



INFORME SECTOR PESCA

Nuestra producción

La Patagonia argentina en general, y la provincia del Chubut en particular, forman parte de uno de los ecosistemas marinos y dulce acuícolas más importantes del planeta.

En consecuencia, los caladeros de pesca poseen la misma calidad e importancia ecológica, estratégica y productiva.

En ese marco, se asume que instrumentar una política de desarrollo pesquero, social, económica y ecológicamente sustentable, implica garantizar la disponibilidad de los recursos para las generaciones actuales y futuras, entendiendo que su manejo no debe estar restringido a lo meramente extractivo.

Chubut capitaliza históricamente el segundo lugar de importancia con un 28 % del total, detrás de Buenos Aires con un 58% analizando los desembarcos anuales de merluza para el período 1989 – 2007. En particular, Puerto Madryn representa el puerto de desembarco de esta especie más importante de la Patagonia, posicionándose incluso después de Mar del Plata que centraliza los mayores desembarcos.

Principales Productos

La merluza hubbsi o merluza argentina es un pez de aleta. Su carne es blanda, blanca, de textura firme y con un agradable sabor, con 16.5% de proteínas y 1.9% de lípidos.

Su peso varía entre 280 y 6000 gramos y su tamaño entre los 30 y los 95 centímetros de longitud.

Puede vivir alrededor de 12 años pero recién puede alcanzar su madurez sexual a los 6 años. Posee un alto porcentaje de Omega 3, un ácido graso que evita la coagulación de la sangre en las arterias.

Una vez capturada es procesada, ya sea a bordo o en tierra, y comercializada fresca o congelada, si se congela, puede ser conservada aproximadamente entre 6 y 8 meses.

Su temporada de pesca se extiende de octubre a marzo y las flotas que la capturan están constituidas por buques fresqueros y congeladores/factoría.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos es el organismo que se encarga de distribuir los cupos para la captura de la merluza hubbsi, para una buena administración



y preservación de los recursos vivos de la zona económica. Para ello se divide a la zona económica exclusiva por medio del paralelo 41, al sur del paralelo el llamado "stock sur" y al norte del mismo, el "stock norte".

Para el año 2008 la cantidad autorizada para capturar es de 270 mil toneladas, de este total corresponden 207 mil toneladas al stock sur y 63 mil toneladas al stock norte, manteniéndose la prohibición a los buques congeladores para operar en el stock norte.

Tanto el calamar como el langostino son invertebrados marinos de ciclo de vida anual. Se trata de recursos altamente fluctuantes en su abundancia y accesibilidad por ser sumamente sensibles a variaciones del ambiente, especialmente a las condiciones oceanográficas.

Debe tenerse en cuenta que el calamar, por su carácter transzonal, es objeto de explotación no sólo dentro de la Zona Exclusiva Económica Argentina, sino también en las aguas alrededor de Malvinas por parte de la flota licenciada por Gran Bretaña, así como por flotas de distintos países, en su mayoría asiáticos que operan en aguas internacionales más allá de la milla 200.

En 2007, en Argentina el 90% de la captura de calamar corresponde a buques poteros (86 operando en 2007), con un arte de pesca altamente selectivo (sólo capturan calamar, sin pesca acompañante); el 10% restante corresponde a buques arrastreros de altura que pueden desembarcar calamar en fresco o congelado.

La operación de los buques poteros ha dado impulso a los puertos patagónicos. En 2006 el 73% de los desembarques de esta flota correspondió a Puerto Deseado (Santa Cruz) 47% y Puerto Madryn (Chubut) 26%. Ese porcentaje significa casi 200.000 t.

Los desembarques de calamar de la flota potera que operaron en la provincia del Chubut en el primer semestre del 2007 alcanzaron las 34.091 ton entre los puertos de Puerto Madryn 91 % y Comodoro Rivadavia 9%.

En el caso del langostino debe considerarse un aspecto particular: los circuitos migratorios varían de año a año marcadamente, por lo que varía también la cantidad de meses en los que el recurso está accesible a la flota nacional.



Las características fluctuantes de este recurso se observan a su vez en la series de desembarques en las que se da un máximo de 78800 ton en 2001 y un mínimo de 7500 ton en 2005.

Si bien puede haber modificaciones anuales, la actividad pesquera se realiza en aguas de la provincia de Santa Cruz entre marzo y junio, luego en zona de aguas de jurisdicción Nacional y después en aguas de la Provincia del Chubut, hasta fines de septiembre. La flota menor de Rawson realiza capturas en octubre-noviembre, enero y marzo en aguas del Chubut. En Chubut y Santa Cruz, dentro del Golfo de San Jorge. Actualmente se trata de una actividad zafral.

Operan en la pesquería un total de 87 buques tangoneros que congelan su producción a bordo en cajas de 2 kilos (clasificación por tamaño) y 74 buques fresqueros. Estas flotas generan empleo para tripulantes en forma directa entre 3.700 y 4.000 personas, una gran parte de las cuales habita en los puertos al sur del Río Colorado. La flota llamada amarilla que opera en Rawson y en parte en Bahía Camarones, está compuesta por buques pequeños, fresqueros, que realizan mareas diarias y su capacidad varía entre 3600 y 6000 kg. cada uno por marea. Una flota de similares características, pero mucho más reducida en número, opera en Comodoro Rivadavia.

Los desembarques de langostino en la Provincia del Chubut en el período enero – agosto de 2007 alcanzaron las 15.000 ton., superando la captura del año 2006 comparando el mismo período.

Los productos obtenidos en buque congelador son langostinos enteros y colas en cajas de 2 kg. En tierra se obtiene langostinos enteros y colas congelados en envases según el mercado de destino y pelados.

La clasificación se realiza por tamaño:

- L1- 10 a 20 piezas por kg.
- L2 -20 a 30
- L3- 30 a 40
- L4- 40 a 50

La mayor parte de las exportaciones corresponde a langostino entero crudo congelado (envasado en cajas de 2 kg.)



En cuanto a las exportaciones de pescado y mariscos, pueden dividirse en dos grupos dependiendo de si tienen algún tipo de elaboración o no:

- **Pescados y mariscos sin elaborar**, en este caso casi el 55 % de las exportaciones se realizaron a España, entre otros mercados pueden encontrarse Italia 16%, Japón 7.7%, China 6.1% y Francia 1.7%. En 2006 las exportaciones alcanzaron 263.2 millones de dólares. En 2007 las exportaciones totales alcanzaron los 219.1 millones de dólares, donde 37.4 millones corresponden a pescados y 181.7 millones a mariscos.
- **Pescados y mariscos elaborados**, las exportaciones alcanzaron los 83.8 millones de dólares en 2006, de este total 47.3 millones fueron ventas a tres países: Italia 26.8 %, España 17.3 % y Alemania 12.3 %, sumando el 56.4 % del total. El 84.5% de las ventas se comercializa en 10 países. El restante 15.5 % se reparte entre otros 31 países, cada uno de ellos con una participación más baja. En 2007 las exportaciones totales alcanzaron los 74.6 millones de dólares, donde 70.5 corresponden a filetes de pescado, 1.9 millones a restos de pescados y mariscos elaborados, 1.9 millones a pescados conservados y 360 mil a conservas de mariscos.

Partida arancelaria productos

Partida arancelaria	Producto	DE en %	RE en %
0303.21	Truchas	10	0
0303.39	Lenguados	10	0
0303.62	Austromerluza antártica y merluza negra	5 a 10	0
0303.78	Merluzas	10	0
0303.79	Los demás pescados	5 a 10	0 a 9
0303.80	Hígados, huevas y lechas	10	0
0304.29	Merluzas y pescados con valor agregado	5	0 a 9
0304.99	Las demás partes de pescados	5	0 a 9
0306.13	Camarones, langostinos y demás decápodos	10	0 a 5
0306.14	Cangrejos	10	0 a 3.4
0307.29	Vieiras	10	0 a 3.4
0307.49	Calamares y potas congelados	10	0 a 3.4
0307.99	Calamar con valor agregado	10	10 a 10



Principales destinos

Pescados y mariscos sin elaborar		Pescados y mariscos elaborados	
España	54.6 %	Italia	26.8 %
Italia	15.8 %	España	17.3 %
Japón	7.7 %	Alemania	12.3 %
China	6.1 %	Australia	9.2 %
Francia	1.7 %	Francia	5.6 %
Resto	14 %	Sudáfrica	5 %
		Polonia	2.7 %
		Lituania	1.9 %
		Croacia	1.9 %
		Israel	1.7 %
		Resto	15.5 %