

Prevén escasez y precios más altos de merluzas para Semana Santa

Pescadores y gremios coincidieron en la gravedad de la situación para este recurso y que se necesitan medidas que puedan afrontar esta realidad.

Pablo Martínez Tizka
 cronica@estrellaconce.cl

Una posible alza de precios de la merluza, especialmente para Semana Santa, es lo que se proyecta ante la realidad de sobreexplotación del recurso.

Fundación Oceana señaló que "el Informe de Estado de las Pesquerías 2025 confirmó un escenario particularmente alarmante para los recursos demersales de nuestro país. Todas las especies de merluza evaluadas están en crisis, en condición de sobreexplotación o agotamiento".

César Astete, director de las campañas de pesca de Oceana dijo que "si los cambios no son profundos, se pierde la oportunidad de recuperar estas especies emblemáticas para la zona centro y sur de nuestro país. Son muchas las familias que dependen de esta actividad en la pesca artesanal, en las pymes y en la pesca industrial", agregó.

En ese contexto, el representante de la región del Biobío en el Comité de Manejo de la merluza, Antonio Muñoz, dijo que "la sobreexplotación de la merluza es una realidad, pero no se hace nada para afrontarla. Es más, dan más cupos para cuotas cuando cada vez hay menos recurso. Es un gran problema y nos estamos oponiendo a ese tipo de cosas, pero se hace igual".

En ese sentido, en materia de precios aseguró que "el precio va a ser más alto porque tenemos menos cuota, hay menos pesca en el mar y las embarcaciones pescamos menos. Ya los viajes no están



COMITÉ DE MANEJO INDICA QUE PESCAR MERLUZA YA NO ESTÁ SIENDO RENTABLE.

2

problemas como la disponibilidad del recurso y la seguridad alimentaria serían riesgos.

siendo rentables pues se están llevando de 10 a 15 cajas. Si ese aumento ocurre no va a ser por culpa de los pescadores", dijo.

PESCA INDUSTRIAL

Monserrat Jamett, gerente de Sustentabilidad de Pescadores Industriales del Biobío, señaló que "en primer lugar, es importante señalar, que según el informe, el 63% de las pesquerías en las que participa la pesca industrial del Biobío, ya sea a través de la captura o del procesamiento, se encuentran en buen estado de salud. Recursos como el camarón naílon, el langostino amarillo, el langostino colorado y el jurel cuentan con la certificación internacional Marine

1

aspecto clave para dar señales de recuperación sería afrontar la pesca ilegal.

Stewardship Council (MSC)".

No obstante, sobre la merluza común expresó que "el problema debe decirse con todas sus letras: la pesca ilegal se ha transformado en el principal factor que amenaza la recuperación del recurso. Diversos análisis estiman que 4 de cada 5 merluzas que se venden en Chile provienen de capturas ilegales, extraídas fuera de cuota, sin garantizar una cadena de frío adecuada, e insertas en mercados informales. Esto no solo daña gravemente la sustentabilidad del recurso, sino que también expone a los consumidores a productos sin trazabilidad ni control sanitario, lo que puede causar graves pro-

blemas de salud".

PESCA ARTESANAL

Cristian Arancibia, presidente de Ferepa Biobío, sostuvo que "tanto los pescadores artesanales como los propios comités científicos llevan más de una década advirtiendo que varias pesquerías se encuentran en condiciones críticas. Lamentablemente, las medidas adoptadas hasta ahora no han sido suficientes para revertir una tendencia que cada año se vuelve más preocupante".

Asimismo, dijo que "la pesca ilegal sigue presionando poblaciones que ya están debilitadas, tanto en recursos pesqueros como bentónicos. Sin un fortalecimiento real de la fiscalización y del control en la cadena de comercialización, será muy difícil revertir la crisis que venimos denunciando hace años".

Cerró al decir que sin medidas, se pone en riesgo la disponibilidad y la seguridad alimentaria.