar origina.

Podríamos enumerar muchísimas acciones que se nos ocurren pero creemos que ellas van a ir desarrollándose a lo largo del tiempo y ahí estaremos con nuestro criterio si es que así es aceptado por ese Consejo y por la Comisión de Manejo del Langostino.

Pero hoy la tarea es más titánica, muy superadora y de altas aspiraciones.

Todos los actores públicos y privados han declarado la necesidad de diseñar un Plan de Manejo de la Especie Langostino.

Ello nos lleva si o sí a tener en cuenta la actuación del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero en la materia.

Y es exactamente a través del Programa de Pesquería de Crustáceos donde debemos pedir y conseguir las respuestas que hoy son el principal interrogante y esto es si la pesquería langostino puede sufrir un aumento sostenido de esfuerzo pesquero sin producir su colapso.

Esa respuesta puede ser dada solamente por este programa porque siempre han manifestado y copiamos “que ninguna medida de administración pesquera puede asegurar una cantidad determinada de langostino disponible para la pesca todos los años, debido a que ningún administrador puede modificar a voluntad el ambiente marino en el cual desarrollan su ciclo vital los langostinos”. “La única variable que puede controlar la administración (nacional y provincial) es el esfuerzo pesquero aplicado, tanto directa como indirectamente (vedas móviles)” (Informe Téc. 30/01 INIDEP).

Y no es necesario repasar todo lo publicado, basta leer lo que los medios periodísticos especializados en el tema publican por estos días y es cuando el científico Juan de la Garza del Programa Crustáceos del INIDEP manifiesta que en el manejo de la pesquería “es necesario aplicar un criterio precautorio”.

También agrega la insoslayable necesidad de poner en marcha un plan de manejo de esta pesquería.

Esta Cámara entiende que la opinión destacada de estos científicos debe ser tenida en cuenta para comenzar con el manejo de la pesquería.

Es el INIDEP con los organismos científicos de las provincias del Chubut, Santa Cruz y por qué no Río Negro quienes deben dar los elementos que permitan a todas las administraciones pesqueras conocer la biomasa del langostino y el esfuerzo pesquero que la pesquería sostendría.

Por ello creemos que éste es el primer punto de arranque en el que deberíamos coincidir todos: no aumentar el esfuerzo pesquero hasta que el INIDEP pueda determinar la biomasa del langostino susceptible de ser pescada.

El segundo tema que a esta Cámara le preocupa es que todos los años aparecen y se reciben dentro de ese Consejo posturas de diferentes asociaciones que ponen en tela de juicio la legalidad que tiene la Provincia del Chubut sobre el dominio, jurisdicción y consecuente administración de sus recursos pesqueros en sus aguas marítimas provinciales.

Ello no será jamás convalidado por esta flota la que tiene la plena seguridad de estar en un estado federal que no ha delegado el manejo de sus recursos a ninguna instancia nacional, con lo cual no va consentir la tergiversación y lectura antojadiza de las leyes ni la clasificación de las especies según el ecosistema al que pertenezcan para lograr un beneficio parcial sólo para algunos.

El tercer tema que vamos a plantear en esta oportunidad es que ese Consejo, que debe velar por la preservación del recurso, pueda considerar mantener el statu quo de manejo realizado en el año 2017, el que por hoy “a priori” pareciera aparecer como potable porque si ya se llegó al máximo posible de esfuerzo o a la máxima captura permisible (que aún no ha sido determinada), su mantenimiento a través de las medidas de vedas establecidas, zonas de amortiguación totalmente cerradas a la captura como se establecieron entre a) el 64°00 W y 64°30' W al este del AIER, b) al sur del 45°00 S, c) 43° 00'S a 43° 30'S y entre el 63° 30' W a 64° 00 W y d) cierre del Golfo San Jorge versus Autorización de Captura en compensación, etc. podrían llegar a asegurarnos a todos los que hoy detentamos permiso de pesca con autorización de captura langostino o permisos de pesca de los denominados irrestrictos que el recurso pesquero pueda dar el mismo resultado para el 2018 que las capturas obtenidas en 2017, por supuesto todo ello acompañado con las medidas precautorias de no aumentar el esfuerzo pesquero y acompañado con las campañas de investigación necesarias que siempre reclama el INIDEP.

Claro está que hay sinfín de ítems a desarrollar que exceden a esta reunión y al tiempo que tenemos pero que podrán ir siendo agregadas todo en aras de los mejores resultados para todos.

3

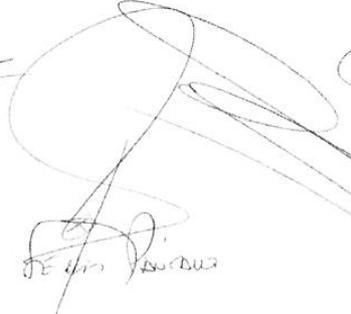
Así, aprovechamos la oportunidad para saludar al Señor Presidente del Consejo y a todos los Señores Consejeros su presencia, el poder dedicar tiempo a la lectura de la presente, y a generar esta reunión que nos acerca a un federalismo siempre declamado pero nunca ejecutado.

Cordialmente,


Gabriel Dibara


Jose A. Novello


Lynnian Terrelli


Luciano Vestuti


Federico Picco


Gabriel Picco


Gustavo Corbelli


Pablo Forcellini


Luis Xavier Picco.

Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON INDEPENDIENTES

28 de febrero de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Carlos Liberman, Juan Antonio López Cazorla, Ricardo Patterson, Silvia Giangioffe, Jorge Paris, Reina Sotillo de Galgano, Alejo Toranzo, Alejandra Garcia.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Laura Prodocimi (Coordinación de Gestión de Pesquerías).

Provincia de Santa Cruz: Gustavo González

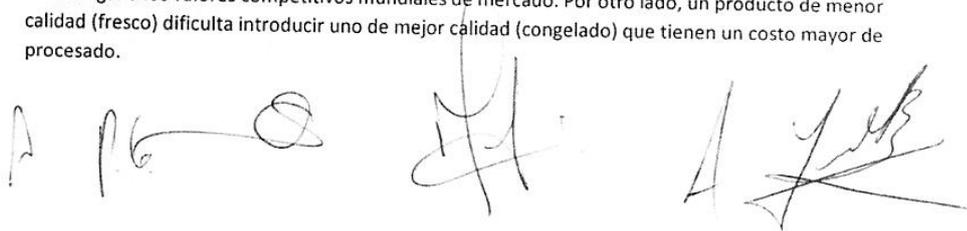
CONARPESA: Ariel Jaremchuk; **GRUPO DALIAN:** Gordillo Pedro; **EMPESUR:** Antonio Rama; **FOOD PARTNERS PATAGONIA:** Staelens Pascal, Molinas Carlos.

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todos los actores con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

GRUPO DALIAN reconoce el esfuerzo que está realizando el CFP para poder administrar esta pesquería. Existe falta de controles en el producto fresco, que lleva un deterioro del valor de comercialización. Destacan que el producto fresco tiene elevados costos laborales generándose un procesado del langostino fuera del país. Proponen disminuir los volúmenes y priorizar la calidad.

Es muy difícil hacer entender a los capitanes que respeten los volúmenes y las normas de calidad (utilización de hielo y bisulfito). Este año van a apuntar a mejorar la calidad realizando una prueba piloto solicitando a la tripulación que bajen los volúmenes mejorando las normas de conserva.

EMPESUR señala que ellos no se encuentran afectados por el problema de la calidad ya que pueden colocar fácilmente su producto. Lo que si destacan es que un elevado volumen exportado a lo largo de todo el año, lleva a que sea más difícil exportar el producto. Destacan que el pescado procesado en tierra tiene costos de procesos menores que el langostino procesado a bordo, lo que lleva a una dificultad de mantener los valores de venta por estos costos. Existe gran variedad de especies en el mercado, sumando las especies de criadero, lo que lleva a una gran competencia y por lo tanto hace difícil llegar a los valores competitivos mundiales de mercado. Por otro lado, un producto de menor calidad (fresco) dificulta introducir uno de mejor calidad (congelado) que tienen un costo mayor de procesado.



La existencia de un plan de manejo puede beneficiar el tema de la calidad y el precio de mercado.

Comentan que cuentan con manuales de buenas prácticas a bordo siguiendo los requerimientos de SENASA sumando algunos procesos internos de la empresa.

Destacan el manejo realizado por el CFP, las paradas biológicas y la no pesca en el golfo, lo cual presenta un resultado positivo en la situación actual de la pesquería de langostino. Creen que capturar de langostino excesivamente chico, pone en riesgo al stock y no es productivo para comercializar, ya que se genera un descarte innecesario dentro del golfo. Plantean dejar de pescar el langostino en aguas provinciales para que los stocks se puedan recuperar. GRUPO DALIAN la misma visión del conflicto.

FOOD PATNER PATAGÓNICO se encuentran promocionando la certificación MSC on y off shore. El cambio de especie objetivo (merluza por langostino) llevo a que los buques utilicen los mismos medios de conserva, lo que lleva a mala calidad de langostino. Proponen que los buques fresqueros cumplan con normas de calidad certificada (IFS, VRC, etc.) en establecimientos habilitados por SENASA, de esta manera se integran las normas de calidad de las plantas y los buques garantizando un estándar en el proceso.

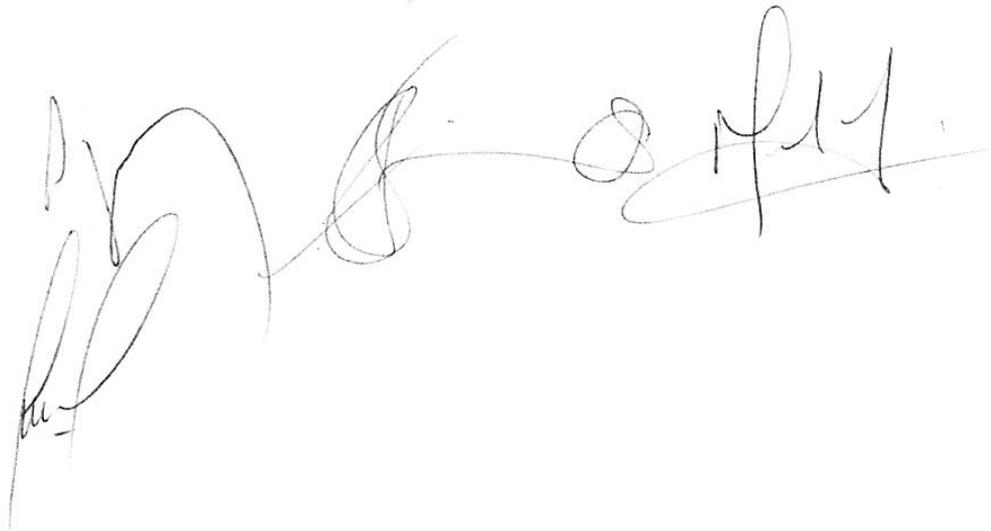
Piden reglamentar prácticas en la actividad extractiva para garantizar frescura, como los tiempos máximos (no más de 3 días, 72hs.Desde que comienzan a pesca hasta que llega a puerto).

Concuerdan con el resto de las empresas que la normativa actual es la correcta, creen que hay que seguir mejorando e incorporar medidas para optimizar la calidad del producto.

Piden que en el plan de manejo se diferencie la actividad extractiva de la actividad industrial.

Destacan la necesidad que los buques fresqueros presente vínculos formales con las plantas procesadoras, incluyendo todas las condiciones que deben cumplir (vinculo, condiciones de calidad, peso por cajón, 18kg)

CONARPESA: destacan que dentro de la empresa además de las exigencias de SENASA existen normas de calidad interna para garantizar la calidad del producto.



Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON CAPECA

1 de marzo de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Ricardo Patterson, Silvia Giangioffe, Jorge Paris, Reina Sotillo de Galgano, Alejo Toranzo, Alejandra García.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Mauricio Remes Lenicov (Dirección Nacional de Coordinación Pesquera), Laura Prosdocimi (Coordinación de Gestión de Pesquerías).

CAPECA: EMPESUR S.A.: Antonio Rama; **P.S.C.:** Segundo Rama; **GRUPO DALIAN:** Pedro Gordillo; **ARBUMASA:** Gustavo Casanova, Rubén Celaya; **PESQUERIA DEL ATLANTICO:** Claudio Guida; **EXPLOTACION PESQUERA PATAGONIA:** Pablo Otegui; **CAPECA:** Eduardo Boiero; **ARGENOVA:** Marcos Osuna, Mauro Zamboni; **PESQUERA DESEADO S.A.:** Roberto Crespo, José Freire; **VIEIRA ARGENTINA:** Ángel Argibay, Eduardo Vieira.

DIRECCIÓN DE AMBIENTE MUNICIPAL DE PUERTO DESEADO: Marcia De Monte.

DIRECCION DE PRODUCCION Y DESARROLLO MUNICIPALDE PUERTO DESEADO: CristianFabián Vera.

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y se expresa la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la pesquería de forma participativa, por lo cual el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todas las Cámaras con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

La cámara hace entrega de una nota, que se adjunta a la presente, con su posición respecto a la elaboración de un Plan de Manejo para la pesquería, indicando que dicho plan plantee un manejo integralinterjurisdiccional.

Consideran que se continúe con la normativa vigente (Res.1113/1998, Res.153/2002 y Ley N 24.922) y que se haga cumplir. Piden que no se realicen más excepciones y si es necesario realizar algunas actualizaciones de la normativa para el manejo integrado de la pesquería de langostino. Destacan que tiene que existir una integración socioeconómica en dicho plan, mejorando los estándares de calidad. En la actualidad los costos laborales impactan en la calidad del producto, generando volúmenes mayores en detrimento de la calidad.

Destacan que debe limitarse la participación de buques en la pesquería de langostino. Intensificando la fiscalización del cumplimiento de las normas a través del monitoreo de los desembarques y los procesos de conserva y manejo del producto (calidad y kg/cajón).

La cámara plantea que se deben tener en cuenta los criterios precautorios utilizados por el INIDEP teniendo en cuenta las fluctuaciones naturales del recurso, permitiendo un manejo adecuado del langostino.

Plantean que la mareadura 96 Hs. teniendo en cuenta el horario de zarpada hasta el amarre. De esta manera se garantiza la calidad del producto. Resaltan que el problema está también con el tiempo que transcurre desde el desembarque hasta que el langostino llega a la planta de procesamiento, por lo que exigen un estricto control de descarga fresco y protocolo de manejo de la cadena de fresco.

Se produce langostino en bloque, con una calidad razonable para el comercio internacional, pero también existe de muy mala calidad, por lo que plantean que si se va a realizar este producto tienen que hacerse bien, controlado y normado. Por lo tanto, plantean que deben desarrollarse protocolos estandarizados para la elaboración de dicho producto, teniendo en cuenta tiempo entre la captura al desembarque, acopio, tiempo de marea, etc.

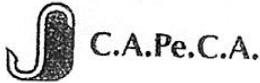
Solicitan que se mantengan las áreas de veda existentes, con respecto a las aperturas y cierres resaltan que en lo posible estas sean previsible y que esto quede plasmado como protocolo dentro del plan de manejo.

Con respecto al *by catch*, solicitan reevaluar los límites y generar una reunión de trabajo para evaluar los criterios.

Solicitan que se habilite la pesca en el medio grado al Oeste de la zona, que vienen reclamando en los últimos años.

Por último, solicitan que, si existen nuevas autorizaciones de pesca o reformulaciones de permisos al sur del 41 para la pesquería de langostino, tienen que considerarse la historia de la captura de esta especie; y que no se autorice la conversión de fresqueros a congeladores.

Three handwritten signatures in black ink, arranged horizontally. The first signature on the left is a stylized, somewhat abstract scribble. The middle signature is more legible, appearing to start with 'E' and 'M'. The signature on the right is a large, circular scribble.



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

Puerto Deseado, 1 de Marzo de 2018

Señores
Consejo Federal Pesquero
Presente

Cámara de Armadores de Pesqueros y Congeladores de la Argentina (CAPeCA)

Pautas para el manejo de la pesquería del langostino patagónico (*Pleoticus muelleri*)

Posición de CAPeCA.

1. Introducción

El pasado 14 de diciembre de 2017 en su **ACTA CFP N.º 36/2017**, el Consejo Federal Pesquero (CFP) fijó su intención de trabajar en un Plan de Manejo de la Pesquería. En tal sentido en el mencionado documento se expresaba que *"A partir de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años el CFP ha manifestado su voluntad de elaborar un Plan de Manejo de Langostino sustentable, a cuyo fin ha decidido mantener reuniones con todas las Cámaras del sector pesquero a fin de recabar sus ideas y sugerencias."*

Para ello, entre los meses de diciembre de 2017 y marzo de 2018, los consejeros se han ido trasladando hacia distintos puntos del litoral marítimo donde se localizan las bases operativas de la explotación del recurso. Ello con el objeto de facilitar la recepción de ideas, inquietudes y propuestas por parte de los diferentes actores que actúan sobre la pesquería.

Previo al dictado del Acta señalada, el día 6 de diciembre pasado el CFP ya había mantenido las primeras reuniones en la ciudad de Mar del Plata, y, entre miércoles 31 de enero al jueves 1 de febrero de 2018, el CFP sesionó en la Provincia del Chubut

Entre el jueves 1 y el viernes 2 de marzo próximos se hará lo propio con los representantes de empresas con base en los puertos de la Provincia de Santa Cruz. Para dicha oportunidad C.A.Pe.C.A., pretende aportar su posición contenida en el presente documento, fundamentada desde los puntos de vista técnico, empresariales y jurisdiccionales, en relación con la explotación del langostino al sur del paralelo de 41° S.

2. Aporte de CAPeCA para asegurar la sustentabilidad de la pesquería del langostino en las aguas patagónicas

2.1. Criterio general

- a. Debido a las características de comportamiento de la especie langostino, es necesario mantener su explotación sustentable en el tiempo, evitando el exceso de capacidad de pesca y el esfuerzo descontrolado sobre la pesquería en el área situada al sur del paralelo 41° S. En tal sentido, la regulación de la capacidad de pesca y del esfuerzo aplicado, en particular a partir de la regulación del acceso al caladero de los distintos tipos de flota.



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

- b. La normativa de manejo de la pesquería debe basarse en las características técnicas de las embarcaciones, su capacidad de pesca, los artes de pesca utilizados, las condiciones operativas, el tratamiento eficaz de las capturas a bordo y los derechos históricos de la flota que de manera habitual y especializada se dedica a la captura de dicho recurso. Dentro de dicho contexto es de fundamental importancia **mantener la legislación vigente** al respecto en especial la **Resolución SAGyP N° 1113/1988 y Resolución SAGPyA N° 153/2002 y sus normas modificatorias, dentro del contexto general del artículo 28 de la Ley Federal de Pesca N° 24.922.**
- c. Teniendo en cuenta la amplitud del área de distribución del langostino en las aguas patagónicas que abarca tanto jurisdicciones nacionales y provinciales y su comportamiento transzonal dentro de las mismas y la diversidad de normas que se aplican para su manejo en cada caso, se debe consolidar un esquema de manejo unificado de la pesquería, a través del Consejo Federal Pesquero, que abarque a la totalidad del caladero sin distinción de competencias particulares.
- d. Con el objeto de propender a ordenar la flota especializada para la captura del langostino patagónico como especie objetivo y a los fines de poder dimensionarla de manera adecuada se debería proceder a la creación y reglamentación de un registro específico donde se inscriban aquellas embarcaciones que hayan realizado tareas de pesca sobre dicha especie objetivo en el área situada al sur del Paralelo de 41° S durante al menos los últimos diez años.
- e. Siendo imprescindible contar con información permanente acerca del comportamiento del recurso, se debe fortalecer la investigación multidisciplinaria de la pesquería del langostino a partir de una coordinación interinstitucional que permita disponer de los elementos necesarios para el desarrollo de una gestión sostenible de la administración del recurso y su mejor aprovechamiento, como así también, la actividad de los observadores a bordo en todos los tipos y características de flota que operan sobre la misma.
- f. El estricto control de las actividades de pesca es un elemento básico a los efectos de mantener los niveles de captura, capacidad de pesca y esfuerzo pesquero dentro de los parámetros establecidos, en tal sentido se debe intensificar la fiscalización del cumplimiento de las normas a través del monitoreo de los desembarques y de la presencia de observadores, no inspectores, a bordo en todas las embarcaciones que operan sobre el recurso.
- g. Teniendo en cuenta el comportamiento expansivo de la pesquería en los últimos años, y la operación sobre la misma de una gran parte de la flota dedicada históricamente a la pesca de merluza, se recomienda que, a través del INIDEP, se realice una revisión de los criterios de evaluación del *by catch* relacionado con las operaciones de la flota en función de la abundancia actual del recurso. La misma actitud debería adoptarse en cuanto a la habilitación de áreas de pesca con abundancia de hembras de langostino impregnadas con huevos, ya sea jurisdicciones nacionales como provinciales.



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

2.2. Condiciones para el acceso a la pesquería de langostino al sur del paralelo 41° S.

a. Condiciones básicas para todas las categorías de embarcaciones que accedan a la pesquería (tanto fresqueros como congeladores)

- Contar con **permiso nacional de pesca** y autorización de captura para dicha especie.
- La **eslora total máxima** no debe sobrepasar los **40 metros**
- Potencia del motor principal no debe ser mayor a **2.000 HP**.
- Las embarcaciones que ingresaron a la pesquería con posterioridad a la vigencia de las Resoluciones SAGPyA N° 1113/88, SAGyP N° 153/02 y SAGyP 340/2015 y no cumplan con los requisitos de potencia del motor principal y/o que excedan la eslora total de 40 metros deberán contar con plazo de **tres (3) años** para reemplazar las unidades en cuestión por otras que cumplan con dicha normativa.

b. Artes de pesca para todas las categorías de flota (tanto fresqueros como congeladores)

- Utilizar tangones con redes langostinera, con un tamaño máximo del mallero en el copo de la red de cuarenta y cinco milímetros (45 mm) entre nudos opuestos (lumen) con malla estirada y húmeda. La altura máxima de los portones y la apertura vertical máxima de la boca de red no deberá superar los 150 centímetros (150 cm.).

c. Exigencias operativas de pesca para todas las categorías de embarcaciones (tanto fresqueros como congeladores)

- El tiempo de arrastre por lance no debe exceder los 60 minutos, medidos entre el momento en que las artes se hacen firmes y el inicio de la acción de virar.
- La velocidad máxima de arrastre no debe superar los 3,5 nudos
- No deben realizarse operaciones de pesca sobre langostino entre la puesta y la salida del sol.

d. Exigencias particulares para barcos congeladores:

- Deben contar con un equipamiento de frío acorde con su capacidad de captación, equipamiento para congelación almacenamiento a bordo.
- Deben procesar y clasificar por tallas y envasar en cajas de hasta dos (2) kilogramos la totalidad de langostino pescado en cada lance, no pudiendo reiniciar el siguientes antes de haber procedido de tal manera con el anterior.
- Debe seguirse estableciendo como cantidad admisible de ejemplares rotos y de talla inferior a setenta (70) unidades por kilogramo no superior al veinte por ciento (20%) del total del peso procesado.
- Se debe realizar el tratamiento a bordo adecuado que mantenga la calidad, frescura y valor comercial del producto procesado de acuerdo con las normas de sanidad y calidad internacionales (SENASA).
- Intensificar los controles para su cumplimiento



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

e. Exigencias particulares para los barcos fresqueros:

- El tiempo máximo de marea no debe exceder de las 96 horas, contadas entre la zarpada y el amarre en puerto para descarga.
- Se deben utilizar cajones de plástico con un peso neto total de hasta 18 Kg., con la cantidad adecuada de hielo en escamas que permita la conservación para el correcto mantenimiento del producto.
- Cumplimiento estricto de la prohibición de estibar langostino a granel
- La cantidad de langostino en bodega por viaje no debe exceder los 2.500 cajones de langostino, con excepción de los barcos que posean doble cubierta.
- Se debe realizar el tratamiento a bordo adecuado que evite la melanosis y mantenga la calidad y frescura del producto a ser procesado en plantas localizadas en tierra.
- Ejercer un control estricto en puerto sobre las condiciones de frescura y calidad del langostino fresco desembarcado.
- Crear una reglamentación que asegure buenas prácticas para el tratamiento del langostino fresco a bordo

2.5. Regulaciones en cuanto a áreas de pesca

- a. Mantener de manera permanente la veda en la zona de los Bajos Mazarredo y en las áreas y zonas actualmente establecidas en el norte del Golfo de San Jorge, como así también el sistema de vedas móviles vigentes para otras zonas, basadas en razones biológicas.
- b. En el área de veda permanente para la pesca de merluza se requiere que las decisiones en cuanto a apertura y cierre de las zonas que el CFP habilite para la explotación del langostino se haga efectiva a partir del momento en que se registra la migración del recurso hacia la zona señalada desde aguas provinciales (Chubut – Santa Cruz), se toma en base a la información suministrada por el Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP) y previo a una prospección del área por parte de la flota comercial especializada supervisada técnicamente por dicho organismo.
- c. El anuncio de apertura y cierre debe ser transparente y único para todos los operadores, y realizarse con el tiempo suficiente para que las empresas armadoras puedan planificar y organizar la operativa.
- d. Con el objeto de tomar oportunamente las decisiones requeridas para la habilitación de la pesca del langostino en las diferentes áreas, cualquiera sea su jurisdicción, las prospecciones que se realicen sobre el recurso, mediante la utilización de los barcos de la flota comercial, deben estar limitadas tanto en su tiempo de duración como en la cantidad necesaria de unidades afectadas de acuerdo con el objeto particular de cada una de las mismas



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

2.6. Nuevas autorizaciones de pesca para langostino al sur del paralelo de 41° S

- a. Entre 2015 y 2018 se han otorgado mediante reformulaciones de permisos de pesca y proyectos que permitieron un incremento importante en la capacidad de pesca (número de barcos) y del esfuerzo pesquero sobre el recurso. En dicho período se aprobaron aproximadamente treinta reformulaciones de permisos y proyectos (34 barcos adicionales) que ampliaron la presión ejercida sobre la pesquería. Para ello se utilizaron permisos irrestrictos de las lanchas amarillas artesanales y la conversión de cupos de calamar a langostino.
- b. En tal sentido, se entiende que el CFP debería tomar un criterio muy restrictivo al respecto, basándose en considerar la historia en la pesca del langostino como objetivo de las embarcaciones involucradas y de los lineamientos normativos contenidos en la Ley Federal de Pesca N° 24.922.

2.7. Recomendaciones particulares

Para completar la posición de CAPECA deben considerarse las siguientes recomendaciones particulares:

- a. Cualquier buque que hoy esté autorizado para operar sobre langostino, con eslora total superior a 40 m o con más de 2.000 HP de potencia de motor, en caso de ser reemplazado por fin de vida útil, siniestro o cualquier otro motivo, debe adecuarse a la norma incorporando un nuevo barco que cumpla con la misma.
- b. No autorizar el cambio de proyecto o permiso y autorización de pesca para la incorporación a la pesquería del langostino de unidades sin una historia de por lo menos diez (10) años en operaciones sobre dicho recurso como especie objetivo.
- c. Asimismo, no se debe autorizar la conversión o reemplazo de proyectos y permisos de pesca para langostino correspondientes a barcos fresqueros para reconvertirlos a unidades congeladores,
- d. Como marco de referencia se debe respetar el espíritu del artículo 28 de la Ley Federal de Pesca en relación para el otorgamiento de nuevos permisos de pesca o reformulación de proyectos y permisos irrestrictos y/o autorizaciones vigentes para la explotación del langostino a que *...Los permisos de pesca son habilitaciones otorgadas a los buques solamente para acceder al caladero, siendo necesario para ejercer la pesca contar con una cuota de captura asignada o una autorización de captura en el caso de que la especie no este cuotificada*....



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

2.8. Aspectos que consideraren cuanto a la promoción comercial

- a. En cuanto al concepto de la incorporación de valor agregado, se debe tener en cuenta que el mayor precio internacional y el mayor aporte al ingreso de divisas para el país a partir de la captura de un recurso natural se obtiene del langostino entero congelado a bordo, en consecuencia, el que incorpora más valor debería ser promocionada con un reintegro adicional.
- b. Con el propósito de premiar la incorporación de valor agregado se debería considerar el aumento de los reintegros a la exportación para los productos elaborados en plantas de proceso en tierra, según sea el grado de elaboración (pelado, pelado y devenado, etc.)
- c. En relación con el Anexo II del Decreto N° 1207/16, se debe excluir para el langostino pelado la condición de ahumado.
- d. Con el objeto de poder lograr una ampliación del mercado internacional actualmente abastecidos por langostino argentino, se deberían llevar a cabo medidas de promoción para situarlo en el lugar de preeminencia y un aumento de precio de venta internacional acorde al tipo de producto del que se trata.



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

Anexo

Antecedentes de la propuesta

1) Características y evolución de la pesquería del langostino

El langostino argentino (*Pleoticus muelleri*) es una especie del orden Decápoda de la familia Solennoceridae del género *Pleoticus*. Vive en aguas templado - frías y tiene hábitos demersal-bentónicos. Su área de distribución abarca desde las costas de la Provincia de Santa Cruz al sur de la Argentina (aproximadamente desde el paralelo de 50° S) hasta las aguas adyacentes a Río de Janeiro en Brasil (aproximadamente hasta el paralelo 23° S). Se lo ha capturado en profundidades que oscilan los 3 y 100 metros de profundidad.

Se trata de una especie de ciclo de vida corto, considerado anual en términos pesqueros, una tasa de crecimiento alta y variable espaciotemporalmente y un gran potencial reproductivo. La especie no presenta estructuras rígidas permanentes que permitan la asignación de una edad relativa a los individuos. Sin embargo, por métodos indirectos, puede estimarse que vive aproximadamente dos años. (Bertuche et al. 1999. INIDEP)

“En un año calendario, las operaciones sobre el recurso comienzan habitualmente en el litoral de Chubut al norte de 45°00'S, con actividades de la flota costera de Rawson (enero, febrero) en función de la disponibilidad de recurso. En el norte del Golfo San Jorge las operaciones de Tangoneros congeladores, comienzan generalmente en el mes de febrero-marzo, en función de resoluciones administrativas que habilitan las actividades de los BP; inicialmente bajo la modalidad de prospecciones y/o pesca exploratoria. En ocasiones, se habilita luego la pesca de langostino con esfuerzo restringido, a través de una limitación del número de BP. Generalmente, con posterioridad al comienzo de actividades en el norte del Golfo San Jorge, comienzan las operaciones sobre el recurso en el sur del Golfo San Jorge, en aguas jurisdiccionales de Santa Cruz, bajo modalidades similares. La apertura de la pesca en aguas de jurisdicción nacional, durante el período analizado, ha ocurrido anualmente aproximadamente entre mediados de mayo y mediados de agosto, no extendiéndose más allá de principios de noviembre, con la excepción del año 2003 en el que se cerró el área habilitada a principios del mes de diciembre. (Fischbach, C. y De La Garza, J. 2010 INIDEP)

El aumento del desembarco de langostino registrado en los últimos años ha sido de tal magnitud, que no puede explicarse como el resultado de una estrategia de explotación. La incertidumbre respecto de la biomasa total disponible para la pesca de langostino, que hasta el año 2006 podía asociarse casi exclusivamente al nivel de reclutamiento anual, hoy debe asociarse posiblemente a la evolución del ecosistema, la abundancia de langostino ha aumentado sin pausa durante los últimos 10 años. Es de destacar que un escenario posible de fuerte disminución de su abundancia provocaría circunstancias de dificultosa administración tanto en la pesquería de langostino patagónico, como en otras pesquerías importantes que han disminuido su presión de pesca al cambiar, algunos de sus barcos, su especie objetivo por el langostino. (Carina Fischbach, Daniel Bertuche 2016. INIDEP)

Después de la caída registrada en 2005, donde se consignaron solamente 7.482,2 toneladas con una participación de la flota congeladora tangonera del 94,3 %, en los últimos diez años (2006 y 2015) el crecimiento anual de las capturas ha sido notable, en efecto de 44.405 toneladas en 2006 a más de 233 mil toneladas en 2017.



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

En cuanto a los aportes de cada flota, la de congeladores tangoneros hasta 2016 han sido los mayores volúmenes desembarcados, aunque el aumento sostenido en términos absolutos y relativos de los fresqueros durante los últimos años de abundancia ha sido significativo, ya en 2017 los desembarques de estos últimos han superado a los realizados por los primeros.

En 2006 la primera declaró 34.057,1 toneladas con una contribución del 76,7 % mientras que la flota fresca lo hizo con 10.348,1 toneladas, es decir el 23,3 %. Entre 2012 y 2017 las capturas declaradas excedieron las 100.000 toneladas anuales, llegando en 2017 al récord de 241.121 toneladas, de las cuales 109.548 (45%) correspondieron a la flota congeladora mientras que 131.577 toneladas (55 %) fueron aportadas por los diferentes tipos de barcos fresqueros.

La participación de cada una de las áreas jurisdiccionales principales (aguas nacionales, de la Provincia del Chubut y de la Provincia de Santa Cruz) en las capturas registradas de langostino se fue modificando paulatinamente, entre 1996 a 2017 y más aún entre 2006 a 2017, como consecuencia a la mayor abundancia y mejores tallas comerciales que se obtuvieron en la zona bajo jurisdicción nacional. Ello produjo una fuerte transformación en la operatividad de las distintas flotas afectadas a la pesquería en cuanto a épocas y áreas de pesca.

Entre 1996 y 2006 la participación promedio de las capturas en aguas bajo jurisdicción nacional era del 22,3 %. El 83% del desembarco total anual declarado en 2016 (parcial al mes de noviembre de 2016) correspondió a capturas en jurisdicción nacional. (*Carina Fischbach, Daniel Bertuche 2016. INIDEP*)

Las actividades de pesca de la flota dedicada a la captura del langostino patagónico en las aguas de jurisdicción nacional se desarrollan fundamentalmente en el área declarada de veda permanente para la pesca de merluza (*Merluccius hubbsi*) en particular y para el arrastre de fondo en general. En consecuencia, para poder acceder a la misma se requiere una decisión expresa del Consejo Federal Pesquero en el sentido de habilitar temporalmente el acceso a la misma. Como resultado de la mayor disponibilidad del recurso en la zona nacional la apertura a la pesca ha tenido una importancia fundamental en los mayores volúmenes de desembarques registrados.

2) Normativa actual y su vigencia

En 1988, actualizado en 2006, las provincias de Santa Cruz y Chubut celebraron un acuerdo para el manejo pesquero conjunto del Golfo de San Jorge, considerando las características migratorias de los recursos pesqueros allí localizados. En tal sentido se comprometieron a llevar a cabo un programa de "seguimiento e investigación del recurso langostino y demás especies comerciales con el objeto de regular y ordenar las pesquerías, buscando la conservación de las especies y la optimización de sus capturas con el máximo de rentabilidad." Para ello los organismos especializados de cada estado conformaron la "Comisión de Administración conjunta del Golfo de San Jorge" con el objeto de realizar estudios de evaluación pesquera.

En diciembre de 1988 la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca dictó la Resolución N° 1113 que reglamentó algunos aspectos en tal sentido. La norma fue concertada con las provincias de Chubut y Santa Cruz y consultada con el sector empresario. En términos generales, intentaba corregir aspectos del inadecuado manejo que la explotación de la especie señalada había padecido hasta ese momento, teniendo en cuenta además sus oscilaciones cíclicas.



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

Para ello se precisó que las embarcaciones nuevas que se incorporaban a la explotación de langostino debían tener como características "una potencia de motor principal menor a los 2.000 HP, una eslora total inferior a los 40 metros, contar con equipamiento para poder envasar en cajas de hasta 2 kilogramos, poseer suficiente capacidad de congelado y utilizar aparejos selectivos para facilitar el escape de merluza juvenil", cuyas características y modalidades debían ser reglamentados por la Subsecretaría de Pesca.

Por otra parte, determinó que a partir del 1 de enero de 1994 los barcos de más de 2.600 HP perderían su permiso de pesca para la pesca de langostino. A su vez otorgaba cupos máximos de captura anual por embarcación y premiaba a los titulares de embarcaciones que aportaran el mayor valor agregado con el mantenimiento de dicha cuota.

Por último, ponía restricciones a la captura y comercialización de ejemplares cuyo tamaño fuera inferior a 70 piezas por kilogramo y al desembarque de ejemplares rotos. Asimismo, las unidades fresqueras autorizadas para la captura del langostino debían proceder a lavar y a acomodar el producto en cajones de hasta 15 kilogramos.

La aplicación de esta norma obligó a la salida de la pesquería a los barcos de mayor porte especializados en pesca masiva y no selectiva, y trajo como consecuencia una sensible mejora en la calidad del producto obtenido y en el grado de reconocimiento del langostino patagónico en los mercados internacionales, como así también contribuir a una mayor sostenibilidad de la explotación del recurso.

Catorce años después de dictada la Resolución SAGyP N° 1113/88 siguiendo lo resuelto expresamente por el Consejo Federal Pesquero en cuanto a la necesidad de actualizar la reglamentación de la pesquería del langostino en aguas nacionales y de determinar los requisitos mínimos que debían cumplir las embarcaciones autorizadas para operar sobre dicha especie, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos estableció la Resolución SAGPyA N° 153/02.

Mantuvo algunas condiciones y requisitos y agregó nuevos en relación con los reglamentados por la Resolución SAGyP N° 1113/88 en cuanto a las embarcaciones que se dediquen a la pesca de la especie langostino (*Pleoticus muelleri*) en aguas de jurisdicción nacional en la zona situada al Sur del paralelo 41° Sur.

En tal sentido procedió a actualizar la norma anterior en cuanto, a la necesidad de contar con permiso de pesca vigente para la captura de la especie langostino. Asimismo, determinó que aquellas embarcaciones que contando con dicho permiso no cumplieran con los requisitos establecidos en cuanto a eslora máxima (40 m) y potencia de motor propulsor (2.000 HP) pero que hubiesen operado durante el año 2001¹ al Sur del paralelo 41° Sur sobre la especie langostino (*Pleoticus muelleri*) como objetivo, quedaban comprendidas en la misma situación y con los mismos derechos que las embarcaciones que cumplían con dichos requisitos.

¹Resolución SAGyP N° 340/2015. Modificatoria



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

Por otra parte, se obligó a las embarcaciones a operar con tangones con redes langostineras, con un tamaño mínimo del mallero en el copo de la red, determinado también la altura máxima de los portones y la apertura vertical máxima de la boca de red y contar con aparejos y dispositivos selectivos que faciliten el escape de la merluza juvenil

Determinó que los barcos congeladores tangoneros debían poseer un equipamiento de frío acorde con su capacidad de captura, debiendo procesar y clasificar por tallas y envasar en cajas de hasta dos kilogramos (2 Kg.), además deberán realizar a bordo el tratamiento adecuado que mantenga la calidad y frescura del producto. Por otra parte, para los barcos fresqueros fijó el límite máximo de 96 horas de operación y a realizar a bordo el tratamiento adecuado que mantenga la calidad y frescura del producto y utilizar para la estiba a bordo cajones plásticos con capacidad total de hasta quince kilogramos (15 kg.) compuestos por un máximo de once kilogramos con quinientos gramos (11,5 kg.) de langostino y tres kilogramos con quinientos gramos (3,5 kg.) de hielo en escamas.

La Resolución SAGPyA N° 224/03 determinó que el Consejo Federal Pesquero sea quien proceda a aprobar la apertura y cierre de áreas de veda para la pesca de merluza para permitir captura del langostino, sobre la base de las recomendaciones del INIDEP y en base a los resultados de prospecciones que el mismo autorice.

Por último, la Resolución CFP N° 3/2014 (24/04/14); dejó sin efecto las restricciones de los artículos de la Resolución N° 1113/88, y estableció que los barcos con autorización de captura limitada en cantidad por las disposiciones de la resolución citada conservarán la autorización de captura de la especie langostino sin límite de cantidad.

Los propósitos que originaron las normas señaladas tienen aún plena vigencia en la actual situación de la pesquería del langostino, en función del mayor conocimiento que hoy se tiene acerca de sus características propias, de su evolución y las actividades de los actores que operan sobre dicho recurso.

3) Conflictos actuales en la pesquería del langostino

Uno de los aspectos principales que caracterizan a la actividad pesquera es la extrema competitividad entre los usuarios, teniendo en cuenta que explotan un mismo recurso común, renovable y finito, donde las decisiones que se tomen individualmente afectan a la totalidad de una pesquería, es decir en sus aspectos biológicos, económicos y sociales. Ello se traduce en la relación de los usuarios con los recursos y entre sí a partir de los distintos regímenes de acceso que caracteriza a la pesquería del langostino, cuyo efecto directo es el riesgo permanente que una utilización irracional provoque una mala asignación de los recursos (sobreinversión en capacidad de pesca) desde el punto de vista económico y social y como consecuencia de ello la afectación de la explotación sustentable del recurso.

- i. Entre las distintas pesquerías
- ii. Entre distintas jurisdicciones involucradas
- iii. Entre distintos tipos de flota
- iv. Entre empresas
- v. Por el otorgamiento de nuevos permisos y autorizaciones de pesca para langostino en base a la reformulación de los proyectos originarios



Cámara de Armadores de Pesqueros
y Congeladores de la Argentina

4) Cuestiones que considerar para un esquema de manejo de la pesquería

Teniendo en cuenta los conflictos mencionados en la sección anterior, es posible mencionar los principales problemas que debe atender el manejo de la pesquería del langostino

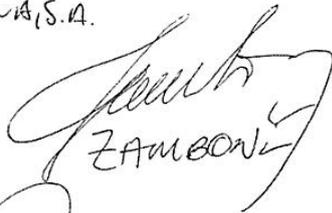
- i. El langostino patagónico es sensible a los cambios en las variables ambientales, provocando un escenario de incertidumbre anual respecto de la biomasa total disponible para la pesca afectando a las actividades las distintas flotas que operan sobre el recurso.
- ii. Las características de la especie y su extrema dependencia de los cambios ambientales requieren el monitoreo permanente del recurso mediante campañas de investigación científica.
- iii. Diversidad en las reglamentaciones de acceso con escasa articulación entre jurisdicciones nacional y provinciales.
- iv. En los últimos años se ha registrado un exceso de capacidad de pesca y de esfuerzo aplicado a la pesquería.
- v. Existencia de dificultades en el cumplimiento de la reglamentación vigente.
- vi. Incremento de costos internos y deterioro de los precios internacionales.
- vii. Facilidad de acceso a la pesquería en aguas de jurisdicción nacional.

Ver nota CAPECA adjunta. Mayo 2016


 MARCOS OJEDA
 ALGARROVA, S.A.

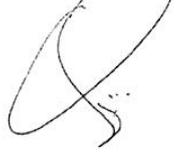

 EDUARDO VIENA
 VIENA ARGENTINA SA


 ROBERTO CRESPO
 PESQUERA DESEADO S.A.


 ZAMBONI


 RUBEN CELMA
 ARDUMASA, S.A.


 Pesquera Santa Cruz S.A.
 SEGUNDO RAMA
 GERENTE


 PESQUERIA EL ATLANTICO
 EDUARDO ROJAS
 gerente


 E. BOIERO
 Presidente
 web. www.capeco.com.ar

Adolfo Alsina 292, piso 7° "A", C1087AAB - CABA, Argentina

Tel (5411) 4343-0283 / 4331-2581 / (011) 155-058-9659

Email. capeco@capeco.org.ar

Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON ARMADORES INDEPENDIENTES DE RIO NEGRO

4 de abril de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Jorge Bridi, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Ricardo Patterson, Reina Sotillo de Galgano, Silvia Giangioffe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Mauricio Remes Lenicov, Gabriela Navarro.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Río Negro: Alberto Diomede (Ministro), Gastón Mazzei, Gustavo Rubio (Director de Pesca), Fernando Malaspina (Secretario de Coordinación del Ministerio).

ARMADORES: Luis Jones (Río Salado), Juan Manuel Poliglieddu y José Iparraguirre (Los Importados S.R.L.), Mariano Saissac (La Vasca Fishing S.R.L.), Carlos Matas (La Perla del Este S.R.L.), Gustavo Rossi y Lucas Valle (RV Racing), Leonardo López (Alimentrade S.A.), Olga Reynoso e Ivana Molina (Cooperativa Unión Marítima), José Luis Otero y José Luis Otero (Punta Colorada Fishing), Daniel Tolosa (Face Punta Colorada), Andrés Cema y Ramiro Burtre (Cooperativa Elaboradora Artesanales de Alimentos), Mauricio Ceyrre (M.D.C. S.A.).

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todos los actores con interés en esta pesquería y relevar las ideas y sugerencias del sector.

El Alberto Diomede, Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de Río Negro da también la bienvenida a todos los presentes y agradece la presencia del CFP y de las empresas y cooperativas locales, y destaca los esfuerzos realizados.

La preocupación de las empresas locales es que actualmente prácticamente existe un solo producto rentable y consideran que hay que cuidarlo. Expresan que si bien son nuevos en la pesquería, han hecho inversiones que necesitan hacer rentables, y por lo tanto creen que aunque han pescado un porcentaje menor del recurso, resulta fundamental que se puedan mantener en la pesquería.

Las empresas locales han vivido tradicionalmente de la merluza y operando en el Golfo San Matías, pero hoy ese recurso ya no tiene la relevancia de antes en los mercados internacionales, los que principalmente demandan otras especies de peces y langostino. Por tal motivo, se preguntan acerca de las posibilidades que puedan tener para acceder al caladero de langostino.



El CFP aclara que las provincias que accedieron al recurso lo hicieron a través de un proceso de reconversión de los permisos/proyectos de pesca para acceder al recurso en aguas nacionales y que no se han emitido ni se van a emitir nuevos permisos.

Se debatió acerca de las condiciones para la reformulación de los permisos, y la posibilidad de que cualquier embarcación que tenga la posibilidad de llegar a la zona de distribución actual del recurso, puede incorporar un permiso con autorización para langostino.

De las 11.000 toneladas que se pescaron con buques de Río Negro, solo 7.000 se desembarcaron en la provincia y 4.000 provinieron de aguas nacionales, y generaron un fuerte impulso a las inversiones locales, porque para pescar en la provincia, las autoridades exigen inversiones en tierra. Por tal motivo, solicitan que el CFP contemple esta situación para que ese ingreso se mantenga, y sobre todo que haya actividad durante los meses de invierno, que suele ser de muy baja actividad local. Plantean que en función de lo que se ha incrementado el recurso, se les garantice una cuota o cupo, o se le otorguen permisos para poder acceder al caladero, ya que por las condiciones económicas no consideran posible conseguir permisos de otros puertos.

El CFP aclara que las provincias de Santa Cruz y Chubut tienen compensación social de langostino en función de que ambas provincias han vedado la pesca en el Golfo San Jorge para favorecer a la pesquería en toda su área de distribución.

En cuanto a los puertos el CFP recuerda que todos los puertos están compitiendo para lograr incrementar los desembarques.

Otra preocupación se refiere al tiempo de despacho autorizado ya que la limitación de tiempo que tienen algunas embarcaciones no les permiten completar bodega, por lo que solicitan que se tenga en cuenta la distancia de los distintos puertos para acceder al caladero al determinar la máxima duración de marea.

Con respecto a la producción, plantearon que hay muchas variables económicas que dificultan la incorporación de valor agregado: alto costo de la mano de obra, problemas de acceso a la tecnología y al crédito, países con ventajas de acceso a mercados de países desarrollados, entre otras. Por otro lado, también reconocen que hay otras posibilidades para generar valor agregado y que están más a su alcance, tales como la de reemplazar el fosfato con otros productos alternativos o la ventaja con la que se cuenta frente los importadores que buscan producto "once frozen".

El Ministro Diomedes informa que el Ministerio de Agroindustria ha anunciado que se han reducido a cero los aranceles para el ingreso de maquinaria tanto nueva como usada entre otras facilidades. También mencionó que se están desarrollando líneas de crédito con el Banco Nación para la producción.

Otra preocupación es la concentración de buques en el borde norte de la veda de merluza en la "boca" del Golfo San Matías que, según plantean, estaría impidiendo el ingreso del langostino al



Golfo, por lo que solicitan que se establezca una restricción para la pesca de langostino al norte del 42°S.

Las empresas armadoras solicitan que se mantengan las restricciones de acceso establecidas en la 1113 respecto a la eslora total de los buques, y que de modificarse esta condición sea igual para toda la flota.

Los frigoríficos integrados (Pesquera Golfo San Matías S.A. y La Perla del Este S.R.L.) hacen entrega de una presentación escrita, que se adjunta a la presente, sobre su posición acerca del Plan de Manejo de Langostino conteniendo sugerencias para el manejo sustentable del recurso.

Se adjunta a la presente el listado de asistentes a la reunión, y firman esta minuta el presidente del CFP y Carlos Matas en representación de los frigoríficos y Juan Manuel Poliglieddu por los armadores participantes.

 Juan Manuel Bosch Presidente Consejo Federal Pesquero	 Carlos Matas La Perla del Este S.R.L.	 Juan Manuel Poliglieddu Los Importados S.R.L.
--	---	---

PLAN DE MANEJO LANGOSTINO - CFP - RIO NEGRO <i>Independientes</i>			
Día: <i>7/04/2018</i>		Horario: <i>16 hs.</i>	
Nombre y Apellido	Organización	Mail institucional / personal	Firma
<i>Luis Jones</i>	<i>Rio Salado</i>	<i>luismarjones@gmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Juan Manuel Poligrieto</i>	<i>los Imparables S.R.L.</i>	<i>juanmanuel.poligrieto@hotmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>JOSE IPARRAGUIRE</i>	<i>los Imparables S.R.L.</i>	<i>ipa_gel@yahoo.com.ar</i>	<i>[Signature]</i>
<i>SARAH C. Banzo</i>	<i>LA VASCA Fishing S.R.L.</i>	<i>mariszc192@hotmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>CARLOS MATAS</i>	<i>LA PERLA DEL ESTE</i>	<i>cm.surtrade@hotmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>GUSTAVO Rossi</i> <i>LA CAS VALLE</i>	<i>RIO RANG</i>	<i>roberthvalle@yahoo.com.ar</i>	<i>[Signature]</i>
<i>LEONARDO Lopez</i>	<i>PESQUERA GOLFO SUR</i>	<i>leonardo@elmercado.com.ar</i>	<i>[Signature]</i>
<i>DU MENTRADE</i>	<i>MARLES SA. SA</i>	<i>.com.ar</i>	<i>[Signature]</i>
<i>OLGA Reynoso</i>	<i>Cooperativa UNION MARITIMA</i>	<i>ien.netanzel16@gmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Otero, Jose Luis</i>	<i>Punta Colada Fishing</i>	<i>oterojosel@hotmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Idroza, Daniel</i>	<i>FACE Punta Colada</i>	<i>dani_tobasa@hotmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>CETMA ANDRES</i>	<i>COOP. LABORATORIO INTEGRAL DE ALIMENTO</i>	<i>andresal11@hotmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Buitre Ranero</i>	<i>//</i>	<i>//</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Otero Jose Luis</i>	<i>Punta Colada Fishing S.R.L.</i>	<i>oterojosefishing@hotmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Mauricio Carrara</i>	<i>M.D.C.S.A.</i>		<i>[Signature]</i>

10

San Antonio Este, 3 de abril de 2018.

PLANTAS INTEGRALES DE SAN ANTONIO ESTE. (RIO NEGRO)

POSICION SOBRE EL PLAN DE MANEJO EN LA PESQUERIA DEL LANGOSTINO PATAGONICO (PLEOTICUS MUELLERI)

INTRODUCCION

Las firmas representadas en esta nota son empresas integrales que poseen buques propios y plantas que procesan su captura dentro de la Provincia de Río Negro.

Históricamente la pesca dentro del Golfo San Matías se ha desarrollado de manera artesanal con ciclos interrumpidos de baja actividad y con baja inversión en infraestructura portuaria, naval y plantas frigoríficas.

En el año 2017 con la aparición del langostino dentro del Golfo, la actividad se vio motorizada de manera exponencial, generando nuevos empleos, nuevas construcciones y variados proyectos de inversión en la provincia.

El porcentaje de extracciones a nivel Provincial de langostino Patagónico solo representa el 2.7% de la captura anual nacional. Es decir en el 2017 se pescaron aproximadamente 7000 ton contra las 243.000 toneladas a nivel Nacional.

La incidencia es minúscula en la pesca anual sin afectar al resto de los participantes, pero sin embargo provocó una consecuencia muy positiva para toda la Provincia.

Desembarques de Capturas Marítimas Totales - Por Especie y Puerto (t)- Año 2017

Especie	Puertos													Total
	Bahía Blanca	Mar del Plata	Necochea	Comodoro Rivadavia	Pto Madryn	Rawson	San Antonio Este	San Antonio Oeste	Pto Deseado	Caleta Paula	Ushuaia	Otros Puertos		
Crustaceos														
Camarón	2,3	3,0										127,7		133,0
Cangrejo		21,2	1,0											22,2
Centolla		221,2		535,7	1 007,3				329,0	27,0	73,1	87,0		2.281,2
Centollon		0,3					2,6							2,9

Langostino	0,4	8.741,9	16.206,3	60.311,5	74.904,8	842,3	5.952,6	45.116,0	6.731,1	22.097,0	241.513,8		
Subtotal	2,7	8.687,5	1,0	16.742,1	61.316,8	74.904,6	842,3	5.955,2	45.445,0	6.758,1	73,1	22.912,6	243.952,8

El mayor desafío que afrontamos es un desarrollo anual de la industria brindando mano de obra, capacitando a nuevos ingresantes, y obtener un producto de calidad que cumpla con todas las normas Sanitarias para su posterior exportación.

De todas las provincias con Litoral Marítimo de la República Argentina, Río Negro se encuentra en desventaja con respecto al desarrollo y explotación, prueba fehaciente de ello es el informe del Minagri que grafica el desembarco por puertos. Allí se encuentra plasmado el subdesarrollo donde se encuentra la Provincia, que representa solo el 1,2% de los desembarcos nacionales anuales.

Desembarques de Capturas Marítimas Totales - Por Puerto y Mes (t) – Periodo 01/01/2017 a 31/12/2017

Puerto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Buenos Aires													
BAHIA BLANCA	0,5				0,3	0,6	0,1	3,3	0,5	2,8	4,6	0,1	12,6
GRAL LAVALLE	0,0	0,1	175,4	666,1	923,6	1.008,1	1.657,8	1.301,4	959,0	254,9	21,7	57,8	7.038,1
MAR DEL PLATA	11.664,6	45.553,6	46.935,8	39.769,3	37.505,0	30.021,3	26.196,0	26.650,7	11.106,8	53.805,4	34.704,1	19.740,8	383.658,9
NECOCHEA/QUEQUEN	155,6	52,0	96,5	86,3	167,9	74,7	73,7	19,5	182,2	464,4	130,9	91,4	1.545,2
RIO SALADO	18,5	88,3					292,2	324,0	4,5				727,4
ROSALES	1,2	0,7	1,7	79,1	83,5	2,9	7,8	4,6	4,4	2,1	67,9	2,5	258,4

ANEXO I – ACTA CFP Nº 12/2018

SAN CLEMENTE DEL TUYÚ	19,4	19,2	0,2	37,1	50,7	89,6	92,5	75,8	60,2	28,9	33,8	17,6	525,0
OTROS PUERTOS	24,3	15,0	26,1	301,5	41,3	43,4	576,8	1.035,7	265,2	95,1	117,7	81,9	2.647,3
Subtotal	11,88 4,2	45,73 4,0	47,18 6,0	409,4 2,7	38,77 2,2	31,12 0,5	28,89 6,0	29,41 7,0	32.582,7	34,65 4,6	25.100,7	19.991,5	366,41 3,0
Río Negro													
SAN ANTONIO ESTE	177,6	127,2	31,3	152,6	200,7		7,0	52,9	33,6	147,0	645,3	238,3	1.803,5
SAN ANTONIO OESTE	1.273,8	1.026,2	1.405,6	1.118,4	608,2	132,1	159,7	104,4	36,2	129,0	765,7	814,1	7.523,2
Subtotal	1.401,4	1.153,4	1.436,9	1.270,9	808,9	132,1	166,7	157,3	69,8	276,1	1.411,0	1.042,3	9.326,8
Chubut													
GALETA CORDOVA											8,2		8,2
CAMARONES		51,8	112,9	0,2	1.352,8	4.363,7	5.534,9	5.250,4	4.441,8	1.596,1	122,3		22.665,7
COMODORO RIVADAVIA	1.244,5	1.501,4	1.597,7	1.655,0	1.886,5	4.935,9	4.415,4	1.482,5	2.182,0	503,4	789,2	998,8	24.648,3
PUERTO MADRYN	475,3	5.318,2	8.042,1	6.976,6	10.148,8	12.995,9	11.925,2	16.979,5	20.448,4	16.916,8	3.534,5	3.290,8	118,65 7,6

ANEXO I – ACTA CFP Nº 12/2018

PUNTA COLORADA	5,7											16,1	27,6
RAWSON	17,86 3,3	13,44 9,4	6.510, 0	1.276, 5	264,0	1.047, 8	1.568, 4	2.111, 8	3.683,7	3.514, 9	10.089, 2	13.546, 3	74.925, 2
Subtotal	19,58 8,9	20,82 0,8	17,66 3,7	9.892, 7	13.85 5,2	23,28 3,4	23,44 4,0	27,77 4,7	30.855,8	22,53 3,2	13.963, 4	17.852, 2	240,92 5,9
Santa Cruz													
CALETA OLIVIA/PAULA	261,0	1.220, 7	2.639, 5	609,2	1.672, 3	2.648, 1	2.194, 1	509,5	851,7	68,1	21,3	32,4	12.768, 9
PTO. DESEADO	445,3	8.097, 5	11.12 4,1	4.225, 3	5.020, 6	8.440, 1	10,15 1,6	8.269, 5	7.612,4	6.622, 0	3.759,0	788,5	74.985, 9
SAN JULIAN	42,8	18,0	14,1	1,9	0,5								76,3
Subtotal	752,0	9.346, 2	11.127, 7	4.881, 5	6.693, 4	11,21 8,1	12,54 5,7	8.778, 0	8.254,1	6.690, 1	1.789,1	800,9	87.831, 1
Tierra del Fuego													
USHUAIYA	2.112, 2	5.171, 5	3.641, 1	1.103, 4	7.141, 2	245,3	4.971, 2	84,7	47,1	3.877, 0	5.369,5	7.533,5	41.295, 7
Subtotal	2.112, 2	5.171, 5	3.641, 1	1.103, 4	7.141, 2	245,3	4.971, 2	84,7	47,1	3.877, 0	5.369,5	7.533,5	41.295, 7
Total	15,73 8,7	32,21 5,9	14,70 8,3	56,09 3,7	67,26 9,9	65,97 9,4	69,82 4,5	66,21 1,2	71.814,6	68,03 1,0	59.684, 9	47.220, 4	775,79 2,5

Para ello trabajamos en forma continua con los directivos de la Provincia de Río Negro, para encontrar un marco regulador que impulse el desarrollo industrial de la misma, como así también un plano sustentable que no afecte la estabilidad laboral de los trabajadores, como la sobreexplotación del recurso.

APORTE DE RIO NEGRO PARA EL MANEJO SUSTENTABLE DE LA PESQUERIA DE LANGOSTINO.

Con la firma del Sr Gobernador Alberto Weretilneck se ha suspendido la emisión de nuevas licencias de pesca hasta el año 2020. Con esto se asegura de no generar un mayor esfuerzo pesquero sobre el recurso que habita dentro de la Jurisdicción Marítima Provincial.

Asimismo se suspendió la recepción de nuevos proyectos pesqueros hasta la realización de los ya presentados.

La Provincia limita el ingreso de buques con motor mayor de 800 HP y 1500 cajones de capacidad de bodega.

Se propuso la utilización de tangones como obligatorio pero se vio imposibilitada su utilización debido a la gran cantidad de "pasto", algas que habitan el Golfo que impiden una correcta operatoria de los mismos.

Se están haciendo acuerdos con el Instituto Storni y Barcos privados para que a través de fondos Mixtos se haga una exhaustiva investigación de todas las especies del Golfo, en especial con el langostino, lograr constatar si se cuenta con un ecosistema propio o contamos con una especie migratoria extrazonal y en caso de ser así establecer de donde proviene y cuáles son las causas de su ingreso al Golfo.

SUGERENCIAS PARA UN MANEJO SUSTENTABLE.

Es de vital importancia una veda permanente de las zona de cría y reproducción (Mazaredo, Norte del Golfo San Jorge como así también las vedas móviles)

La cantidad de cajones por barco (no debe ser superior a los 2000 cajones), los kilogramos permitidos por cajón no deben exceder los 18 kg, su acondicionamiento como su lavado a bordo son de vital importancia para obtener una buena calidad en tierra. El arrastre de los barcos debe limitarse para extraer un producto entero y con características organolépticas correctas.

La apertura debe ser autorizada por el INIDEP y monitoreada en forma permanente. Detectar en forma inmediata cuando se extraen piezas menores a las 40 piezas por kg, modificando la zona de pesca. Asimismo el desove es una etapa crucial del ciclo de vida y es donde se debe poner el foco de control para que este no sea interrumpido.

Los barcos tangoneros que ingresen a la zona de pesca no deben superar los 40 metros de eslora y los fresqueros los 2000 cajones. Es muy difícil manipular más de esta cantidad de langostino sin ver afectada la calidad por cuestiones de tiempo y espacio.

SOLICITUD

La industria pesquera rionegrina ha realizado importantes inversiones para producir langostino, que está en un momento de transición hacia la consolidación de las mismas, pero que aun así ha duplicado la mano de obra ocupada y todo lo que se captura se procesa en tierra.

La fluctuación de las temporadas no permite seguir creciendo y pone en riesgo lo conseguido hasta ahora.

La merma en el invierno de los dos principales recursos crea complicaciones, bajos salarios que solo alcanzan al asegurado y quebranto a las firmas comerciales.

Ello podría solucionarse total o parcialmente si la provincia dispusiera de un cupo en aguas nacionales a donde mandar en los meses de invierno, 6 o 7 barcos de los que hayan operado el resto del año en el GSM, a pescar ese cupo, con compromiso de procesamiento en Río Negro, como nos indica la normativa provincial.

Elevamos esta solicitud al CFP para su análisis, con el objetivo final de crear un marco sustentable para la Provincia de Río Negro el fortalecimiento de sus empresas y la consolidación de inversiones que generen nuevas fuentes de trabajo como así también la capacitación de nuevo personal.


LEONARDO LOPEZ
P/PESQUERA GOLFO SAN MATIAS S.A.
APODERADO


CARLOS MATAS
LA PERLA DEL ESTE SRL
APODERADO

Plan de Manejo de Langostino

MINUTA DE LA REUNION CON ARMADORES INDEPENDIENTES DE RIO NEGRO

5 de abril de 2018

Participantes:

Consejo Federal Pesquero (CFP): Juan Manuel Bosch, Francisco Di Leva, Jorge Bridi, Adrián Awstin, Carlos Líberman, Juan Antonio López Cazorla, Ricardo Patterson, Reina Sotillo de Galgano, Silvia Giangiobbe, Karina Solá Torino, Alejo Toranzo.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura: Mauricio Remes Lenicov, Gabriela Navarro.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Río Negro: Gastón Mazzei, Gustavo Rubio, José Fentaño

PESCADORES: Carlos Leuze, Alejandro Sarmiento, Andrés Pazos.

La reunión inicia con una breve descripción de los cambios que ha experimentado la pesquería de langostino en los últimos años, y la voluntad del CFP de elaborar un plan para el manejo sustentable de la que actualmente es una de las pesquerías más importantes de Argentina. Informa que el CFP tomó la decisión de realizar reuniones con todos los actores con interés en esta pesquería para relevar las ideas y sugerencias del sector.

Los pescadores realizan una breve presentación de la actividad artesanal que realizan en el Golfo San Matías indicando que la actividad se inició mediante el buceo, y originalmente solo podían vender su producto a plantas establecidas en San Antonio Oeste. La sanción de la nueva ley, que estableció la Terminal Pesquera, les permitió ampliar los destinos de las ventas y también vender directamente al público.

A partir de 1995/96 se desarrolló la pesca con palangre o pincho para la captura de merluza. El producto se vendía fresco, eviscerado a bordo, y se enviaba, por avión, a España. En ese momento pasaron de 10 a 40 embarcaciones artesanales. Gracias a la existencia de la Terminal y la venta directa al público, se instaló el merluzón de pincho del San Matías como un producto de alta calidad.

Luego, por disminución del recurso (merluza), y cuestiones macroeconómicas, quedaron alrededor de 20 embarcaciones artesanales. Las empresas que originalmente armaban a los pescadores artesanales desaparecieron, por lo que tuvieron que reconvertirse y pasar a encargarse también del armado de las embarcaciones (preparación de redes, combustible, carnada).



Luego apareció el langostino, y tuvieron que volver a reconvertirse. Se diseñaron redes muy chicas, con portones acordes al tamaño de las embarcaciones, y se modificaron los barcos para poder capturar langostino (guinches, poleas, incorporación de tecnología, sondas, etc.).

Además del langostino, siguen capturando merluza y mariscos (almejas, caracoles, cholgas, panopea y otras), estas últimas por buceo, tratando de mantener la actividad todo el año, salvo en los dos meses en los que realizan reparaciones a las embarcaciones. Cabe mencionar que los motores fuera de borda duran alrededor de un año en función de la cantidad de horas por día que los utilizan.

La actividad se realiza con 3 o 4 tripulantes a bordo de las embarcaciones, y 4 o 5 personas por camión para la descarga. Realizan lances de 3 o 4 cajones y por viaje pueden traer un máximo de 25 cajones. Su única posibilidad de competencia con la pesca industrial es por calidad, por lo que están tratando de conseguir algún sello para diferenciar el producto. En 2017 llegaron a capturas alrededor de 1.500 toneladas.

Su preocupación es la posibilidad de ingreso de Langostino al Golfo. Consideran que hay una excesiva cantidad de barcos pescando en aguas nacionales. Por su condición de artesanales y que solo pueden operar de día y por corto tiempo, solo pueden operar en el Golfo. Las 60 embarcaciones con las que cuenta la flota actualmente se asientan frente de la zona de pesca para acceder al recurso lo más rápidamente posible. Debido a las condiciones climáticas generalmente pueden operar solo 3 o 4 días por semana. En síntesis, solicitan que se proteja la entrada de langostino al Golfo, con alguna limitación al norte del paralelo 42°S, para garantizar la posibilidad de acceso del recurso a su zona operación.

Informan que también uno de los inconvenientes que se le presentan es el máximo alejamiento permitido por la Prefectura, que es de 3 millas, y la merluza se encuentra a partir de 6 millas. El langostino se acerca más a la costa (2 o 3 millas).

Por otro lado, plantean que necesitan una reconversión de la flota hacia embarcaciones más grandes y más seguras, con la posibilidad de tener motores internos, pero tienen limitaciones económicas importantes. Hoy en día las embarcaciones gastan 300 litros de combustible por día (\$ 6.000 /7.000), cada tripulante cobra \$ 50 por cajón, lo que lleva el costo de la salida de pesca a alrededor de \$ 12.000, y dificulta hacer rentable la actividad con la baja disponibilidad de recurso actual.

Se debatió acerca de la importancia del sistema de monitoreo satelital, nacional y provincial, para la protección de las áreas y zonas de operación a las que puede acceder esta flota. Las autoridades provinciales mencionan que el SIMPO era un sistema que adicionalmente al control permitía obtener información muy valiosa sobre la actividad.

Los pescadores solicitan que se realice en San Antonio Oeste el curso para titulación de patrón de pesca costera, por la imposibilidad que tienen de hacerlo en Mar del Plata.

 Horacio A. I.



Se adjunta a la presente el listado de asistentes a la reunión, y firman esta minuta el presidente del CFP y el representante de los pescadores artesanales en el Consejo Tripartito de la Terminal Pesquera Artesanal.



Juan Manuel Bosch
Presidente
Consejo Federal Pesquero



Alejandro Sarmiento
Pescadores Artesanales de Río Negro

PLAN DE MANEJO LANGOSTINO - CFP - RIO NEGRO			
Día: 05/04/2018		Horario: 10:30 hs	
Nombre y Apellido	Organización	Mail institucional / personal	Firma
Juan Manuel Bosch	CFP		[Firma]
Oscar Fortunato	CFP		[Firma]
Ricardo Patterson	CFP		[Firma]
Reina Sotillo de Galgano	CFP	RYS@MRECIC.GOV.NE	[Firma]
Silvia Giaggiobe	CFP		[Firma]
Francisco Di Leva	CFP	FUO@COMERCIO.COM	[Firma]
Jorge Bridi	CFP		[Firma]
Gastón Mazzei	Río Negro		[Firma]
Adrián Awstín	CFP		[Firma]
Carlos Liberman	CFP		[Firma]
Juan Antonio Lopez Cazoria	CFP		[Firma]
Karina Solá Torino	CFP		[Firma]
Alejo Toranzo	CFP		[Firma]
Mauricio Remes Lenicov	SSPyA - DNCyFP	mremes@magyp.gov.ar	[Firma]
Gabriela Navarro	SSPyA - DPyGP		[Firma]
Jose Roberto	Parada Río Negro		[Firma]
Gustavo Rutero	D.T. Parada Río Negro		[Firma]
Milton Aguarito	Tennival Pespuma		[Firma]
Alejandro Sarmiento			[Firma]

