

INFORME DPP N°1-2021

Mercado interno de pescado de río
procedente de frigoríficos de la baja
cuenca del Plata en Argentina



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

INFORME DPP N° 01/2021

Enero, 2021

Mercado interno de pescado de río
procedente de frigoríficos de la baja
cuenca del Plata en Argentina.

Datos de 2019

Informe realizado por:

Ortega, Mabel

Liotta, Jorge

Alvarez, Marcela

Mantinian, Julia

Dirección de Planificación Pesquera
Subsecretaría de Pesca y Acuicultura



La figura del pescador artesanal está explícitamente incorporada en la legislación de algunas de las provincias de la región y caracteriza a quienes realizan su tarea en cercanías de su lugar de residencia, por cuenta propia, sin establecer relaciones de dependencia laboral con terceros. Es practicada en forma individual o en pequeños grupos o cooperativas, en su mayoría informales.

Alrededor de 10.000 pescadores artesanales, según constan en los registros provinciales (Acta CPC 06-2020: https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/pesca_continental/actividades/), trabajan en la cuenca con embarcaciones de madera o fibra de entre 4 y 7 metros, propulsadas a remo o con motores de baja potencia.

El producto de la pesca es destinado al consumo familiar (autoconsumo) o bien a la venta directa al público o a comercios locales (mercado interno) o a frigoríficos y/o acopiadores que venden tanto al mercado interno como externo.)

En toda la cuenca, la pesca artesanal es multiespecífica, ya que se registra la captura de alrededor de una veintena de especies tales como sábalo (*Prochilodus lineatus*), boga (*Megaleporinus obtusidens*), tarariras (*Hoplias* spp.), surubíes (*Pseudoplatystoma* spp.) armado (*Pterodoras granulosus*), bagre amarillo (*Pimelodus maculatus*), manguruyú (*Zungaro jahu*), dorado (*Salminus brasiliensis*), pacú (*Piaractus mesopotamicus*), patí (*Luciopimelodus pati*), rayas (*Potamotrygon* spp.), armado chanco (*Oxydoras kneri*), salmón de río (*Brycon orbignyanus*) y mandubíes (*Ageneiosus* spp.). Las especies más significativas de esta pesquería son mayoritariamente el sábalo en la cuenca inferior (desde San Javier en la provincia de Santa Fe hasta el Delta del Paraná) y el surubí en la región norte según los estudios realizados en la región (Bechara, *et al.* 2007; Vargas, 2016; Vargas, 2017).

Los volúmenes de extracción totales en esta región son difíciles de estimar, debido principalmente a la falta de estadísticas de la comercialización informal de pescado destinado al mercado interno. Los valores anuales de exportación de todas las especies de pescado de río desde el año 2009 a la actualidad, fluctuaron entre 14.000 y 25.000 toneladas, siendo el sábalo la especie que representa alrededor del 90 % de las exportaciones.

Las estimaciones más conservadoras del volumen de captura de pesca artesanal con destino al mercado interno sugieren que las cifras corresponden a un 20 % del volumen destinado a la exportación. Existen una serie de dificultades para estimar con exactitud estos valores; una de ellas es la multiplicidad de caminos que puede tomar el pescado una vez capturado, como por ejemplo la venta directa del pescador al consumidor que, en la mayoría de los casos, no queda registrada en los circuitos formales.

En relación a las características de las pesquerías se diferencian dos regiones:

1) Las pesquerías del norte de la cuenca en el país, principalmente en la zona de la confluencia de los ríos Paraguay y Paraná: desde la localidad de Formosa (provincia de Formosa) hasta San Javier (provincia de Santa Fe). En esta zona las capturas son mayormente realizadas con redes de enmalle, que de acuerdo con las distancias entre nudos

alternos y las zonas de pesca se denominan “mallón”, “cachorrero” o “boguero”. El arte de pesca, que por importancia le sigue a las redes, es el “espinel”. Se capturan mayoritariamente especies de gran tamaño (surubíes, dorado, patí, manguruyú, etc.), con capturas diarias de unos pocos ejemplares por pescador. Los principales puertos de desembarco son: Formosa (provincia de Formosa), Isla del Cerrito y Antequera (provincia de Chaco), Itatí, Italia y Empedrado (provincia de Corrientes) y Reconquista (provincia de Santa Fe) (Bechara *et al.* 2007).

2) Las pesquerías del sur de la cuenca, que se concentran en ambas márgenes del río Paraná y su valle de inundación: abarca a las provincias de Entre Ríos, Santa Fe y Buenos Aires. En esta zona principalmente se captura sábalo y otras especies como boga, tararira, patí, bagres y armados. El mayor volumen de sábalo capturado en la cuenca tiene como destino la exportación y desde el año 2009 el volumen anual exportado de esta especie osciló entre 12.000 y 22.000 toneladas.

RELEVAMIENTO A FRIGORÍFICOS:

Para este informe se solicitó a los frigoríficos inscriptos en el “Registro de Establecimientos Procesadores de pescado de río” de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura¹, las declaraciones de toneladas comercializadas en el mercado interno durante el año 2019, discriminando por especie y presentación. Estos frigoríficos comercializan pescado proveniente de las pesquerías del sur descriptas anteriormente, correspondientes a las provincias de Entre Ríos, Santa Fe y Buenos Aires.

Metodología

Con la finalidad de hacer este estudio comparable con el relevamiento del sector realizado con datos del año 2016 (y publicado en el 2017), se tomaron primeramente los valores de toneladas comercializadas declaradas totales por provincia. Posteriormente, tras un trabajo de relevamiento y estimaciones por especie se calcularon índices de rendimiento para las diferentes presentaciones de las especies comercializadas, y se realizó la conversión de estos valores a pescado entero, tal como se detalla en el Anexo I.

Uno de los frigoríficos de la provincia de Santa Fe declaró el total de toneladas comercializadas, las especies y presentaciones, pero no discriminó en toneladas por ítem. Para estimar estos valores, se tomó como referencia las proporciones dadas por la totalidad de los frigoríficos registrados de la cuenca del sur y se extrapoló a las presentaciones declaradas específicamente por este frigorífico en cuestión.

Resultados totales de la Cuenca del Plata Sur

De las 15 plantas pesqueras relevadas, únicamente 9 de ellas se dedican al comercio en el mercado interno y fueron, por lo tanto, consideradas en el siguiente análisis. El total comercializado declarado por estas 9 plantas pesqueras en el mercado interno durante el año 2019 fue de 5.635 t de productos y subproductos. Cabe aclarar que todo el pescado que

¹ El “Registro de Establecimientos Procesadores de pescado de río” fue creado por Resolución SAGPyA N° 391 de fecha 26 de septiembre de 2013 y depende de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

ingresa a las plantas está eviscerado y en este primer análisis general se consideran los valores en toneladas comercializadas *sin aplicar los índices de conversión para cada tipo de presentación*. Del total de 5.635 t anuales de pescado de río, el 63 % proviene de los frigoríficos de la Provincia de Entre Ríos, mientras que el 24 % es de Buenos Aires y el 13 % es de Santa Fe (Fig. 2).

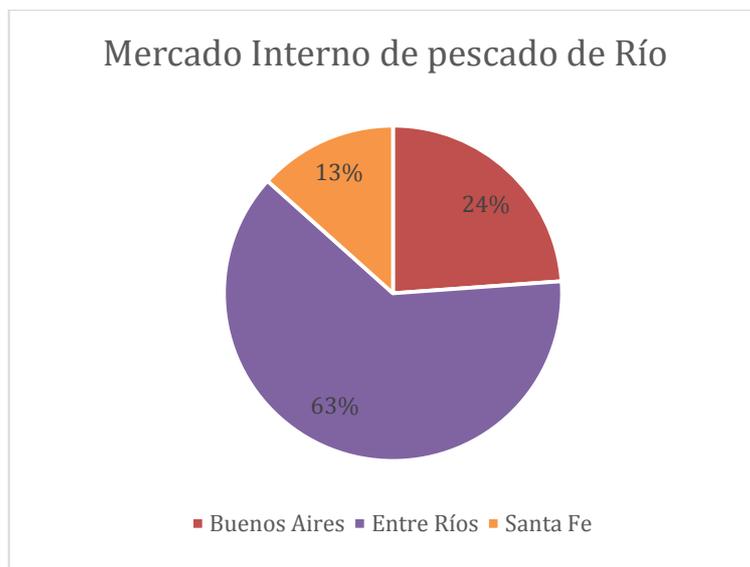


Figura 2. Porcentajes de origen por Provincia, del pescado de río de la cuenca del Plata Sur, comercializado en el mercado interno de Argentina.

Las diferentes especies de pescado de río que comercializan estos establecimientos en el mercado interno, en orden de importancia según su volumen, son: sábalo, boga, tararira, patí, pejerrey, bagres, dorado, surubíes y otros. Las tres primeras representan el 85 % de las ventas (Fig. 3).

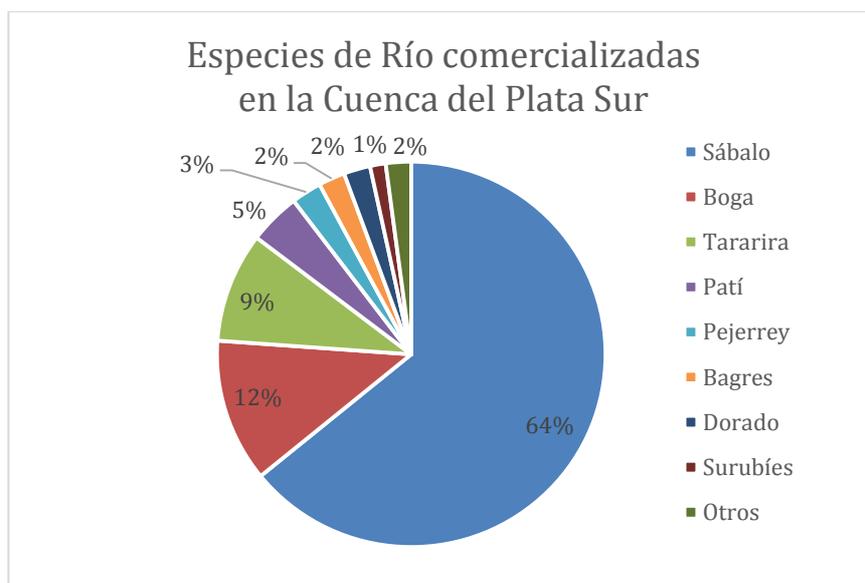


Figura 3. Porcentaje de las especies de pescado de río comercializadas por establecimientos exportadores en el mercado interno en la Cuenca del Plata Sur.

Estos porcentajes corresponden a los valores totales de toneladas por especie comercializadas, que se presentan a continuación (Tabla 1).

Tabla 1. Toneladas totales de las especies de pescado de río comercializadas en el mercado interno nacional, provenientes de establecimientos exportadores de la cuenca del Plata sur.

Especie	Toneladas
Sábalo	3.617
Boga	677
Tararira	517
Patí	241
Pejerrey	142
Bagres	126
Dorado	125
Surubíes	74
Otros	117
TOTAL	5.636

Los volúmenes informados de pejerrey (*Odontesthes bonariensis*) y carpa (*Cyprinus carpio*) provienen en parte de ambientes lagunares pampásicos.

Respecto al volumen comercializado total cabe aclarar que alrededor de 312 t corresponden a subproductos obtenidos de distintas especies como medallones, recortes y pulpa.

Provincia de Entre Ríos

En esta provincia se relevaron las cuatro plantas frigoríficas pesqueras que se encuentran en el registro de exportadores de pescado de río destinan productos al mercado interno.

Según lo declarado, la comercialización anual de pescado de río en el mercado interno proveniente de estas cuatro plantas es de 3.540 t. Las tres especies más comercializadas son el sábalo, la boga y la tararira, las cuales suman el 84 % del total comercializado (Figura 4 – Tabla 2).

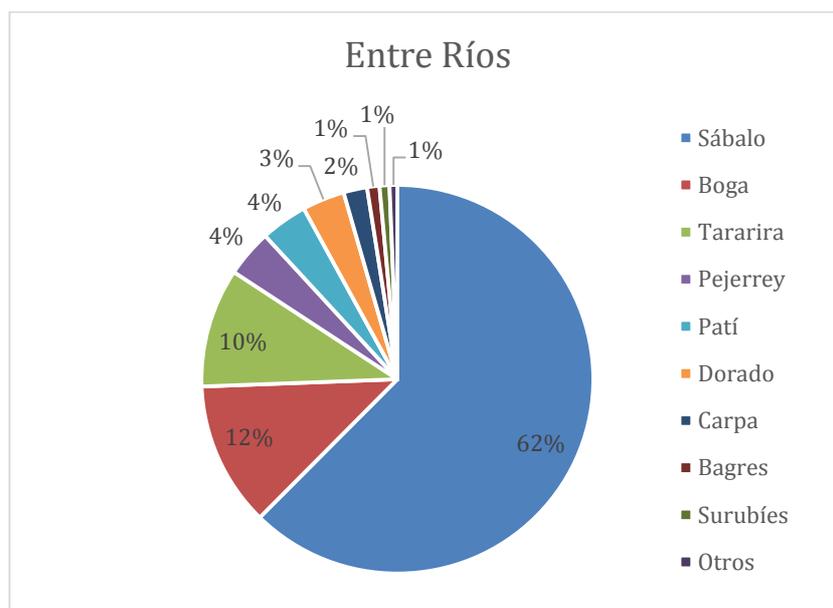


Figura 4. Porcentaje de las especies de pescados de río comercializadas anualmente en la Provincia de Entre Ríos.

Tabla 2. Toneladas totales de las especies de pescado de río comercializadas en el mercado interno nacional, provenientes de establecimientos exportadores de la provincia de Entre Ríos.

Especie	Toneladas
Sábalo	2.210
Boga	425
Tararira	350
Pejerrey	139
Patí	137
Dorado	124
Otros	157
TOTAL	3.542

Provincia de Buenos Aires

En esta provincia se relevaron las tres plantas frigoríficas pesqueras que se encuentran en el registro de exportadores de pescado de río; dos de ellas destinan productos al mercado interno.

Según lo declarado, la comercialización anual de pescado de río en el mercado interno proveniente de las dos plantas es de 1.344 t. Las tres especies más comercializadas son el sábalo, la boga y la tararira, las cuales suman el 86 % del total comercializado (Figura 5 – Tabla 3).

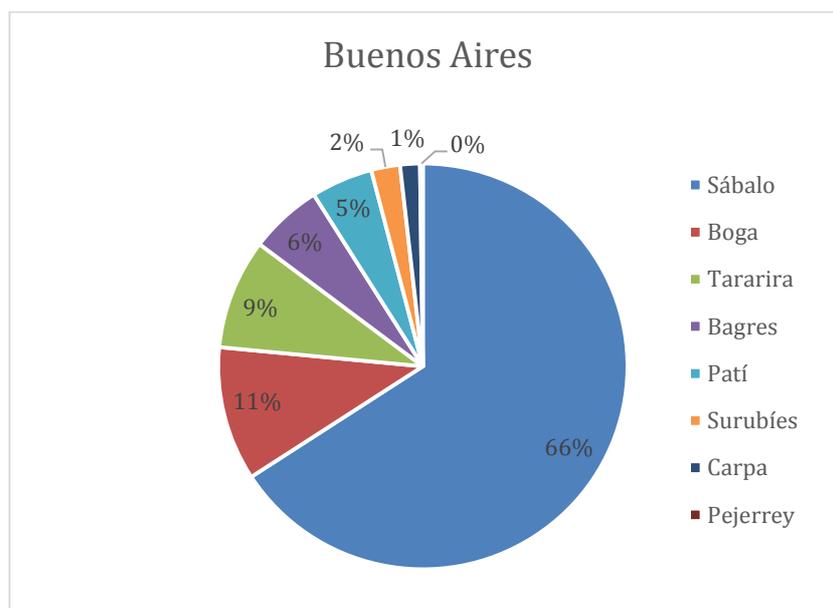


Figura 5. Porcentaje de las especies de pescados de río comercializadas anualmente por establecimientos exportadores de la Provincia de Buenos Aires.

Tabla 3. Toneladas totales de las especies de pescado de río comercializadas en el mercado interno nacional, provenientes de establecimientos exportadores de la provincia de Buenos Aires.

Especies	Toneladas
Sábalo	885
Boga	144
Tararira	118
Bagres	78
Patí	66
Surubíes	31
Carpa	21
Pejerrey	3
TOTAL	1.346

Provincia de Santa Fe

En esta provincia se relevaron las ocho plantas frigoríficas pesqueras que se encuentran en el registro de exportadores de pescado de río, de las cuales únicamente tres destinan parte de su producción al mercado interno.

Según lo declarado, la comercialización anual de pescado de río en el mercado interno proveniente de esas tres plantas es de 750 t. Las tres especies más comercializadas son el sábalo, la boga y la tararira, las cuales suman el 91 % del total comercializado (Figura 6 – Tabla 4).

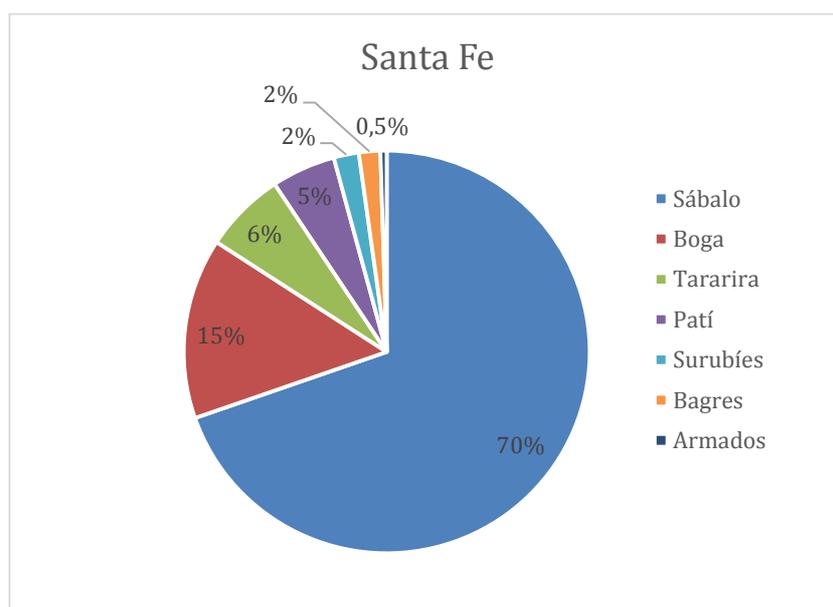


Figura 6. Porcentaje de las especies de pescados de río comercializadas anualmente por establecimientos exportadores de la Provincia de Santa Fe.

Tabla 4. Toneladas totales de las especies de pescado de río comercializadas en el mercado interno nacional, provenientes de establecimientos exportadores de la provincia de Santa Fe.

Especie	Toneladas
Sábalo	522
Boga	109
Tararira	49
Patí	38
Surubíes	15
Bagres	13
Armados	4
TOTAL	750

Conversión a Pescado entero

Se realizó el cálculo del porcentaje de rinde de diferentes especies y formas de presentación de pescado de río comercializado en el mercado interno, utilizando la metodología descrita en el Anexo 1.

En el cálculo de las toneladas totales comercializadas, transformadas a pescado entero, se desestimaron los aportes de los preformados, dado que estos se realizan con los recortes de las otras presentaciones, por lo cual se encuentran incluidos dentro del cálculo estimado con el rinde de las mismas.

Aplicando todo lo antes expuesto, **las 5.635 t anuales declaradas comercializadas en el mercado interno corresponden a 6.675 t de pescado entero.**

Conclusiones generales

El volumen de pescado de río proveniente de estos frigoríficos de la cuenca sur del Plata, destinado a consumo en el mercado interno para el 2020 fue de 5.635 t anuales de pescado, casi 31 % menos que en el 2016 cuando se calculó un total anual de 8.145,5 t (Álvarez et al., 2017).

Estos valores, si bien sólo reflejan una parte del pescado destinado a mercado interno, son de especial interés para tener en cuenta en el cálculo del consumo *per cápita* de estos productos provenientes de la pesca continental, cuyo aporte aún no ha sido considerado en el consumo nacional de pescados y mariscos.

De los 15 frigoríficos radicados en las provincias de Buenos Aires, Entre Ríos y Santa Fe, inscriptos en el registro de exportadores, sólo 9 comercializan productos dentro del territorio nacional.

La mayor participación en el mercado interno la tuvo la provincia Entre Ríos (3.540 t, 63 %), seguida por Buenos Aires (1.344 t, 24 %) y Santa Fe (750 t, 13 %). En 2016 los porcentajes fueron de 41 % para Entre Ríos (3.348 t), 39 % para Santa Fe (3.153 t) y 30 % para Buenos Aires (1.644,5 t).

Las especies más comercializadas fueron el sábalo 64 %, la boga 12 % y la tararira 9 %. En 2016 la especie más comercializada también fue el sábalo, representando un 43 % del total, seguida por la tararira con un 22 % y luego la boga con 21 %.

A diferencia de lo que ocurre con los productos provenientes de pesca marina, el pescado de río tiene mayor rendimiento al momento de la comercialización, ya que el 80% se vende únicamente eviscerado, con un mínimo de valor agregado de mano de obra, y los frigoríficos lo que facilitan es el sistema de distribución y comercialización.

Por otra parte, la forma de consumo de pescado de río, que prácticamente se comercializa entero eviscerado, permite un mayor aprovechamiento para consumo humano que el comercializado de peces marinos (que en mayor medida se comercializa fileteado y el subproducto obtenido se destina a medallones o formitas o bien a la industria de reducción de harina de pescado).

Si bien el cálculo de las mermas permitió obtener valores más reales del pescado destinado al mercado interno, el valor total no se incrementó demasiado (sólo un 18,5 %), debido a que un 80 % del total correspondió a pescado eviscerado.

Una estimación más precisa del volumen del mercado interno de pescado de río que no pasa por frigoríficos requiere de mecanismos que en la actualidad no están disponibles, y que son difíciles de lograr dadas -entre otras causas- la multitud y dispersión de los sitios de desembarque y la informalidad que caracterizan a la pesca artesanal continental, no sólo en esta región sino en todo el mundo (Funge-Smith, 2018).

Referencias

Alvarez, M., M. Ortega, J. Mantinian y J. Liotta. 2017. El comercio de pescados y mariscos en el mercado interno de Argentina. Pesca continental en la Cuenca del Plata. Informe CPRVM N°3. Ministerio de Agroindustria. 21 pp. https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/pesca_continental/informes/general/archivos//180221_Mercado%20Interno%20de%20la%20Pesca%20Continental.pdf

Bechara, J. A., F. Vargas. y C. Flores Quintana. 2007. Biología pesquera de las principales especies de importancia económica en el área de la confluencia de los ríos Paraná y Paraguay. Informe Final presentado por el Instituto de Ictiología del Nordeste de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la Nación. Corrientes (Argentina) 72 pp.

Funge-Smith, S.J. 2018. Review of the state of world fishery resources: inland fisheries. FAO Fisheries and Aquaculture Circular No. C942 Rev.3, Rome. 397 pp.

Vargas, F. 2016. Informe Final de Estadísticas Pesqueras del año 2015. Presentado por el Departamento de Fauna y Pesca de la Dirección de Fauna y Áreas Naturales Protegidas. Subsecretaría de Recursos Naturales. Ministerio de Producción de la Provincia del Chaco. Argentina. 40 pp.

Vargas, F. 2017. Informe Final de Estadísticas Pesqueras del año 2016. Departamento de Fauna y Pesca de la Dirección de Fauna y Áreas Naturales Protegidas. Subsecretaría de Recursos Naturales. Ministerio de Producción de la Provincia del Chaco. Argentina. 39 pp.

ANEXO 1

CÁLCULO DEL PORCENTAJE DE RINDE DE DIFERENTES ESPECIES Y FORMAS DE PRESENTACIÓN DE PESCADO DE RÍO COMERCIALIZADO EN EL MERCADO INTERNO

Metodología utilizada

1. Para cada especie (sábalo, boga, tararira, patí y surubí pintado) y forma de presentación (despinado, fileteado y rodajas, de acuerdo a la especie), se obtuvieron los porcentajes de rinde de 25 valores medidos en el frigorífico Epuyén S.A. (Victoria, Entre Ríos) y los valores de promedio, desvío estándar y coeficiente de variación resultantes.

Especie	Despinado		
	promedio	desvío estándar	CV
Sábalo	0,721	0,046	6,4%
Boga	0,669	0,098	14,6%
Tararira	0,751	0,093	12,4%

Especie	Fileteado		
	promedio	desvío estándar	CV
Sábalo	0,351	0,043	12,1%
Boga	0,431	0,080	18,7%
Tararira	0,397	0,035	8,9%

Especie	En rodajas		
	promedio	desvío estándar	CV
Patí	0,799	0,025	3,1%
Surubí pintado	0,870	0,015	1,7%

Además, se registraron los valores mínimo y máximo del peso eviscerado de los ejemplares procesados por el frigorífico.

Especie	Rango de peso eviscerado (kg)	
	peso mínimo	peso máximo
Sábalo	1,5	2,1
Boga	0,8	1,5
Tararira	1,2	1,8
Patí	10	18
Surubí pintado	19	25

2. Como los ejemplares llegan a los frigoríficos ya eviscerados, fue necesario hallar la relación Peso entero/Peso eviscerado. Se usó la base de datos del Proyecto Evaluación biológica y pesquera de especies de interés deportivo y comercial en el Río Paraná, Argentina (EBIPES) para hallar esta relación en cuatro de las cinco especies seleccionadas, usando (cuando fue posible) sólo el rango entre los pesos mínimo y máximo usados por el frigorífico para este cálculo.

Para el surubí pintado, se utilizó un porcentaje de peso combinado de cabeza + vísceras del 24% del peso total del ejemplar, calculado por la Dirección de Fauna de Corrientes.

Especie	Peso entero / Peso eviscerado
Sábalo	1,15574599
Boga	1,09495206
Tararira	1,11573117
Patí	1,0910902
Surubí pintado	1,31578947

3. Se transformó el porcentaje promedio del peso eviscerado calculado en 1) al porcentaje de peso entero, con la ecuación:

$$\% \text{ Peso entero} = \frac{\% \text{ Peso eviscerado}}{\frac{\text{Peso entero}}{\text{Peso eviscerado}}}$$

Porcentajes del peso entero			
Especie	Forma de presentación		
	Despinado	Fileteado	En rojadas
Sábalo	62,4%	30,4%	
Boga	61,1%	43,3%	
Tararira	67,3%	35,6%	
Patí			73,2%
Surubí pintado			66,1%



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico firma conjunta

Número:

Referencia: Informe DPP 01-2021. Consumo interno pescado de río, año 2019

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 15 pagina/s.