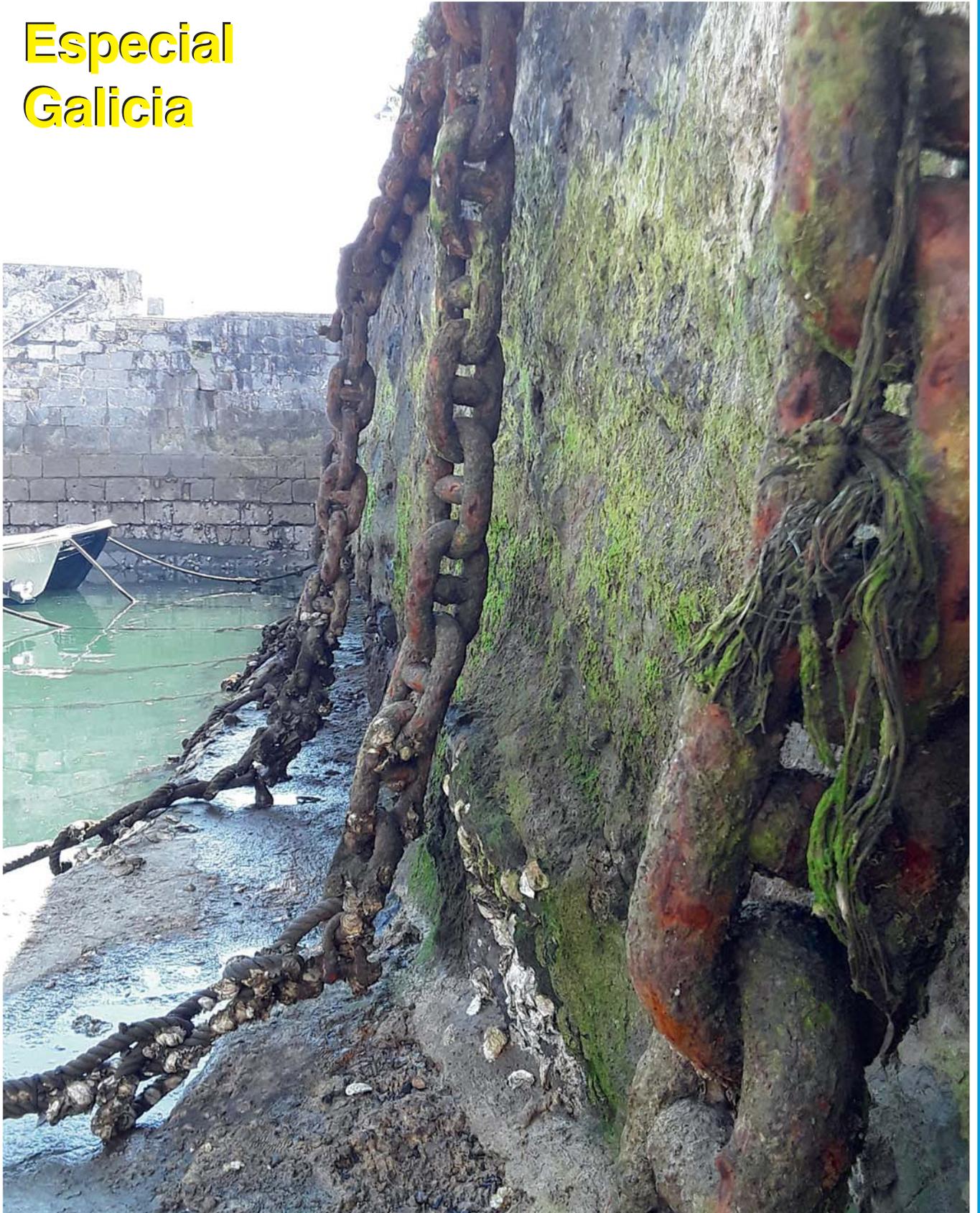


Europa Azul

Revista de la Mar

Septiembre-Octubre N.º 173 • 2019

Especial Galicia





aniversario
NAUTICAL

LO INVISIBLE A TU ALCANCE



DETECCIÓN

DISCRIMINACIÓN

EFICIENCIA

SOSTENIBILIDAD

Nuestro Norte Eres Tú

www.nautical.es
nautical@nautical.es /// +34 986 213 741





Alberto Echaluze

El nombramiento de Virginijus Sinkevicius

Ha llamado mucho la atención el nombramiento de Virginijus Sinkevicius, el parlamentario lituano, vinculado al partido Unión de Granjeros y Verdes, como comisario de Medio Ambiente y Océanos de la UE. A sus 28 años asume la responsabilidad de coordinar la actividad de ambos departamentos. En unos tiempos convulsos en el que nadie sabe cómo va a quedar el Brexit y con muchas críticas a la implantación de la obligación del desembarque, la nueva presidenta de la Comisión Europea da continuidad a sus predecesores en el cargo y obvia la pesca que, al parecer, no existe como sector o, al menos, carece del corpus necesario para figurar en la superestructura de una Unión Europea que no parece hallarse en su mejor momento.

El departamento que va a ocupar el tiempo de Sinkevicius en Bruselas es de suma trascendencia para algunas regiones europeas, entre ellas España. Interesa asimismo a Irlanda, Portugal, un poco a Francia, Alemania, Holanda, Italia y es impredecible el interés actual del Reino Unido, todavía Estado miembro con el que se tendrá que negociar para evitar con una reserva de cuotas y tratando de que exista correspondencia por parte británica por presencia de buques españoles en los caladeros de Gran Bretaña más allá de lo abrupto o no de la salida de esta de la UE. Nunca le ha ido bien a España estar de secundón en las negociaciones comunitarias. Por ello, es imprescindible abordar el tema del 'Brexit' con valentía y no seguir viendo cómo pasan a los meses a ver lo que pueda pasar.

Pero, de todas maneras, la impresión de

que la desconexión de la UE del mundo de la pesca es algo más que una simple cuestión de desapego de un sector que, sin embargo, es fundamental en algunos de los países miembros. Tenemos muy reciente la labor de Damanaki, cuya labor conservacionista consiguió un retroceso en la pesca mayúsculo. En el organigrama del club de naciones en el que España se integró en 1986, jamás ha aparecido específicamente un comisario con responsabilidades específicas en cuestiones tan importantes para la socioeconomía de Estados como los citados más arriba. Es más: en su denominación, ni siquiera se menciona la pesca. Y pongo como ejemplo los tiempos de Miguel Arias Cañete como Comisario también o los del hasta ahora máximo responsable de la misma, Karmenu Vella.

La pesca siempre ha ido emparejada a otras cuestiones que nada tienen que ver con ella y sí con la agricultura, el medio ambiente, la marina mercante, etc. Pero tal circunstancia no es exclusiva de la Comisión Europea: España se desprendió hace tiempo de la referencia a la pesca en el Ministerio que debe ocuparse de ésta. Nada extraño si tenemos en cuenta que Galicia, la comunidad autónoma con más pescadores y barcos de todo el estado español, también tiró por la borda de la Xunta sus referencias a la pesca al pasar, con Núñez Feijoo y Rosa Quintana, a ceder las competencias a una Consellería do Mar que, aún no siendo ajena a la Pesca, parece tener a esta como actriz secundaria en la película de cada día.

Es una pregunta que debemos hacernos. ¿Cuál es el motivo por el que la pesca queda relegada cuando es un compo-

nente nutricional indispensable para la vida humana? La pesca debe figurar en el espacio principal de las sedes de las instituciones y la nomenclatura de los gobiernos -sean estos del carácter que sean- que se ocupan aunque no vayan más allá de lo teórico de unas cuestiones que son tan importantes, vitales muchas veces, para tantos miles de personas que de la pesca viven en los países que integran la Unión Europea. Y, nuestros políticos tienen que ser proactivos en favor de la pesca comunitaria. Deben ponerse por delante de las negociaciones y no solicitar y solicitar las demandas del sector. El Brexit, las cuotas en base a las recomendaciones científicas, las ayudas FEMP deben ser actividad de trabajo diario, para que la pesca no siga siendo material de segunda fila y centro de miedos por lo que puede salpicarme de forma negativa. La aplicación de un IVA superreducido y la impartición de la educación nutricional en colegios deben ser tareas de rápido establecimiento. El número de niños y adolescentes que padecen obesidad ha pasado de 11 a 124 millones, de acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS). Tenemos que seguir poniendo el foco en el hecho de que la obesidad es un problema de salud. El pescado es una fuente indiscutible de proteínas y minerales frente a otros alimentos como la carne. No podemos seguir viendo pasar a cargos y más cargos que vienen a aplicar políticas medioambientalistas. Hay un dato elocuente. El número de poblaciones 'en línea con el RMS' se ha elevado sustancialmente. La flota se ha reducido. Muchas especies gozan de buena salud. No más políticas reduccionistas. 🌊

PRESIDENTE-EDITOR: ALBERTO ECHALUCE OROZCO

CORRESPONSAL GALICIA: M BERE A **CORRESPONSAL MADRID:** TERE MONTERO

CORRESPONSAL CATALUÑA: FRANCESC CALLAU **CORRESPONSAL ANDALUCIA:** JUAN MANUEL MORENO

CORRESPONSAL CANTABRIA: JUAN CARLOS BARROS **CORRESPONSAL CANARIAS:** ANTONIO FLOREZ

CORRESPONSAL ASTURIAS: GREGORIO CALVO PEÑA

COLABORADORES: Eliseo Villar, Javier Mina, Rosa García Orellán, Iñaki Garro, Julio Ruiz de Velasco, Susana Rivas

FOTOGRAFÍA: José María Fernández, J. A. Apraiz, Jesús Astaburuaga, "Jota", Richard Agirregomezkorta, Luis Fernandez, 3Migrupo, www.julioruizdevelasco.com

EDITA: EUROPA AZUL S.L. **Administración:** Plaza de Unzaga 9-2 Tfno móvil: 606-549776. Apartado de Correos 494. 20600 EIBAR (Gipuzkoa)

E-MAIL: info@europa-azul.es

CONTRATACIÓN DE PUBLICIDAD: San Vicente, 8, 6º dpto 3 (Edif. Albia I). 48001 BILBAO. Tfno: 94-4248046

E-MAIL: jruizdevelasco@telefonica.net **PAGINA WEB:** www.europa-azul.es

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN: GERTU, Oñati (Gipuzkoa)

IMPRESO EN ESPAÑA

DEPOSITO LEGAL: SS-228-90

ISSN: 1.130-1465



Entrevista

Carmen Crespo, Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía 6 a 9

Andalucía

Pesquerías del Mediterráneo lucha por su sostenibilidad
Programa Medfish 10 a 154

Europa

Repercusiones que puede causar un Brexit duro
Retos del sector pesquero español
Breves 16 a 23

Galicia

Más fondos para las Organizaciones de Productores
El sector atunero apoyará todas las políticas sostenibles
Conxemar 24 a 37

Opinión

Confusión en la comercialización 38 y 39

Comercialización

Campaña del "Fogonero"
Tailandia trabaja en la mejora de los sistemas de calidad y trazabilidad en la industria 40 a 43

Euskadi

Balance agrídulce de la flota vasca en el cierre de la costera de bonito
Los científicos proponen elevar el TAC de verdel 44 a 46

Catalunya

El arrastre tarraconense a pleno rendimiento
Objetivo: mitigar el cambio climático en Ports de la Generalitat
Ayudas para la transferencia de conocimientos 48 a 53

Costas

Unión del sector marítimo y alimentario ante el Reglamento General de Costas 54 a 57

10-12

Andalucía

Pesquerías del Mediterráneo buscan su sostenibilidad

Diez pesquerías españolas -de Caleta de Vélez (Málaga), Motril (Granada), San Pedro del Pinatar (Murcia), Villajoyosa y Santa Pola (Alicante), Palamós (Girona), Baleares, el golfo de León, Cataluña y Castellón- participan en el proyecto Medfish de la organización MSC y el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF, por sus siglas en inglés). Su objetivo, hacer un uso responsable de los recursos del Mediterráneo.



19-21

Europa

Los retos de la pesca española

El Brexit, aumentar el consumo de pescado, la defensa de la sostenibilidad medioambiental, económica y social, y la negociación de TACS y cuotas para el 2020, que se celebrará a finales de año, son los retos más inmediatos para el sector. De todos ellos se habló en un almuerzo con los medios de comunicación organizado por la patronal pesquera Cepesca en Madrid como temas fundamentales de futuro para el sector.

Optar por un 'Brexit' sin acuerdo o apostar por una nueva prórroga de tres meses más, que se extendería hasta finales de enero, son, tanto la una como la otra, las opciones del Reino Unido que condicionan el futuro próximo del sector, que se encuentra sí o sí a merced de lo que decida este país.



Innovación

Primer embarque demostrativo de toma de datos por los pescadores
Inser Robótica presenta los últimos avances en la inspección de peces 58 y 59

Astilleros

Balenciaga construye un buque de investigación pesquera y un salmonero
Astilleros Armón entrega el atunero 'Galerna Lau' y un arrastrero para Argentina 60 a 62

Náutica

Finaliza el Salón Náutico más sostenible 64 y 65

Viajes Marítimos

Imitando a Elcano antes de los 70 (IV)
Buenos Aires y el estuario del río de la Plata 66 a 69

Reportaje

Japón, ante todo el pescado 70 a 73

Gastronomía

Alejandro Serrano, proclamado Chef Balfegó 74 y 75

24-26

Galicia

Más dinero para las Organizaciones de Productores

El I Congreso Internacional de Organizaciones de Productores Pesqueros y de Acuicultura, organizado en esta primera edición por dejó varios anuncios por parte de la Administración española y mostró la capacidad para innovar que tiene el sector pesquero. Desde el Gobierno se ha propuesto a la Comisión la reprogramación del programa operativo que permita a España dedicar a las OPP 35 millones en los 3 próximos años, frente a los 27 que había presupuestado son una de las novedades importantes. El incremento de un 23% en los fondos destinados a las acciones enmarcadas en los planes de producción y comercialización desarrollados por las Organizaciones de Productores Pesqueros y de Acuicultura (OPP's) y el pago este mismo año de esas iniciativas correspondientes a 2016, 2017 y 2018 fueron los dos grandes anuncios.



32-37

Galicia

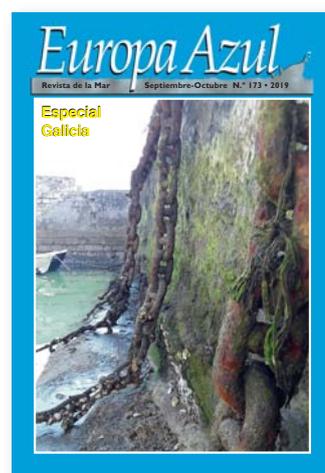
Un Conxemar más fuerte con un ojo mirando en Barcelona

El presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo, anunció en la inauguración de la feria Conxemar la ampliación del recinto para hacer frente a la creciente demanda de expositores. El fantasma de Seafood Barcelona 2021 sobrevoló el acto oficial y la clausura de un Conxemar que reivindicó su relevancia mundial a golpe de cifras. No obstante, e apoyo claro y rotundo a Vigo por parte del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y el anuncio por parte del Gobierno gallego de que habrá ampliación del recinto expositivo protagonizaron el acto inaugural de la Feria Internacional del Productos del Mar Congelados Conxemar 2019. Sin duda, una edición diferente marcada por el anuncio semanas antes de Diversified Communications, organizador de Seafood Expo Global, de trasladar el escenario de su feria de Bruselas a Barcelona a partir de 2021. Pese a estos aires de incertidumbre, Conxemar mostró su fuerza con una participación de 37.007 profesionales de 108 países del mundo, un 4'5% más con respecto a 2018.



Publicidad

NAUTICAL	2
BUREAU VERITAS	13
FURUNO	17
THIELE KATIAK	21
PROTECNAVI	27
PESCADOS LLORENTE	31
SAJA YNDINA	35
OLIVEIRA	41
ASTILLEROS BALENCIAGA	43
ITSASKORDA	45
GOBIERNO VASCO. DESARROLLO RURAL Y LITORAL	47
ABANCA	63
BALFEGÓ	76



Antiguas cadenas de amarre oxidadas, en el puerto de Ondarroa, con el musgo escalando las paredes.
Foto José María Fernández



Carmen Crespo,

consejera andaluza de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

“La pesca es un sector muy vulnerable y nos volcaremos para que esta actividad no se pierda ante la bajada de su rentabilidad”

Carmen Crespo Díaz (Adra, 1966) es desde enero de este año la persona al frente de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. Tras diferentes responsabilidades políticas le ha llegado el turno de gestionar una de las carteras más importantes del ejecutivo andaluz gracias a la confianza depositada en ella por parte de Moreno Bonilla. Esta diplomada en Biblioteconomía y Documentación ha llegado a consejera sustituyendo al socialista, y también almeriense, Rodrigo Sánchez Haro. Antes fue vicepresidenta de la Diputación Provincial de Almería (1995-2000), alcaldesa de Adra (2003-2011), delegada del Gobierno de España en Andalucía (2011-2015) o diputada en el Parlamento andaluz desde el año 2000. Tras sus primeros meses como consejera destaca de su gestión en el ámbito de la pesca la simplificación de trámites administrativos, la mejora de las ayudas o la defensa de los intereses andaluces al reclamar a otras administraciones más inversión o exigiendo mejores cuotas en algunas pesquerías. De todo eso y más habla en esta entrevista concedida a Europa Azul.

Entrevista

*Texto y fotos:
Juan Manuel Moreno*

¿Cómo evalúa sus primeros meses al frente de la Consejería y cuáles serán sus prioridades en materia de pesca?

Han sido unos meses muy productivos para conocer la situación del sector, las necesidades de los pescadores y sus demandas. Me he reunido con diversos representantes de la pesca de Andalucía y, entre otras iniciativas, he tenido la oportunidad de ser testigo del apoyo unánimemente de los grupos parlamentarios a los pescadores de arrastre del Mediterráneo. Además, desde nuestra llegada a la Junta de Andalucía venimos trabajando para simplificar una normativa que dificultaba el acceso de los pescadores a las ayudas y para aproximar la Administración a los sectores productivos y a los andaluces en general, ya que estos son quienes motivan nuestro esfuerzo diario y deben sentirnos cercanos.

En cuanto a las prioridades de nuestra actuación, podríamos decir que el pilar básico sobre el que pivotará el trabajo de la Consejería será aprovechar al máximo los recursos que tenemos a nuestra disposición para potenciar la pesca andaluza.

¿Cómo va a procurar mejorar la competitividad de las empresas andaluzas del sector pesquero desde su posición?

Ésta es precisamente una de las líneas de actuación prioritarias que nos hemos marcado y para lograr este objetivo estamos diseñando el Plan Estratégico para mejorar la competitividad de los sectores agrícola, ganadero, pesquero, agroindustrial y del desarrollo rural de Andalucía. Una planificación cuyo objetivo final es consolidar estos ámbitos económicos como una fuente de creación de riqueza y puestos de trabajo.

Para lograrlo, apostamos por fomentar la investigación y la innovación tecnológica, impulsar la formación y capacitación de los profesionales, apoyar el relevo generacional y, como ya comentábamos antes, simplificar los trámites administrativos al tiempo que se mejora la gestión de las ayudas. Medidas en las que queremos avanzar, por su-

“Estamos diseñando el Plan Estratégico para mejorar la competitividad del sector pesquero en Andalucía”

puesto, de la mano de los pescadores, con quienes tendremos una interlocución directa y cercana para responder a sus demandas e intereses en todo lo que esté a nuestro alcance.

En su primera comparecencia parlamentaria señaló como prioridad aprovechar hasta el último euro de fondos europeos que llegue a Andalucía, ¿qué papel debe desempeñar el FEMP en el futuro de la flota andaluza?

Efectivamente, una de nuestras prioridades es ejecutar al máximo posible los recursos económicos que nos llegan de Bruselas para apoyar a nuestros pescadores porque el incumplimiento en la ejecución del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) por parte del anterior ejecutivo ya provocó la devolución de más de 1,2 millones de

euros y, como consecuencia, puso en riesgo más de 9,6 millones de inversión.

El FEMP es sin duda una herramienta de gran utilidad para respaldar la actividad pesquera y acuícola y por esta razón hemos solicitado a la Comisión Europea y al Ministerio su reprogramación en Andalucía dirigida a mejorar su aprovechamiento por parte del sector. Creemos que es necesario aumentar los fondos destinados, por ejemplo, a las Organizaciones de Productores Pesqueros y a la mejora de las infraestructuras en los puertos, medidas que a nuestro parecer cuentan con una dotación insuficiente.

Apunta al diálogo como una de las premisas básicas de su gestión. ¿Cómo está siendo la relación con el ministro en funciones Luis Planas? ¿Qué espera de la relación con el Gobierno estatal y del sistema de cofinanciación?

Espero, como no puede ser de otra manera, una relación productiva y de lealtad institucional. Por nuestra parte, haremos todo lo que esté en nuestra mano para que los pescadores, que son a quienes nos debemos, vean respondidas sus demandas independientemente de quien sean las competencias directas de cada cuestión.



Crespo en una visita al puerto de Motril

“Rechazamos el plan para el Mediterráneo. Almería, Granada y Málaga han hecho los deberes y han apostado por la sostenibilidad”

Debemos aunar fuerzas para respaldar a un sector vulnerable que durante mucho tiempo ha realizado grandes esfuerzos para mantener con vida una actividad que es primordial en la economía de áreas costeras andaluzas.

El reciente plan para el Mediterráneo, que deberá entrar en vigor el próximo 1 de enero, ha levantado en armas al sector andaluz afectado. Desde Faape se habla de agravio, competencia desleal y traición de la clase política estatal y comunitaria. ¿Cómo se valora desde la Junta de Andalucía y cómo va a reaccionar ante este plan contra la sobrepesca?

Como ya hemos manifestado en numerosas ocasiones, rechazamos este plan que exige un nuevo sacrificio a un sector que ya ha hecho muchos esfuerzos en pro de la sostenibilidad del caladero. Entendemos que es necesario un plan global del Mediterráneo que contribuya a garantizar las pesquerías y, por tanto, la actividad en el futuro, pero no que sea a costa de los mismos. Almería, Granada y Málaga han hecho los deberes, han apostado por la sostenibilidad y han reducido la flota, mientras que otras comunidades autónomas no han hecho los mismos esfuerzos.

Por esta razón, insistimos en la necesidad de solicitar a Bruselas, a través del Gobierno central, un plan que salvaguarde el mantenimiento de nuestros barcos. Lo que pedimos es sensibilidad con una pesca familiar que produce posibilidades en las lonjas andaluzas y de la que dependen miles de familias.

Otras flotas andaluzas atraviesan dificultades, como la dedicada a la chirla, al pulpo, o las que faenan en aguas marroquíes cuando hay acuerdo y que pescan sardina y boquerón principalmente. ¿Qué medidas plantea para estos trabajadores desde el ámbito de la comercialización?



Carmen Crespo releva a Sánchez Haro a frente de la Consejería

En cuanto a la chirla, desde mi llegada a la Consejería hemos estado muy cerca del sector explorando, a través de la interlocución directa con los propios afectados, las posibilidades que puedan existir para mejorar su situación. De hecho, hemos aprobado un nuevo plan de pesca de esta pesquería cuyo objetivo final es asegurar la sostenibilidad del sector a largo plazo. Esta normativa supone dar luz verde a modificaciones consensuadas con los propios afectados, los pescadores, y basadas en estudios e informes científicos que avalan la compatibilidad de la actividad con la conservación de los recursos.

Y es que el Gobierno Andaluz viene demostrando su compromiso con estos pescadores, por ejemplo, a través de la ampliación en 30 kilos por barco las capturas diarias de chirla y del incremento de las capturas totales de la campaña hasta las 2.100 toneladas, medidas a las que se suman además la tramitación de ayudas para las paradas extraordinarias de la flota.

Con respecto a Marruecos, un acuerdo que afecta a nada más y nada menos que 2.000 andaluces, nos alegramos de que finalmente puedan faenar de nuevo los barcos andaluces en las aguas del país vecino. El propio presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno, se ha interesado personalmente por este convenio durante su viaje a Marruecos y conversó con el primer ministro sobre él. Y es que se trata de un acuerdo fundamental al suponer una im-

portante rentabilidad para las embarcaciones andaluzas de cara a los próximos cuatro años.

¿Considera asequible lograr los objetivos de rendimiento máximo sostenible en 2020 en las pesquerías andaluzas?

Ése es sin duda el objetivo con el que trabajamos todos pero es cierto que se trata de un desafío a largo plazo. La mayor parte de las pesquerías que se desarrollan en Andalucía cuentan con una regulación en este sentido establecida por el Ministerio en base a lo que dictamina la Política Pesquera Común para el período 2013-2020 y, por tanto, vamos avanzando por ese camino.

Sin embargo, hay sectores que enfrentan condiciones complejas y, por ejemplo, en el caso de las especies de fondo del Mediterráneo Occidental, Bruselas trabaja ya en un nuevo plan que atañe a todos los países de

“Apostar por la conservación del atún rojo es compatible con una subida mayor de cuota acorde con la recuperación que se está registrando”

este mar y que ampliaría el plazo hasta 2025. Iremos paso a paso en todos los caladeros analizando los datos que aportan los informes científicos y haciendo lo que esté en nuestra mano para compatibilizar al máximo la pesca y la protección de los mares.

Con respecto a la triple sostenibilidad -económica, ambiental y social- de la Política Pesquera Común, gran parte del sector denuncia desequilibrios en perjuicio de la sostenibilidad socioeconómica. ¿Entiende que este principio se está llevando a cabo de manera equilibrada?

Se trata de una cuestión compleja, ya que implica un esfuerzo por parte de los pescadores pero es, también, un asunto indispensable. Los andaluces están demostrando su implicación con la conservación del medio ambiente, de los recursos naturales de los que dependen al fin y al cabo su actividad diaria, y eso es digno de alabanza.

Y estoy convencida de que los resultados económicos y sociales vendrán aparejados. Cada día son más las personas que están concienciadas de la importancia de preservar el planeta y que buscan en los mercados productos sostenibles. Pescados y mariscos como los nuestros, de calidad y con una frescura que sólo pueden ofrecer las capturas de proximidad, las extraídas mediante los artes de pesca tradicionales que imperan en Andalucía.

Un ejemplo de conflicto entre sostenibilidad ambiental y socioeconómica es el de las almadrabas gaditanas. ¿Cómo valora las últimas decisiones de la ICCAT cuando se reconoció la recuperación del stock y se sustituyó el plan de recuperación por otro de gestión aunque sin alterar las previsiones respecto a las cuotas?

Por un lado, nos alegramos de que los esfuerzos de las almadrabas tengan resultados positivos para el sector, si bien no entendemos por qué no se han elevado más las cuotas de capturas permitidas. Tan sólo 60 toneladas más no es la cantidad esperada por los pescadores.

Entendemos que es preciso seguir apostando por la conservación de la especie, por supuesto, pero también que es perfectamente compatible con una subida mayor acorde con la recuperación que se está registrando en el atún.

¿Qué relevancia tendrán la acuicultura, las mujeres y los jóvenes en el futuro de la pesca andaluza? ¿Qué medidas prevé implementar la Consejería para mejorar el impacto de estos actores en el sector?

Se trata de actores importantes, ya que la acuicultura, por ejemplo, ha demostrado ser una actividad con grandes posibilidades de futuro. De hecho, empresarios internacionales han mostrado su interés por nuestra comunidad autónoma para realizar en ella

inversiones millonarias que desarrollarían instalaciones punteras. Nuevas oportunidades de negocio que esperamos que conlleven generación de empleo y riqueza para nuestra tierra.

Y las mujeres y los jóvenes son, por supuesto, claves. Las primeras porque visibilizar su presencia y trabajo es fundamental para hacer justicia con una parte de la sociedad que siempre se ha esforzado en un sector tradicionalmente masculinizado pero en el que tiempo ha participado, sobre todo, en el proceso industrial. Por ello nos encontrarán siempre de su lado, respaldando su trabajo diario por alcanzar la igualdad real de mujeres y hombres en este ámbito a través, por ejemplo, de la concesión de un incentivo de 44.000 euros que esperamos que contribuya a facilitar la importante labor que desempeña la Asociación Andaluza de Mujeres de la Pesca. Además, estamos sentando las bases de un futuro Estatuto de las Mujeres Rurales y del Mar de Andalucía que incidirá también de forma relevante en este sentido.

En cuanto a los jóvenes, ellos son el futuro del sector. Debemos acompañarles en el necesario relevo generacional que necesitamos en nuestro mar y nuestro campo para que Andalucía siga siendo lo que es: una potencia agroalimentaria con una materia prima de excelencia como ningún otro territorio. 🌊



Carmen Crespo en una reunión con los representantes de la flota de cerco andaluza

Pesquerías del Mediterráneo luchan por su sostenibilidad

La Cofradía de Pescadores de Motril lucha por perpetuar su pesca con el apoyo de las ONGs, Marine Stewardship Council (MSC) y WWF que están estudiando la captura de especies para introducir mejoras que no agoten los caladeros. De esa manera conseguirán el certificado indispensable por medio del cual llevarán los sellos característicos de ser pesquerías sostenibles. Los trabajos sirven para desarrollar un programa que recabe información sobre el tamaño de las capturas y clasifique descartes

Dos tipos de artes son los que los motrileros han trabajado desde antiguo, el arrastre y las nasas. A la mañana temprano, el mar de Alborán contempla el paso de los arrastreros. Por su parte, los naseros se dirigen más a las montañas submarinas que siempre les han dado capturas de quisquilla, una especie muy cotizada por los restaurantes. Desde tiempo atrás, la cofradía, capitaneada por el patrón Ignacio López, apuesta por el desarrollo sostenible del sector pesquero e introducen medidas, como recoger basura cada vez que van a faenar, para reducir la huella humana en el Mediterráneo. Se han implicado en numerosos proyectos y esta vez, junto con las asociaciones WWF y Marine Stewardship Council (MSC) –organización que lucha contra la sobrepesca– los marineros evalúan el arte de captura de las quisquillas para introducir mejoras.

López y los suyos fueron elegidos en 2017 por el programa Medfish que trata de medir la presión de la actividad humana, la fragilidad del medio natural y de las poblaciones pesqueras con la intención de recabar más datos. La certificadora MSC mostró la pesquería motrileña a la captura de quisquillas con nasa.

Dos tipos de artes son los que los motrileros han trabajado desde antiguo, el arrastre y las nasas



Pescador de Motril extrae la nasa que contiene las primeras capturas de quisquilla

«Es un privilegio ser uno de los ocho puertos elegidos en toda España para formar parte de este programa que pretende implementar formas de pesca. De momento, sólo han comprobado cómo capturamos con nasa, pero está previsto que las conclusiones y las iniciativas también beneficien a la pesca de arrastre», explicaba Ignacio López.

Los pescadores tienen claro que quieren un mar limpio y un equilibrio para que los caladeros que comparten con otros puertos y los marineros marroquíes no se agoten. «Nosotros salimos casi a diario al mar. Somos los que más datos tenemos y podemos aportar nuestra experiencia al mundo científico. Pescar de forma sostenible lo único que

quiere decir es que se trabaje para buscar cierta armonía y conseguir perpetuar esta pesca. Si queremos seguir trabajando y que nuestro producto se consuma, la salud del ecosistema es imprescindible. El mar es nuestro sustento», manifiesta.

Los marineros y los científicos recorrieron cerca de millas náuticas que distan entre el muelle de la dársena granadina y los montes submarinos, donde se captura el camarón motrileño. Provistos de nasas, cada barco puede contar con 500, son lanzadas al mar y recogidas cinco horas después con el manjar más codiciado de toda la lonja. La excursión por el Mediterráneo tendrá su veredicto en los próximos meses. A primera vista los responsables de la dirección del pro-

Diez pesquerías españolas trabajan dentro del programa Medfish para adquirir el sello de calidad de MSC

yecto consideran que las formas de faenar de estos motrileños se ajusta a las necesidades de la zona de pesca.

«De inicio se comprobó que había falta de información sobre cuál era el impacto de la pesca. Queríamos conocer de primera mano el estado de los caladeros y saber el número de nasas y la frecuencia con la que se estaban echando al mar», explica Laura Rodríguez, directora de MSC en España. El patrón mayor de la cofradía de pescadores estudiará las propuestas que hagan MSC y WWF y tratará de incorporarlas a las modalidades que emplean. «Es una puerta para ir practicando y aplicar estos resultados en las diferentes disciplinas. Buscaremos la forma de obtener un certificado que reconozca que en Motril se pesca de forma sostenible», asegura.

Para obtener la calificación ambiental los pescadores deberán superar una auditoría. «Si la pesquería de Motril, al igual que las otras que participan en el proyecto, quieren recibir el certificado medioambiental deberán superar un examen en el que se analizan tres indicadores: el estado de la población, el impacto del arte de pesca en el entorno y la gestión de los recursos», mantiene la directora de MSC.

La información que se ha recogido se utilizará para crear un programa que registre el peso, tamaño y las especies que capturan en sus redes los marineros, incluidos los descartes. Los descartes son las especies capturadas vivas o muertas, que no tienen valor en el mercado, porque no alcanzan la talla mínima para la comercialización o porque el pescador no dispone de cuotas para la especie que acaban en sus redes. Desde enero de 2019 los marineros tienen la obligación de desembarcar también los descartes.

De acuerdo con Julio Agujetas, coordinador del proyecto de MSC, con estos datos se podrá obtener más información para investigar desde las procedencias, cantidades de estos



Laura Rodríguez de MSC explica el trabajo de certificación de la quisquilla de Motril

descartes y hasta qué se pueden hacer con estas capturas.

Palamós, las Islas Baleares, Villajoyosa, Santa Pola, son otros de los puertos que participan en el programa..

Los resultados del análisis son muy importantes para López porque las quisquillas son una de las fuentes de ingresos más importantes para los marineros. Motril lleva mu-

cho tiempo apostando por una pesca sostenible en un sector cada vez tiene más presión de las instituciones europeas para adaptarse a unos estándares ambientales. «Normalmente la quisquilla se cotiza a 45- 50 euros el kilo. Después en Navidades puede subir a 120-140 euros»

Ecopuertos

En lo que va de año se han vendido cerca de 9.000 kilos de quisquillas. Motril es el puerto de Andalucía que más produce, seguido de cerca por Almería. Puertos de otros municipios se desplazan. En 2018 los pescadores ingresaron 5 millones 380 mil euros, de los cuales un 20% de los ingresos provenían de la venta de este camarón motrileño. La labor ambiental de los pescadores de granadinos se expande al resto de provincias. Desde hace un lustro la cofradía forma parte de Eco puertos, un proyecto que implicar a los pescadores en la limpieza del mar.

En estos años se han registrado más de 60.000 datos en el litoral granadino y se han puesto en marcha actuaciones similares en otros lugares siguiendo el modelo impulsado desde Motril. Ahora, la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, anuncia que quieren llevar este tipo de actuación a todo el litoral andaluz mediante una colaboración directa con las cofradías de pescadores. La Junta se une así a la idea de I científico de la Universidad de Cádiz Enrique Montero, que puso en marcha el proyecto en 2013.



Ignacio López, presidente de la Cofradía de Motril

Los pescadores afrontan las restricciones de Europa con un barco menos

En 2020 entra en vigor una norma que reduce la pesca de arrastre y deja la flota motrileña en desventaja con Argelia y otros puertos. Motril ha llegado a contar con 64 barcos de arrastre y ahora sólo cuentan con 11.

La Unión Europea 'ahoga' las redes de los pescadores. En enero entrará en vigor una nueva norma que regula la pesca de arrastre en el Mediterráneo y que tiene preocupado a los marineros motrileños. La medida se aprobó el pasado mes de abril con la intención de frenar la pesca para que se regeneren los caladeros. El plan contempla la reducción de la actividad pesquera en un 10% el primer año y se aplicaría a todas las flotas por igual, algo que no contenta a la cofradía de pescadores.

En toda Andalucía hay 90 barcos dedicados a este tipo de pesca, frente a los 600 navíos de los que disponen Marruecos y Argelia. Compartir el Mediterráneo, ver mermada tu flota y que encima una nueva normativa reduzca los días al año en los pudes trabajar ha despertado el malestar de los marineros. «Consideramos que la medida es injusta porque no estamos en las mismas condiciones que el resto de puertos. Se debería tener en cuen-

ta el número de embarcaciones y su actividad. A los andaluces siempre nos toca perder», alega el patrón de la cofradía.

La Junta ha tomado la decisión de poner en marcha un paquete de ayudas para los pescadores gaditanos. En el Golfo de Cádiz ya se ha puesto en marcha la parada biológica y más de 100 barcos de las provincias de Huelva y Cádiz, destinados a las pesquerías de especies como la merluza, el rape o la cigala, permanecerán amarrados a puerto 46 días. La consejería de Agricultura ha aprobado la ampliación de 15 a 30 días en total de las ayudas por la parada biológica.

Los pescadores motrileños esperan que en 2020 la administración andaluza aplique esta medida en el resto de puertos que utilicen la pesca de arrastre. La patronal opera entre 240 y 230 días al año y hacen una parada anual para reparar barcos y «dejar reposar» las zonas de pesca. Esperan que la Junta sea proclive a aplicar las ayudas en toda la comunidad para que en 2020 el número inferior de días que faenan en las aguas del mar de Alborán no suponga un revés mayor para sus bolsillos. 

Mejora de los precios con el sello de calidad

El sello de calidad de MSC es una garantía clara de la mejora de los precios. Además, este sello de certificación asegura también una trazabilidad, es decir, el producto que se compra en el mostrador de la pescadería puede ser rastreado hasta una pesquería sostenible. La trazabilidad se verifica mediante auditorías independientes de cadena de custodia. El sello azul es la herramienta con la que el consumidor puede reconocer que ese producto cumple con los estándares de pesca sostenible de la ONG y por ello garantiza que el pescado que consumimos hoy estará disponible para las siguientes generaciones, ayudando a evitar la destrucción de la vida marina y proteger los océanos. «Trabajamos para que los consumidores encuentren cada vez más opciones de pesca sostenible en su tienda habitual. Eligiendo los productos con sello azul, el consumidor puede contribuir a acelerar la transformación hacia la sostenibilidad en este sector», explica Laura Rodríguez. Actualmente España cuenta con 1.1259 productos del mar certificados con el sello de pesca sostenible de MSC, 300 de los

cuales se han añadido a la lista en el último año, lo que demuestra el auge que esta certificación está viviendo. Las especies con sello azul más comercializados en España son el bacalao, la merluza, el bonito o la anchoa. «Está claro que contar con un sello de calidad reporta un prestigio al producto y un aprecio mayor de cara al consumidor. Hemos comprobado que para los consumidores la seguridad alimentaria es una prioridad en sus compras», decía Laura Rodríguez de MSC.

Lidl lidera la oferta de pescado con sello MSC en España, seguido de Eroski, primer distribuidor minorista en certificar sus pescaderías. Aldi, El Corte Inglés, Grupo Auchan, Carrefour, Bofrost, La Sirena, Consum, entre otros, ofrecen de manera creciente pescado con sello azul en su marca propia. En el sector de Cash & Carry, Makro ha sido el primer distribuidor en obtener certificado de cadena de custodia para sus mostradores de fresco. 



LALANDII 1, Buque pesquero construido por ASTILLEROS ARMÓN VIGO para NUEVA PESCANOVA

LA SEGURIDAD EN LA MAR SE PREPARA EN TIERRA

A través de la clasificación de los buques y la certificación de sus equipos, Bureau Veritas, referencia mundial en Calidad, Seguridad, Medio Ambiente y Responsabilidad Social, ofrece a los armadores y astilleros una gama de servicios a medida que contribuyen a incrementar la seguridad, fiabilidad y rentabilidad de los buques.

Desde 1828, **Bureau Veritas** aporta su experiencia a todos los sectores de la economía. Presentes en la actualidad en 140 países, nuestra cartera de clientes reúne 200.000 empresas a las que apoyamos cada día en sus objetivos de creación de valor.

T.: 912 702 126
www.bureauveritas.es



**BUREAU
VERITAS**

Move Forward with Confidence

Diez pesquerías españolas participan en Medfish

Diez pesquerías españolas -de Caleta de Vélez (Málaga), Motril (Ganada), San Pedro del Pinatar (Murcia), Villajoyosa y Santa Pola (Alicante), Palamós (Girona), Baleares, el golfo de León, Cataluña y Castellón- participan en el proyecto Medfish de la organización MSC y el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF, por sus siglas en inglés). Su objetivo, hacer un uso responsable de los recursos del Mediterráneo.

En el año 2012, Ignacio López, fue nombrado patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de esta población, cargo al que llegó con una idea en mente: para que la pesca no desaparezca de Motril, cuya flota pesquera ha sufrido importantes recortes en la última década, había que trabajar para hacerla sostenible.

Tres años después, Inma Carrasco, técnico de la cofradía del pueblo granadino, acudió a un curso de la ONG internacional Marine Stewardship Council (MSC), que se especializa en certificar qué productos del mar provienen de la pesca sostenible. De allí salió un proyecto, mediante el cual se aliaron con las cofradías de Palamós (Girona) y San Pedro del Pinatar (Murcia) para participar en el proyecto 'Medfish' de MSC.

Productos del mar sostenibles

Desde 1997, MSC se dedica a trabajar para que la pesca se desarrolle de forma que los ecosistemas se mantengan saludables y los peces no acaben desapareciendo. "Millones de personas dependen del mar, ya sea porque trabajen en él o porque de ahí venga una parte importante de su alimentación", explica Laura Rodríguez, directora del programa MSC para España y Portugal.

"Nosotros trabajamos para que la pesca se desarrolle de una forma sostenible, para que en el futuro siga habiendo peces y los recursos del mar se mantengan para las generaciones del futuro. Queremos que los mares sean para siempre", añade Rodríguez.

La organización dirige un programa de certificación y etiquetado de aquellos pro-



El Costa Agua Amarga, barco nasero de Motril, regresa a su puerto

ductos que provienen de pesquerías que cumplen con los requisitos de buenas prácticas establecidos por la Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Alianza Internacio-

“Los productos con el sello de calidad son apreciados por los consumidores y se mejoran los precios”

nal de Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental (Iseal) y la Iniciativa Global para los Alimentos del Mar Sostenibles (GSSI).

Para alcanzar el estándar de sostenibilidad de MSC, las empresas pesqueras deben de cumplir con 28 indicadores de sostenibilidad basados en tres principios: que las poblaciones de las distintas especies sean sostenibles (es decir, que la cantidad de peces que se capturan permita que su existencia no esté en peligro), que se reduzcan los impactos ambientales de la actividad y que la gestión sea eficaz.

En la actualidad, alrededor del 15,84% de las capturas mundiales están certificadas por MSC, lo que supone 12,5 millones de toneladas. En España se han certificado flo-

Mediante Medfish se trata de evaluar el estado de la población de quisquilla y definir los límites de la población

tas de merluza bacalao, anchoa, sardina, bonito, pulpo, atún listado y atún claro, que aportan un total de 1.060 productos para el mercado español (lo que supone más de un 32%).

Mejora de la sostenibilidad

Pero MSC no solo se dedica a certificar qué pesquerías son sostenibles, sino que quiere ayudar también a aquellas que quieren serlo. Por ello, cuenta con proyectos como 'Medfish', que nació con la colaboración de WWF en septiembre de 2015, en el que participan 10 pesquerías españolas y 7 francesas que trabajan en el Mediterráneo.

"La diversidad ecológica del Mediterráneo es muy importante para el planeta. En este mar tenemos disponibilidad reducida de datos sobre las poblaciones pesqueras. Pero es que, de las estudiadas en 2016 por la Comisión General de Pesca del Mediterráneo, el 85% están sobreexplotadas", explica Julio Agujetas, biólogo marino y responsable en España de Medfish.

Tras una primera fase en la que se empezó con 350 pesquerías candidatas, 14 de ellas (siete por país) fueron elegidas para participar en el proyecto. Tras una evaluación del grado de sostenibilidad de las participantes utilizando las herramientas de MSC llega la hora de la verdad, crear los planes de acción con medidas que busquen mejorar la sostenibilidad de su actividad.

Para MSC, lo más importante es que esos planes se crean en talleres participativos en los que se incluye tanto a las pesquerías como a las distintas administraciones y organizaciones. Por ejemplo, forman parte del Grupo Consultivo en España de Medfish la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura y Pesca, Ali-



Descarga de especies en la lonja motrileña

mentación y Medio Ambiente, los centros oceanográficos del Instituto Español de Oceanografía de Murcia o Baleares, la Organización de Productores Pesqueros de Almería, Ecologistas en Acción o el Corte Inglés, entre otros.



Pescadores preparan las nasas para la captura de quisquilla

"En muchas ocasiones se han creado legislaciones de pesca sostenible que no han tenido en cuenta la visión del sector y tienen medidas que son muy costosas para las empresas. Pero cuando todos los actores participan en el proceso, los mismos pescadores se autocontrolan. Ya no hace falta que los vigile la inspección, se comprometen a tomar las medidas porque sienten esos planes de sostenibilidad como algo propio", comenta Julio Agujetas.

"Nosotros entramos en el programa Medfish porque queríamos saber qué pasaba, cómo era la situación de la quisquilla –que es una de esas poblaciones que no se estudian en el Mediterráneo- en nuestro mar", relata Inma Carrasco. "Estamos en la línea de conseguir la sostenibilidad", añade.

Medidas tomadas

Ejemplos de los problemas detectados en la pesca de quisquilla de Motril gracias al programa Medfish fueron la constatación de que se desconoce si existe una población local de quisquilla en el Mar de Alborán o que no se ha cuantificado completamente el impacto de las nasas (objetos con los que se pesca la quisquilla de forma tradicional) en los hábitats.

Para solucionarlos, el plan de acción prevé evaluar el estado de la población de quisquilla y definir los límites de la población de quisquilla del Mar de Alborán, e investigar las interacciones e impacto de la pesquería sobre otras especies, hábitats y ecosistemas.

El proyecto Medfish se encuentra ya en su última fase, la aplicación de esos proyectos incluidos en los planes de acción. Además, se han añadido tres nuevas pesquerías españolas que comenzarán el programa desde el principio. "Sabemos que los ecosistemas marinos están dañados, y no sólo por culpa de la pesca. Pero los pescadores debemos buscar el equilibrio, y por eso estamos trabajando en la sostenibilidad", explica Ignacio López.

"Hemos empezado por la quisquilla porque es un arte menor –aquellas técnicas de pesca más tradicionales y con menor impacto- y estamos más cerca de conseguirlo, pero el objetivo es que todos los artes de pesca de Motril sean sostenibles", concluye el patrón mayor de la cofradía motrileña. 🌊

“Ni España ni Europa están preparadas para un Brexit duro”

Así de contundente se mostró el pasado día 23 de septiembre en Vigo María do Carme García-Negro, economista experta en pesca, en una jornada sobre el Brexit organizada por Fundamar en la Cooperativa de Aemadores de Vigo. Por su parte, Javier Garat, secretario general de Cepesca, la patronal pesquera española, cifró en 112 los buques españoles afectados por la salida de Reino Unido, 89 en Gran Sol y otros 23 en Malvinas, y advirtió de que lo deseable sería un margen de dos años para negociar un acuerdo pesquero con Reino Unido.

Texto:

Vigo/ M. BEREÁ

La incertidumbre rodea la salida de Reino Unido de la Unión Europea y en los últimos meses se han producido numerosos debates sobre sus consecuencias en el sector pesquero. La esperanza en un proceso tranquilo y pautado ha dado paso a la posibilidad, cada vez más cercana, de un Brexit duro de consecuencias desconocidas.

Lo que todos los afectados tienen claro es que se trata de un tema complejo, "tanto desde la perspectiva económica como la política y jurídica", tal y como asegura la experta en economía María do Carme García-Negro. En el marco de la jornada "Los retos sociales del sector pesquero ante el Brexit", García-Negro afirmó que "el riesgo para el sector pesquero si siguen sin llegar a un acuerdo de salida es que el día 31 de octubre nos echen de sus aguas". Llegados a este punto, subraya, "no hay ni en la Unión Europea ni en el Gobierno español previsión alguna al respecto de qué hacer". Esto se debe, según explicó, a que "todas las previsiones comunitarias se guiaron hasta este momento por un código de buena conducta, de búsqueda del menor daño posible y de la

“O bien se produce un desplazamiento del esfuerzo hacia aguas de Irlanda o Francia, o la flota se para”



Javier Garat en primer plano

reciprocidad. Por ejemplo, el estado español en su plan de contingencia plantea que todos los ciudadanos británicos que están residiendo en España, incluso los que están siguiendo tratamientos médicos, no sean suspendidos en sus derechos. Pero yo me pregunto: si a nosotros nos echan de sus aguas, cuál es la reciprocidad, está alguien dispuesto, incluso desde el punto de vista de los derechos humanos, a decir a esos enfermos: oiga usted, no se puede operar porque echan a nuestros barcos. No lo creo".

Para María do Carme García-Negro en la salida de Reino Unido se da una colisión de muchísimos intereses: "Tú estás completamente segura de tu análisis desde el punto de vista económico y cuantitativo, e igualmente de las perspectivas. Pero luego la influencia de todos los factores que rodean a este proceso van a provocar que no tengas una conclusión robusta". Sin embargo, a pesar de las incertidumbres, la experta en economía destaca su

"confianza absoluta" en la capacidad del sector pesquero gallego de enfrentarse al Brexit. "No debemos aterrorizarnos", apunta.

En este sentido, cree que "puede ser que nos echen de sus aguas, o puede ser que haya un poco de sentido común y buena conducta y que se fije una especie de prórroga, también recogida en el plan de contingencia español". Dicha prórroga se basa en que los derechos adquiridos de la flota -los TAC's- estarán todavía en vigor a 31 de octubre "y lo normal sería dejarnos acabar el contrato. Si es así, tendría que haber un plan de negociación a medio plazo. Pero estos planes de son pautados, se hacen con tiempo".

Por otra parte, continuó, "en el caso de que nos echen se quedarán con todo el pescado pero, que yo sep, de momento no se pueden hacer barcos con impresoras 3D y se necesitan para pescar". García Negro está segura de que los británicos son los titulares de un derecho "con el que creo que quieren traficar, como un de-

En la salida de Reino Unido se da una colisión de muchísimos intereses

recho financiero. Esa es su fortaleza y para nosotros, todo lo que se puede resolver con dinero es salvable. Si hay que comprar más derechos, se comprarán".

Por otra lado, Javier Garat, el secretario general de Cepesca, la patronal pesquera española, mostró también su preocupación por saber qué va a pasar de aquí al 31 de octubre y qué va a ocurrir con la flota. "Nosotros, sin ninguna duda, no queremos un Brexit duro. Queremos seguir como estábamos, con el acuerdo de retirada y con la declaración política que había, que nos daba un margen de dos años". Para Garat ese sería un tiempo suficiente para negociar un acuerdo con el Reino Unido "y mientras tanto, la flota seguiría pescando en sus aguas y el mercado seguiría también abierto



Javier Touza, Isabel Concheiro, Sergio Prieto y Héctor Villa

para ellos. Ese es nuestro objetivo prioritario", subraya.

Garat recuerda que ahora mismo hay 89 barcos gallegos y vascos pescando en Gran Sol, "y luego están los 24 barcos de pabellón español también que están faenando en Malvinas". Además, añade, "existe otra flota con pabellón de otros países como Francia o Irlanda

que también tienen capital español y que se verían igualmente afectada, aunque de otra manera".

"O bien se desplaza la flota o se paran los barcos"

Para el secretario general de Cepesca es muy fácil hablar de planes de contingencia en al-

¡Alcance sorprendente! ¡Extraordinaria eficiencia!

FURUNO

Detección y seguimiento continuo del pescado

Sonar de Color con Exploración en Circulo Completo

Modelo **FSV-25**

¡ Desde muy largas distancias ...
hasta la largada !

gunos sectores económicos, "no así en el sector pesquero, en este ámbito es muy difícil, sobre todo cuando hablamos de flota". Las alternativas a un Brexit duro, explicó, son dos: "O bien se produce un desplazamiento del esfuerzo pesquero hacia aguas de Irlanda o Francia, o esta flota se para. Porque uno no se puede inventar los caladeros. Esto supondría un impacto económico terrible".

En el hipotético caso de que la flota se desplazara, añade Garat, "se puede producir un incremento considerable de número de barcos en los caladeros de Francia e Irlanda, con un conflicto social importante entre los propios pescadores y también en las fronteras". Javier Garat insiste en que no hay que olvidar que habrá aranceles y colas en las fronteras. Es una situación muy preocupante. Por eso apostamos por el status quo, que las relaciones con el Reino Unido se mantengan de la mejor forma posible.

En el caso de que hubiera un Brexit duro, la petición de Cepesca a los políticos que están negociando es que sigan haciéndolo; "Esta semana nos vamos a reunir con Michel Barnier y le vamos a transmitir esta petición. Desde la alianza europea que hemos conformado las patronales pesqueras, estamos en contacto con todos los jefes de estado y los gobiernos de todos los países de la Unión Europea que tienen intereses pesqueros y el mensaje es el mismo: no tiene ningún sentido ese Brexit duro donde se pretende sacar a la flota de esas aguas. No sólo para España sino para toda la Unión Euro-

pea y también para los británicos en lo que tiene que ver con ese mercado".

Preocupantes datos del ICEX

En la jornada de Fundamar también intervino Sergio Prieto, director territorial del ICEX, quien desglosó a lo largo de su intervención distintos datos de interés en relación con el sector pesquero gallego, y también el del conjunto del Estado, y el Reino Unido.

Así, y en relación al impacto comercial del Brexit, señaló que Malvinas está en el octavo puesto en importancia entre los clientes de las importaciones españolas en el sector de la pesca, mientras que el Reino Unido ocupa el duodécimo lugar. En lo que se refiere a Galicia, estas cifras varían ligeramente ya que Malvinas es el 7º cliente en importaciones gallegas en el sector de la pesca, y Reino Unido, el 14º.

Sergio Prieto se refirió asimismo al impacto que tendría "una salida de Reino Unido de la Unión Europea sin acuerdo" para los productos agroalimentarios de empresas gallegas. A este respecto, habló de nuevos controles aduaneros y no aduaneros, la posibilidad del establecimiento de aranceles entre la Unión Europea y el Reino Unido, y la posibilidad de divergencia regulatoria a medio y largo plazo: "Esto requeriría adaptar los productos en varios aspectos como el etiquetado, requisitos de seguridad alimentaria o requisitos de calidad, en general", dijo.

Ante la incertidumbre del proceso, el experto del ICEX también apuntó que "todos los es-

cenarios son posibles a día de hoy", por lo que insistió en la necesidad de elaborar planes de contingencia porque "en todos los escenarios posibles, como mínimo existirán controles administrativos y aduaneros". Prieto puso de manifiesto que todas las empresas deberían valorar su exposición al riesgo, "y adoptar las medidas que les permitan adelantarse a cualquier escenario que pueda darse el 31 de octubre".

Insistió de esta forma en los principales cambios que se darán para las empresas gallegas en una Unión Europea sin el Reino Unido:

- Introducción de aranceles.
- Cambios en la movilidad de los trabajadores.
- Cambios fiscales.
- Divergencias regulatorias. Aparición de legislaciones diferentes, tramitación de títulos para profesiones...
- Impactos financieros para empresa derivados, por ejemplo, de la revisión de créditos y seguros.
- Incremento de costes y dinero.

Para Prieto los principales sectores que se verán afectados serán los de la Automoción, Químico, Maquinaria mecánica, Aeronáutico y Alimentario. Esto se debe, principalmente, "al desarrollo de una cadena de valor instalada entre ambas zonas". A este respecto desveló que se verán especialmente afectadas las PYMES gallegas que sólo exportan/importan a la Unión Europea. 🌊

El aspecto social de un Brexit duro según CCOO

Otra de las intervenciones destacadas de la jornada fue la que protagonizó Juan Manuel Trujillo, responsable de Pesca de la FSC de CCOO. Trujillo coincidió con el resto de ponentes en que la situación actual "supone una gran inseguridad jurídica para empresas y trabajadores. Tanto trabajadores británicos enrolados en buques de pabellón español como pescadores españoles enrolados en buques de empresas mixtas o Británicas". El dirigente sindical explicó que la legislación laboral en Reino Unido es muy débil y apenas existente, por lo que "toda la protección social viene dada por directivas UE".

Para Trujillo, el Brexit tiene todo tipo de implicaciones negativas para los pescadores: "Corren el riesgo de perder el empleo u oportunidades de encontrarlo", por lo que instó a la Comisión Europea y a los estados miembros de la UE a acordar una solución pragmática (Directiva 2008/106 / CE) con el Gobierno del Reino Unido que per-

mita el empleo continuo de los titulados en los buques registrados en la UE y en UK.

De hecho, insistió en que en un escenario sin acuerdo, el reconocimiento en virtud de la Directiva 2008/106 dejaría de aplicarse, aunque considera que "los permisos emitidos deberían ser válidos hasta su fecha de vencimiento". El responsable de Pesca de Comisiones Obreras recordó que Reino Unido ya ha dejado en claro que, en el caso de un Brexit duro, no comenzará a pagar el 'acuerdo de divorcio' de 33.000 millones de libras previamente acordado que le debe a la UE. "Y la Unión Europea ha dejado igualmente claro que, después del Brexit, no pueden iniciarse negociaciones sobre ninguna relación comercial futura (incluida la pesca) hasta que el Reino Unido comience a saldar su deuda". Sin duda un gran problema agravado por la incertidumbre de qué pasará el 31 de octubre. 🌊

Ante el Brexit, el Gobierno continuará reclamando reciprocidad en el acceso a recursos y mercados

El Brexit, aumentar el consumo de pescado, la defensa de la sostenibilidad medioambiental, económica y social, y la negociación de TACS y cuotas para el 2020, que se celebrará a finales de año, son los retos más inmediatos para el sector. De todos ellos se habló en un almuerzo con los medios de comunicación organizado por la patronal pesquera Cepesca en Madrid.

El pasado tres de octubre tuvo lugar en Madrid un encuentro con la prensa organizado por la Confederación Española de Pesca (Cepesca) para abordar los temas claves para el futuro inmediato del sector, como el Brexit, el nuevo Plan de Gestión del Mediterráneo o la próxima negociación de TAC y cuotas. A la reunión asistió la secretaria general de Pesca del ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Mapa), Alicia Villauriz, quien no ocultó la inquietud que supone el Brexit para la Administración y el sector. La incertidumbre a las puertas del 31 de octubre es máxima. Optar por un 'Brexit' sin acuerdo o apostar por una nueva prórroga de tres meses más, que se extendería hasta finales de enero, son, tanto la una como la otra, las opciones del Reino Unido que condicionan el futuro próximo del sector, que se encuentra sí o sí a merced de lo que decida este país.

La posibilidad de tener que afrontar un Brexit duro a partir del próximo noviembre es la principal preocupación a medio plazo. La salida del Reino Unido sin acuerdo podría afectar a unos 113 buques y a 1.700 tripulantes, una cifra que, según Cepesca, habría que multiplicar por cinco (8.500 personas), que es la cantidad de puestos de trabajo en tierra. Según Cepesca, el proceso del Brexit podría tener incidencia en las expectativas de capturas de la flota española en la próxima negociación de TAC y cuotas pues las embarcaciones de la UE comparten con los británicos alrededor de 100 stocks. Cabe recordar que a nuestro país se le asignaron



Pescadores escoceses, faenando en el Mar del Norte -en aguas comunitarias- y con base en Pittenweem

para 2019 más de 280.000 toneladas de pescados y mariscos, con un valor económico de primera venta de alrededor de 500 millones de euros.

Destacar a su vez que la flota española captura, de media, alrededor de 9.000 toneladas de merluza, gallo y rape en las aguas del Reino Unido, especies de alto valor comercial. Tac y cuotas en el aire. Lo normal por estas fechas es conocer las propuestas del TAC y cuotas acordadas por la Comisión Europea, con vistas al debate de diciembre para establecer las posibilidades de pesca del 2020. No obstante, este año se desconoce cómo va a abordar la CE este asunto. Además, la cosa se complica con el cambio de titular al frente de la

comisión responsable. Precisamente, sobre el reparto para 2020, ha adelantado que la "principal dificultad" estará en la merluza sur porque se prevén descensos en las cuotas permitidas. Habrá que considerar, señaló la secretaria de Pesca, si el 2020 será un año de transición entre las relaciones entre la UE y el Reino Unido.

El Gobierno no destaca, siquiera, que el Reino Unido participe en el debate de cuotas. "Los servicios de la Comisión están esperando a ver qué pasa el 31 de octubre para saber cómo se formula la propuesta. A partir de lo que suceda o no suceda, se formulará una propuesta incluyendo o no al Reino Unido", explicó la secretaria general de

Pesca, Alicia Villauriz. “Si el Reino Unido se aviene a tener un entendimiento cordial y que el futuro sea el de una gestión y un acceso compartido a las aguas, corresponderá hacer una propuesta incluyéndolo”, indicó Villauriz. Si el acceso a las aguas es positivo, “lo lógico es que hubiese una decisión sobre cuotas en el que se fundamentan la estabilidad relativa. Además, ahora Reino Unido pasará a ser mencionado como un estado costero más y la negociación será un poco diferente”, explicó.

En este punto, la responsable de Pesca del Mapa reiteró que el Gobierno trabaja con “todas las hipótesis, incluido un 'brexit' duro” e indicó que el acceso a las aguas, la comercialización y los aspectos logísticos son ahora mismo las principales preocupaciones. En ese sentido, ha recordado los reglamentos que está desarrollando la UE referentes a la concesión de ayudas económicas extraordinarias. Villauriz afirmó que el Gobierno prevé que se produzca un cambio “previsible” del modelo actual, incrementando los tráficos directos en barco hasta los puertos españoles. En este sentido, dio a conocer el interés de una naviera por crear una ruta en ferry de Vigo a Irlanda y Reino Unido.

Acceso a aguas y mercados

Sea cual sea el escenario del Brexit, los cambios para la flota son inevitables, confirmó la secretaria de Pesca, y la intención es lograr “el menor impacto posible”, aunque “todo queda pendiente



El almuerzo de Cepesca dio a conocer diferentes particularidades de los problemas de la pesca española

de negociaciones con el Reino Unido”. Por último, Villauriz indicó que el Gobierno no cesará en reclamar reciprocidad en el acceso a recursos y mercados, algo deseado por el sector, que no obstante es consciente de las dificultades que plantea el diseño y ejecución de planes de contingencia. Villauriz apuesta por alcanzar y encontrar una «negociación y solución equilibrada» que permita a la flota española acceder a las aguas británicas a cambio del acceso a los mercados. Del mismo modo, Javier Garat, secretario general de Cepesca, señaló que ese sigue siendo el “objetivo prioritario” continuar con el “acuerdo de retirada y con la declaración política que nos daba un margen de dos

años para poder negociar un acuerdo de pesca. Mientras tanto, habría reciprocidad en el acceso a las aguas y a los mercados”.

Asimismo, reconoció la importancia de la unidad del sector pesquero de la UE en pro de este objetivo. El punto de partida de un futuro acuerdo pesquero entre la UE y el Reino Unido apuntaba, “debe ser, al menos, mantener las cuotas que capturamos en sus aguas”. Además, Garat ha instado tanto al Gobierno como a la CE, a que, en el caso de que Reino Unido se asignara cuotas como hiciera Islas Feroe, «reaccionen» y «no cedan», porque supondría un «desastre» para la flota española. Au-

Repercusiones

La salida del Reino Unido sin acuerdo, podría afectar a unos 113 buques, a 1.700 tripulantes y a 8.500 puestos de trabajo en tierra. Para Garat, el punto de partida en las negociaciones con el Reino Unido debe ser, “al menos, mantener las cuotas que capturamos en sus aguas”. La UE ha establecido una “excepción” para que las especies del mar Mediterráneo alcancen el RMS en 2025. Preocupan también las consecuencias ambientales, el futuro de los 100 stocks compartidos entre Reino Unido y España. El sector desea seguir con el acuer-

do de retirada y con la declaración política que les daba un margen de dos años para negociar un acuerdo de pesca.

Mientras tanto, habría reciprocidad en el acceso a las aguas y a los mercados. Con el Brexit los cambios para la flota son inevitables. La intención es lograr el menor impacto posible. Si se alcanza un acuerdo cordial con el Reino Unido con acceso compartido a las aguas, lo normal es que se desarrolle una propuesta incluyéndolo. 

mentar el consumo de pescado. Revertir la bajada del consumo de productos del mar es otro de los retos para el sector pesquero español. De hecho, este consumo, según el último Informe del Consumo Alimentario en España, en 2018, decreció un 2,4% respecto al año 2017. Un descenso debido fundamentalmente, a la disminución en la compra de pescados frescos, así como en mariscos, moluscos y crustáceos frescos.

En este sentido, el sector pesquero valora la campaña de promoción para incentivar el consumo de productos pesqueros lanzada por el Mapa y cuyo objetivo es llamar la atención de los ciudadanos sobre sus beneficios. La campaña destaca la inocuidad y los valores gastronómicos y saludables de estos productos y también incidirá sobre la variedad y diversidad de especies. Buenas prácticas sociales.

Por último, y como parte de su estrategia para los próximos meses, el sector pesquero continuará reivindicando la necesidad de contemplar la sostenibilidad de la actividad pesquera desde la triple vertiente medioambiental, social y económica en distintos foros, tanto nacionales como internacionales, que cada vez más contemplan este triángulo como la única fórmula de ase-

gurar una actividad sostenible. Así se manifestó en el congreso internacional de la FAO sobre la sostenibilidad social de la pesca celebrado en septiembre en Vigo. Cabe señalar que el Comité de Pesca de la FAO ha solicitado a este organismo elaborar una Guía de Buenas Prácticas Sociales en la Pesca para lo que está analizando iniciativas ya contrastadas en este sentido.

Esta Guía quiere apoyar la implantación de los instrumentos internacionales existentes para establecer unas condiciones sociolaborales mínimas en el sector pesquero. En otro orden de cosas, la secretaria general de Pesca confía, respecto al nuevo Plan de Gestión del Mediterráneo, que se consiga alcanzar antes de 2025 el Rendimiento Máximo Sostenible (RMS). «El Mediterráneo tiene mucho margen de mejora por delante», ha reconocido. La necesidad de mejorar los caladeros del mar Mediterráneo ha sido otro de los asuntos abordados, ya que la UE ha establecido una "excepción" para que sus especies alcancen el RMS en 2025. Según Villauriz, la clave es conseguir reducir la pesca sin que ningún barco tenga que cesar su actividad hasta conseguir esa sostenibilidad de los stock. El Ministerio se reunirá en las próximas semanas con las comunida-

des autónomas afectadas para explicarles las alternativas de acción, ha avanzado. Además, la secretaria de Pesca considera que el RMS permite "controlar el stock y contar con una estabilidad de cuota, que a día de hoy es muy necesaria en el sector pesquero para su organización económica y comercial", comentó Villauriz. Arancel USA La actualidad manda y así también se abordó en el almuerzo la política comercial de Donald Trump.

El sector pesquero se libra momentáneamente de los aranceles del presidente estadounidense debido al poco negocio que tiene España con el país norteamericano Estados Unidos en la venta de mejillones, almejas o berberechos, incluidos en la lista.

La subida del arancel al 25 % decretada por el país norteamericano a productos de alimentación españoles no dañará de esta forma al sector, pese a doblar su arancel. La exportación española de los productos señalados por la Administración estadounidense genera una facturación al sector que ronda los 400.000 euros anuales. "No es mucho, aunque puede haber alguna empresa concreta que sí se vea más afectada", ha señalado Villauriz. 🌊



www.katiak.com

PIES DE GALLO



CADENAS PARA LA PESCA

www.thiele.de



Bruselas obliga a la industria alimentaria a especificar el origen de los productos

La industria alimentaria deberá especificar a partir del próximo 1 de abril de forma clara y precisa no solo el país de origen de los productos, sino también el de su ingrediente principal, evitando así cualquier tipo de confusión al consumidor, tal y como está ocurriendo en los últimos meses con la venta en los supermercados, por ejemplo, de miles de jamones polacos que se venden como si fueran españoles al ser curados aquí.

Es lo que establece un Reglamento aprobado por la Comisión Europea, que modifica otro previo del año 2011, en el que se establecía ya la obligatoriedad de indicar el origen del alimento, pero no de su ingrediente principal y siempre y cuando la falta de tal indicación pudiera «inducir a engaño a los consumidores en cuanto al verdadero país de origen o lugar de procedencia de dicho producto». A partir de ahora, «la información facilitada respecto del ingrediente principal (...) debe completar la información facilitada al consumidor en relación con el país de origen o el lugar de procedencia del alimento, y debe ser fácilmente visible y claramente legible, y en su caso, indeleble», algo que no estaba ocurriendo, por ejemplo, en el caso de los jamones.

La especificación del país de origen de ambos, bien sea de un Estado miembro de la UE o de un país tercero, se debe hacer, además, de una



Las especies deberán de especificar el origen

forma «que sea fácilmente comprensible para los consumidores medios normalmente informados». En caso de que las empresas alimentarias opten por indicar únicamente que el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente principal es distinto al del alimento debido a que existen fuentes de suministro múltiples o variables, el nuevo reglamento dice que hay que «establecer un marco que tenga en cuenta las diferentes circunstancias de la transformación de alimentos», pero garantizando siempre una información comprensible. 🌊

Un estudio canadiense revela que la captura de atún aumentó un 1.000 % en los últimos 60 años

Un nuevo estudio realizado por un grupo de 10 investigadores de la Universidad de Columbia Británica de Canadá, en Vancouver, y otras dos universidades, informa que la captura de atún, incluso para algunas especies consideradas vulnerables, ha aumentado en un 1.000% en los últimos 60 años, una tasa que dicen que no pueden seguir sosteniéndose. El estudio, que se publicará en la revista *Fisheries Research* pero está disponible en línea ahora en la National Public Radio utiliza el conjunto de datos de dominio público de las cinco organizaciones regionales de manejo de pesquerías de atún (OROP). Los investigadores también recaban datos de la Universidad Dalhousie, en Halifax, Nueva Escocia, la Universidad de Australia Occidental, en Crawley, y la Asociación BLOOM, en París, Francia, que han hecho seguimiento de las capturas industriales de la flota.

Determinan que el sector extractivo extrae casi 6 millones de toneladas métricas de atún anualmente del océano, la mitad de la cual es barrilete, una fuente importante para el sector atunero. «La gran sorpresa para mí fue ha sido la escasa disminución el atún rojo [del sur]», dijo la autora principal Angie Coulter, del Instituto de Océanos y Pes-



Universidades critican masivas capturas de atún

ca de la Universidad de Columbia Británica, según NPR. El atún rojo del sur del Océano Índico representó el 36% de las capturas de atún en la década de 1960, aunque hoy ha caído a menos del 1% de la captura. El atún también se está capturando más lejos de la costa, señala el estudio, que señala que la pesca industrial de atún ahora cubre entre el 55% y el 90% de los océanos mundiales, "alimentada en parte por amplios subsidios gubernamentales", según el estudio. 🌊

El sector pesquero recurre contra la orden que obliga a fichar a los pescadores

El sector pesquero español ha presentado un recurso de alzada ante el Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social, contra la Resolución de la Dirección General de Trabajo, recibida el pasado mes de septiembre, que dice que los trabajadores a bordo de un barco de pesca están obligados a “fichar”, al establecerlo así el Real Decreto Ley 8/2019 de 8 marzo.

El sector pesquero utiliza este mecanismo tras reiteradas solicitudes al mismo ministerio. El recurso ha sido presentado por la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP), la Unión Nacional de Cooperativas del Mar de España (UNACOMAR) y la Confederación Española de Pesca (CEPESCA).

Según el Recurso presentado, el Real Decreto Ley 8/2019 excluye a los pescadores a bordo de tener que fichar, ya que su preámbulo se remite a las conclusiones del Abogado General en el Asunto C-55/18 [Excluye de su razonamiento al trabajo a bordo de los barcos de pesca, artículo 21 Directiva 2003/88, actualmente artículo 11 de la Directiva 2017/159 de aplicación del Convenio 188, que regula el régimen de horarios y de jornada en un barco de pesca], que si bien propone que haya un registro de jornada para que tenga un efecto útil la Directiva que establece los máximos de jornada de trabajo y los mínimos de descanso, excluye de su razonamiento al trabajo de pesca a bordo. El Tribunal de Justicia hizo suya esta propuesta y su Sentencia 14.5.19, que exige



Las especies deberán de especificar el origen

que haya un registro horario de la actividad laboral, excluye también de su marco jurídico el trabajo a bordo de un barco de pesca. La exigencia de que un pescador tenga que fichar parte, exclusivamente, de la Dirección General de Trabajo. En su recurso el sector pide al Ministerio que se respete el Convenio 180 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre las horas de trabajo a bordo y la dotación de los buques, que exige a los Estados consultar a las organizaciones de armadores de barcos de pesca y de pescadores, si quieren aplicar esta obligación en un barco de pesca. 🌊

La Interfederativa de Cofradías aborda las preocupaciones más importantes del sector de bajura

Representantes de las Cofradías de la pesca de bajura de todo el Cantábrico y Noroeste que agrupan a 4.600 barcos de artes menores y de cerco y que faenan en el caladero nacional, compuesta por más de 8.000 tripulantes han abordado en Ribadeo la situación de este subsector en los aspectos de recursos, caladeros, diario electrónico y fichar en las faenas de trabajo. En cuanto a recursos, en verdel, como primera especie de importancia hasta el 2023, se establece una cuota de 5.544 toneladas por año, con una cuota baja y de pronto consumo al que tener que pagarse multas por la sobrepesca del 2009 y del 2010. De esta manera, con la cuota que sobró de este año piden compensarla «de manera proporcional» con caballa y anchoa, e insisten en aprovechar excedentes de pelágicos como bacaladilla o jurel para descontarla.

La Cuarta Interfederativa de Cofradías del Cantábrico-Noroeste consensuó posiciones de cara a que las gobiernos autonómicos y nacional compartan, defiendan y apliquen. Además de las pesquerías del bonito, la sardina o el verdel, se abordaron temas como la prohibición de los descartes, el destino de los fondos europeos destinados al sector o la obligación de registrar la jornada laboral en los pesqueros.

Otro aspecto que se trató es que la UE permite capturar casi 10.799 toneladas de sardina a Portugal y España. Del consumo del 33 % español se conocen datos, con lo que las cofradías quieren conocer los de los portugueses. También piden aclaraciones sobre las compras de cupo en el golfo de Cádiz.

En cuanto a la costera del bonito del norte acabó antes de finales de agosto, cuando solía darse por finalizada a principios de octubre. Así, se comprueba que las 16.620 toneladas asignadas a España resultan insuficientes, y que no puede capturarlo pese a tenerlo frente a sus costas. Por este motivo demandan más cuotas. Consideran «como imposible el sistema de fichar en base a horarios y sistemas de trabajo en la pesca, con diferencias entre barcos y caladeros, hacen «imposible cumplir».

En cuanto a la obligación del desembarco todos los barcos de la UE deben registrar y llevar a puerto especies sometidas a cuota y, si la agotan, restarla de otras. Las artes menores quieren detalles de cuáles son sus especies objetivo, así como del consumo por flotas de minimis y las exenciones a la prohibición de descarte.

España dotará de más fondos a las OPP's pero a cambio pide mayor responsabilidad y concreción en los planes

El I Congreso Internacional de Organizaciones de Productores Pesqueros y de Acuicultura, organizado en esta primera edición por Opromar entre los días 19 y 20 de septiembre en Vigo, dejó varios anuncios por parte de la Administración española y mostró la capacidad para innovar que tiene el sector pesquero. Desde el Gobierno se ha propuesto a la Comisión la reprogramación del programa operativo que permita a España dedicar a las OPP 35 millones en los 3 próximos años, frente a los 27 que había presupuestados.

Texto:

Vigo/ M. BEREÁ

El incremento de un 23% en los fondos destinados a las acciones enmarcadas en los planes de producción y comercialización desarrollados por las Organizaciones de Productores Pesqueros y de Acuicultura (OPP's) y el pago este mismo año de esas iniciativas correspondientes a 2016, 2017 y 2018 fueron los dos grandes anuncios que realizó el director general de Ordenación Pesquera de la Secretaría General de Pesca, Ignacio Gandarias, en el I Congreso Internacional OPPsEnAcción, celebrado en Vigo.

El alto cargo de la Secretaría de Pesca explicó que España ya se ha dirigido a la Comisión Europea para que apruebe esta reprogramación de fondos y poder invertir 35 millones de euros, en este fin, frente a los 27 establecidos inicialmente. Al mismo tiempo, tranquilizó a los asistentes asegurando que antes de que acabe el año, la Secretaría de Pesca abonará el importe de las actividades correspondientes a los planes de 2016, 2017 y 2018. Un anuncio que arrancó más de un suspiro de alivio entre los presentes debido al problema económico



Alonso Abreu, de Ayamonte

que supone para las organizaciones adelantar el coste de las iniciativas que llevan a cabo, dado que las ayudas llegan ahora con tres años de retraso.

Y si en la inauguración Gandarias eclipsó al resto de invitados, no lo fue menos en el acto de clausura. Tras la lectura de conclusiones, que corrió a cargo del director gerente de Opromar, Juan Carlos Martín Fragueiro, el director de Ordenación Pesquera demandó al sector mayor implicación y más concreción en los planes, llegando incluso a señalar qué tipo de ac-

ciones deberían llevar a cabo: "Presenten iniciativas que no tengan tanto que ver con la comercialización sino con temas como los observadores electrónicos a bordo, la eficiencia energética, la gestión de cuotas, los descartes o el tratamiento de los desechos. Todas estas acciones son subvencionables y deberían ser prioritarias", dijo. También señaló la posibilidad de que varias organizaciones se unen para presentar una acción conjunta, una propuesta que también causó sorpresa entre los asistentes, ya que supone un cambio radical de criterio con lo que se venía permitiendo hasta el momento.

Previamente a estas declaraciones, Martín Fragueiro, de Opromar, organizadora de esta primera edición del congreso, destacó que el evento había conseguido su objetivo: "Se ha creado un foro para estable-

Incrementado un 23% los fondos para planes de producción y comercialización de las OPP's

El 50% de la producción pesquera española corresponde a las OPP's reconocidas en España

cer una base de trabajo para la mejora de la gestión de las organizaciones de productores (OPP's), se ha expresado la voluntad de trabajar en conjunto en un futuro para mejorar el aprovechamiento de los fondos, se ha dado a conocer el potencial de innovación y gestión que tienen las OPP's, a través de sus planes de producción y comercialización y se ha puesto en valor el importante papel que juegan a la hora de conseguir los objetivos de la Política Pesquera Común", destacó.

El director gerente de la organización de Marín subrayó asimismo que más del 50% de la producción pesquera española corresponde a las OPP's reconocidas en España, que mueven más de 634.000 toneladas de productos del mar y tienen en su conjunto una facturación de más de 1.300 millones de euros.

Siguiendo con las conclusiones del congreso, Martín Fragueiro afirmó que para que un Plan de Producción y Comercialización tenga éxito debe partir de lo que normalmente hace cada OPP, según su propia naturaleza, planteando una estrategia a medio plazo que tenga en cuenta los objetivos de la Política Pesquera Común. También insistió en las recomendaciones realizadas por la Secretaría General de Pesca lo largo de las jornadas: "Los planes de producción del futuro deben tener temáticas más concretas que permitan a España cumplir con los objetivos de la PPC como la gestión sostenible, la mejora del conocimiento científico, el fomento del empleo, la eficiencia energética, la limpieza de océanos, la innovación y digitalización, la investigación sobre parásitos, la obligación de desembarque y las nuevas especies". En esta línea destacó la petición realizada por el director general de Ordenación Pesquera, Ignacio Gandarias, de que los proyectos piloto sobre observación se extiendan, en la medida de lo posible, a todas las OPP's.

Además, puso de relieve el compromiso de las administraciones autonómica y



Foto inauguración

central con la financiación de los planes de producción "hasta el momento y para los próximos años", y animó a las OPP's a aprovechar estos fondos para seguir mejorando.

En relación a las declaraciones de Ignacio Gandarias sobre el pago de las ayudas de los tres últimos años, el portavoz de Opromar añadió un nuevo punto de vista al desvelar que "mientras estas ayudas no se materializaban, se han explorado fórmulas de financiación sostenible adaptadas a estas organizaciones pesqueras desde la banca privada y esto puede mejorar las posibilidades de abordar proyectos que de otra forma no serían posibles".

Dentro de las conclusiones del Congreso, apuntó también la importancia del trabajo conjunto entre OPP's para alcanzar un éxito mayor y mencionó como dato a tener en cuenta el estudio por parte de la Comisión Europea de la colaboración entre organizaciones a nivel transnacional. Martín Fragueiro mencionó que desde la UE se está trabajando ya en el nuevo fondo y todo apunta a que será más flexible, dejando en manos de los estados miembros su configuración a través del programa operativo.

En este escenario, dijo, "la responsabilidad y la exigencia serán mayores" por lo que aplaudió la iniciativa anunciada por la Secretaría en el congreso de organizar talleres de trabajo entre Administraciones y sector para la mejor unificación de criterios sobre la elegibilidad de los proyectos de las OPP's.

El sector se vuelca en la innovación

A lo largo de los dos días que duró el congreso, fueron más de una decena las organizaciones pesqueras que presentaron proyectos de innovación que han llevado a cabo en los últimos tiempos.

Los ejemplos prácticos de la primera jornada de #OPPsEnAcción comenzaron con la exposición por parte de Estíbaliz Martínez, de Datafish, y Óscar González, de Marine Instruments, de la monitorización de los buques a través del observador electrónico. Su resultado en las campañas piloto ha mostrado una serie de ventajas frente al observador físico en cuanto a cumplimiento de la legislación, ahorro de espacio y la rápida recuperación del presupuesto invertido. Tanto Martínez como González hablaron de experiencias exitosas en distintas zonas de pesca y en buques de distintos tamaños (atuneros congeladores, palangreros...).

En segundo lugar, Alonso Abreu, presidente de la Asociación de Armadores Punta del Moral (OPP80) de Ayamonte, explicó la puesta en marcha de la tienda online de la organización, dirigida tanto a particulares como a mayoristas, que cuenta con un apartado propio para profesionales que les permite el acceso a la subasta en lonja "desde cualquier punto de España gracias a un sistema rápido y sencillo".

En el caso de Puerto de Celeiro, Eduardo Míguez, su director adjunto de esta sociedad gallega, enumeró varias de las ini-

Mueven más de 634.000 toneladas de productos del mar y facturan 1.300 millones de euros

ciativas de la organización lucense, que le han valido varios reconocimientos a nivel nacional. En esta línea, destacó el proyecto que han puesto en marcha con Carrefour, un 'blockchain' para pescado fresco, el primero a nivel mundial en este segmento. Se trata de un sistema QR de trazabilidad y transparencia total, que ofrece mayor seguridad contra manipulaciones y fraude.

En cuarto lugar, se puso en común el Proyecto Mendes para mejora de la sostenibilidad pesquera, en el que colaboraron barcos de Opromar y de la OPP de Altura de Ondárroa y que fue coordinado por investigadores de Azti. Los resultados de esta acción, presentados en diciembre del pasado año en Marín, demostraron en base a datos científicos contrastados la inviabilidad del cambio de la talla mínima de la malla del copo que pretendía imponer Bruselas.

Alas de avión para los barcos

El último ejemplo de éxito de esta primera jornada del congreso fue el de la Fishing Accelerator, la primera aceleradora de empresas del mundo dedicada en exclusiva al sector de la pesca. Juana Parada, gerente de la Organización de Palangreros Guardeses (Orpagu), y Xoán Martínez, director de Kaleido, compañía que impulsó esta iniciativa, fueron los encargados de hablar de algunas de las acciones innovadoras que se desarrollaron bajo este paraguas. Entre ellas, la compactación de los residuos plásticos como solución al reciclaje en espacios reducidos, el ahuyentamiento de mamíferos marinos por ultrasonidos y un sistema de velas rígidas retráctiles para ahorrar combustible. Este último, un diseño semejante al ala de un avión, fue contratado por Orpagu. Dichas velas están ya construidas y se están sometiendo a los últimos test en tierra para incorporarlas a uno de los barcos de la organización, a finales de este mismo año.



Museo del Mar, Vigo

La empresa de ingeniería española Satlink fue la encargada de abrir el programa del segundo día con su instalación de tres equipos de comunicaciones vía satélite Vsat a bordo de tres buques de Anacef. Los objetivos alcanzados con este proyecto, subvencionado por la Dirección General de Ordenación Pesquera, fueron reducir los costes de las comunicaciones corporativas, fomentar el uso de aplicaciones de ayuda a la pesca que necesiten conexión por internet y aumentar el bienestar de la tripulación facilitando la conectividad con sus familiares y el resto del mundo mediante la instalación a bordo de una red wifi.

Por su parte, Opmeqa habló sobre el sistema de gestión de producción mejorado desarrollado por IdeiT con el nombre de Mytilus APP. Una aplicación para 'tablets' que nació con el objetivo de dotar a los productores de mejillón de Opmeqa de una herramienta para gestionar sus bateas de forma sencilla y que actualmente se encuentra en una segunda fase de desarrollo.

Información al consumidor para evitar fraudes

También aportaron su experiencia los representantes de Anecteam y la OPP-07 de Lugo, que resumieron el Proyecto de Mejora Pesquera para pez espada y tintoreira en el que participan distintas organizaciones. Este FIP, participado por flota y sector comercializador, es el primero del mundo que incluye a una especie de tiburón.

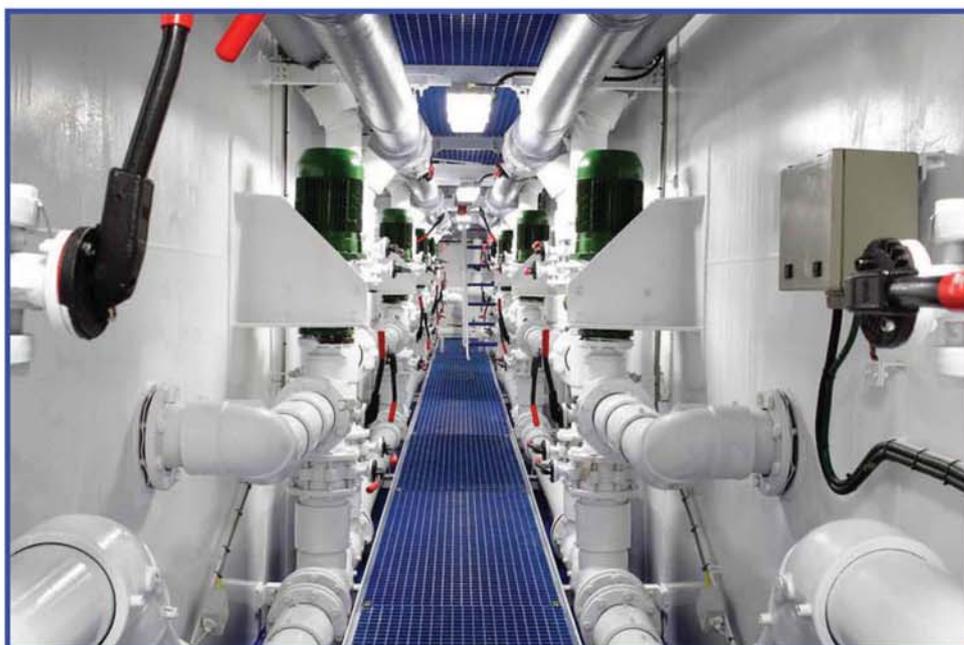
Las organizaciones andaluzas, Lonja de Conil y OPP Almadraba destacaron sus ex-

periencias con proyectos relacionados con el consumo. En Conil, la OPP78 y la OPP72 se refirieron a su iniciativa relacionada con el etiquetado como elemento distintivo, mientras que Marta Crespo, de la OPP-51 Almadraba y Carmen González (CSIC) expusieron las conclusiones del proyecto de investigación para luchar contra el fraude alimentario debido a la introducción en el mercado de otras especies como si fueran Atún Rojo.

Previamente a la exposición de los diferentes proyectos, Javier Fraga, director de Abanca Mar, explicó el catálogo financiero de la entidad "con soluciones específicas para las empresas pesqueras". Fraga señaló la larga vinculación de Abanca con los profesionales del mar y dijo que la entidad tiene firmados 82 convenios de colaboración con agrupaciones o empresas de la pesca. Asimismo, reconoció que la banca "no conoce al sector pesquero" y pidió "el esfuerzo de todos" para poder cambiar esta dinámica.

Al I Congreso Internacional de Productos de Pesca y Acuicultura, que tuvo como escenario el Museo del Mar de Vigo, asistieron más de 120 profesionales de Galicia, Andalucía, País Vasco, Cataluña y Cantabria, y contó con la participación de destacadas autoridades como Mercedes Rodríguez, directora general de Pesca y Acuicultura de la Xunta de Galicia; Leandro Azkue, director de Pesca y Acuicultura del País Vasco; Manuel Gaitero Rey, subdirector de Pesca de la Junta de Andalucía; Elena Espinosa, ex-ministra de Pesca y tercera teniente alcalde de Vigo, y la subdelegada del Gobierno en la provincia, Maica Larriba. 🌊

“Máxima durabilidad a menor coste”



Instalaciones de fluidos para la industria

- ACS y AFS
- Calefacción por radiadores
- Climatización (FAN COILS)
- Conducciones de agua en ambientes salinos (buques, cocederos,..)
- Aplicaciones industriales (redes de aire comprimido, redes de vacío, instalaciones de refrigeración por agua...)

El sector atunero apoyará “todas” las políticas sostenibles

El IX Congreso del Atún, celebrado en Vigo, finalizó con una declaración de los representantes de la industria atunera mundial reunidos en el que remarcaron el carácter de industria altamente internacionalizada como la atunera que desarrolla una actividad fundamental para satisfacer la demanda creciente de un consumidor cada día más global y digitalizado, que valora cada vez más los aspectos saludables, de conveniencia y sostenibilidad de los productos.

En esta declaración señalan que “el atún y la conserva son un producto nutritivo con múltiples propiedades que hacen aconsejable incluirlo en una dieta equilibrada, dado que se trata de uno de los productos de alimentación más demandados, y que está presente en la mayoría de los hogares siendo especialmente valorado por los consumidores de todas las edades”.

Las innovaciones de producto se están alineando con las tres grandes tendencias del mercado: salud, sostenibilidad y conveniencia, drivers de un mercado que suponen una oportunidad de crecimiento para la industria atunera, que ya trabaja para adaptarse a los nuevos hábitos de los consumidores, que demandan también productos de valor añadido.

Por ello, el conjunto del sector debe trabajar “para ensalzar la imagen del atún y de las conservas de atún y su posicionamiento en el mercado, evitando que se categorice como un producto “commodity”. En definitiva, generar valor y emociones en nuestros productos a través de la innovación y una comunicación adecuada. Esto nos permitirá construir

La industria conservera a nivel mundial, la española y comunitaria necesita disponer de un acceso a materia prima



Flota atracada en Seychelles

un sector competitivo bajo un paraguas de desarrollo sostenible. En este sentido, es imprescindible contar con el apoyo de los gobiernos y de sus Administraciones para defender y apoyar al sector del atún, así como divulgar e informar sobre las propiedades de estos productos y que sean percibidos por el consumidor, la distribución y la sociedad en general de una manera saludable”.

La industria atunera a nivel mundial hizo una apuesta “por la sostenibilidad de los recursos atuneros” y su gestión sostenible en coordinación con todas las ORPs, adoptando medidas de conservación eficientes que aseguren una gestión sostenible de los túnidos tropicales, debiendo velarse por una regulación adecuada de la capacidad de pesca por

parte de todas las flotas que operan en los diferentes caladeros.

A este respecto, en línea con los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU, la industria atunera está fuertemente convencida de que la sostenibilidad de los recursos atuneros es una tarea de todos, esencial para disponer de una fuente de suministro estable en el largo plazo, como garantía de competitividad de la industria presente y futura.

La industria conservera a nivel mundial y en particular la española y comunitaria, necesita disponer de un acceso suficiente de atún como materia prima para preservar su competitividad, considerando que ello tiene una relación directa con la relevancia de una industria que

“Los Acuerdos comerciales que se negocien deben de establecer disposiciones equilibradas”

genera 2/3 del impacto socioeconómico del sector atunero.

La industria atunera comunitaria apoya la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada en todos los eslabones de la cadena de valor como herramienta para garantizar una pesca y un comercio responsable, integrador, amparándose en las recomendaciones e iniciativas internacionales como las promulgadas por FAO.

Asimismo, las iniciativas privadas que mejoren la sostenibilidad de los recursos, son herramientas útiles siempre que no generen barreras al comercio.

Con respecto al mercado de la UE, la puesta en marcha del sistema CATCH de control de certificados de captura común a todos los EE.MM supone un reto que deberá suponer mayor homogeneidad y uniformidad en los procedimientos y controles de la normativa comunitaria a este respecto, así como un garante contra la pesca IUU.

Innovación

Ha quedado patente, que el sector debe apostar por la innovación como herramienta clave que asegure su posición de liderazgo en los mercados internacionales. En una apuesta continua por la optimización de los procesos productivos, la industria 4.0 basada en la digitalización de todos los eslabones de la cadena de valor es la herramienta de futuro para permitir a través de la inteligencia artificial, machine learning y otras herramientas de tratamiento de datos una pesca, producción y transformación inteligente, eficiente y sostenible.

El mercado de la UE es el principal mercado mundial para los productos del mar e igualmente para las conservas de atún, motivo por el cual existe una gran competencia entre los distintos operadores que comercializan sus productos



Juan Manuel Vieites, director-gerente de ANFACO-CECOPESCA

en el mismo, ya sean comunitarios o de terceros países.

Por ello, es esencial que las administraciones aseguren que dicha competencia se realice en base al denominado "level playing field", garantizando la existencia de un control efectivo respecto del cumplimiento de los principios de la responsabilidad social corporativa en el ámbito socio-laboral, medioambiental, de calidad y seguridad alimentaria...entre otros.

Asimismo, este mercado está inmerso en los últimos años en un claro proceso de liberalización comercial en base a las políticas comunitarias y comerciales a nivel global, hecho que también afecta al comercio internacional de América, Medio Oriente, África y Asia. Esta situación proporciona nuevos retos de mercado, pues los citados continentes presentan una evolución de consumo similar al mostrado en el mercado comunitario, aumentando el interés por el recurso marino, especialmente el atún.

Por ello, la industria atunera comunitaria reunida en esta IX Conferencia con-

sidera fundamental que los Acuerdos Comerciales que se negocien establezcan disposiciones equilibradas, considerando la sensibilidad de los productos de atún, normas de origen, y la necesidad de garantizar unas reglas de juego estables y comunes, con una vigilancia y control basados en el cumplimiento de los estándares en ámbitos relacionados con los aspectos socio-laborales, medioambientales y de seguridad alimentaria, para una sostenibilidad de la actividad atunera.

Por ello, los presentes, que representan más del 90% de la producción atunera mundial, están convencidos de la necesidad de un desarrollo sostenible, desde el punto de vista económico, social y medioambiental, ya que es la vía para blindar la prosperidad y crecimiento común, y de potenciar su importante dimensión social, dada la fragilidad de la cadena de suministro global y los retos que aúnen la limitada oferta de stocks con una demanda creciente de proteína de atún.

Si el atún es un recurso de todos, el convencimiento tras esta conferencia, es que debe ser nuestro compromiso su protección bajo un comercio responsable y, sostenible.

Por último, la patronal conservera española Anfaco Cecopesca y la Cámara Peruana del Atún (CPA) suscribieron un acuerdo de colaboración con el objetivo de unir esfuerzos conjuntos "orientados a acrecentar la cooperación técnica, científica, formativa y informativa" 

El IX Congreso del Atún reunió a un 90% de la producción atunera mundial

400 directivos y stakeholders mostraron la relevancia de este sector

400 directivos y stakeholders de la industria atunera mundial mostraron especial sensibilidad por lograr la triple dimensión social del sector atunero -social, ambiental y económico- ha pasado de ser una tendencia a una realidad. Los participantes representan 90 % de la producción mundial de atún, procedentes de 41 países.

Durante la ceremonia de apertura del encuentro, el secretario general de Anfacopcesca, Juan Manuel Vieites, puso en valor la "relevante presencia" de España en términos de flota, industria comercializadora y tecnología, abogando por la colaboración público-privada como elemento "clave" para el desarrollo del sector. En el encuentro, que se desarrolla bajo el lema "La sostenibilidad es nuestro compromiso", el sector nacional abogó por la defensa de las políticas sostenibles, en todas sus dimensiones como un "imperativo de primer orden", según explicó Vieites, que una vez más ha demandado que "todo el mundo cumpla las normas, vigilancia y control" en aras del ansiado "level playing field". "No puede ser que unos estemos cumpliendo y otros tomen manga por hombro. Siempre ponemos el foco en el sudeste asiático, pero es realmente donde las cosas tienen que evolucionar" para poder tener una "una industria de largo recorrido", apuntó a los medios de comunicación. Vieites incidía en que "las empresas están innovando, haciendo las plantas tecnológicamente cada vez más avanzadas, asumiendo la digitalización... Por eso que, si nos aseguramos el abastecimiento regular de materia prima, no deberíamos tener ningún problema. Podemos ser competitivos desde Galicia, porque, aún aumentando el empleo -estamos creando empleo-, la incidencia de la mano de obra de cara al futuro será mínima, además de ser más eficientes".

Durante el acto inaugural el presidente de Anfacop, Juan Cerqueira, recordó que el atún sigue siendo "el rey" de la conserva. España produjo en 2018 235 mil toneladas, lo que supone el 65 % del total del sector conservero. "Es una industria estratégica", aseguró. Cerqueira apuntó que consolidar y asentar las bases de futuro de este sector demanda "socios fiables" que compartan los compromisos en términos de sostenibilidad social y ambiental, así como de lucha contra la pesca IUU. "Son aspectos que nunca pasaremos por alto", concluyó. La apertura también contó con la presencia de Corina Porro, delegada de la Xunta en Vigo, el alcalde Abel Caballero, y Víctor Casal, director de empresas de Abanca, patrocinador del evento.

En representación del Gobierno de España, la secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, puso en valor la actividad de la flota española y sus buenas prácticas, también en el ámbito social y comercial. Prueba de ello, dijo, es el sello APR, Atún de Pesca Responsable, impulsado por el propio sector con el respaldo del Gobierno. "Es un sector que no ofrece ninguna duda", apuntó Villauriz, destacando a su vez el relevante peso de las exportaciones o el papel que juega la industria transformadora en términos de empleo femenino, en zonas altamente dependientes de la pesca.

Villauriz incidió en los intereses de España en todos los eslabones de la cadena atunera, por eso instó a avanzar en medidas que impulsen la sostenibilidad de la industria. "Tenemos la responsabilidad de asegurar una actividad pesquera rigurosa", afirmó durante la intervención. Parte del camino ya está hecho. "Hemos reforzado el compromiso de España con la pesca IUU, avanzando en medidas de transparencia y logrando una visión positiva a nivel internacional. Nos hemos adaptados las medidas de gestión", aseguró. 

Preocupa la guerra comercial entre EE.UU. y China

El cierre de EE. UU. a los lomos de China ha provocado movimientos en el mercado del atún. Uno busca nuevos proveedores; el otro, nuevos clientes. Se trata de un momento complicado para este tipo de comercio. España tiene operadores y barcos en el Índico y en el Atlántico. En principio están faenando con normalidad, respetando las cuotas, que es otro factor de sostenibilidad, pero no van a estar tan disponibles y, en consecuencia, las conserveras también tendrán que tomar sus decisiones en relación con el tipo de producto que introducen en las latas. Respecto a las amenazas que puedan llegar en el futuro, cómo se va a desarrollar el consumo es quizá uno de los asuntos más preocupantes. Nuestros barcos están pescando en el Índico, desembarcan en las Seychelles y mandando contenedores a pa-

íses asiáticos. Pero también estamos recibiendo muchos lomos, sobre todo de Ecuador. Con lo cual... Las amistades son una cosa, pero las relaciones comerciales, otra.

A la Administración española le interesa que en todos los pactos comerciales se incluyan cláusulas destinadas a la sostenibilidad social y al cumplimiento por parte de esos países de los requisitos de la OIT y la OMI. No siempre se consigue, pero se están dando pasos importantes. España, además, tiene un sistema de control muy estricto, que exige que toda importación se acompañe de un certificado de capturas que acredita su legalidad. 



pescados LLORENTE S.L

mayoristas de pescado

fish wholesalers

vente de poisson en gros

BUREAU VERITAS
Certification



Distribución nacional e internacional

Nuestros camiones frigoríficos nos permiten distribuir al año entre 7 y 8 millones de kilos de pescado.

La mercancía se reparte por toda España, así como por Portugal, Francia, Italia y Grecia

repartimos calidad y frescura

we distribute quality and freshness

nous distribuons la qualité et la fraîcheur

Edificio Iriondo s/n
Apartado de Correos 11
48700 ONDARROA
Bizkaia (SPAIN)

Telf.: 00 34 946 832 008
Fax: 00 34 946 833 088
e-mail: llorente1@infonegocio.com

Un Conxemar de cifras récord tratará de frente a la Seafood

El presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo, anunció, en la inauguración de la feria Conxemar, la ampliación del recinto para hacer frente a la creciente demanda de expositores. El fantasma de Seafood Barcelona 2021 sobrevoló el acto oficial y la clausura de un Conxemar que reivindicó su relevancia mundial a golpe de cifras.

Texto: M. BEREÁ.

Fotos: J.R.V.

El apoyo claro y rotundo a Vigo por parte del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y el anuncio por parte del Gobierno gallego de que habrá ampliación del recinto expositivo protagonizaron el acto inaugural de la Feria Internacional del Productos del Mar Congelados Conxemar 2019. Sin duda, una edición diferente marcada por el anuncio semanas antes de Diversified Communications, organizador de Seafood Expo Global, de trasladar el escenario de su feria de Bruselas a Barcelona a partir de 2021.

Los numerosos asistentes a la inauguración de la muestra, en su mayoría empresarios del sector, recordaban el primer "enfrentamiento" entre Vigo y Barcelona en 2012, que ganó claramente Conxemar. Siete años después, estos mismos empresarios vuelven a enfrentarse al dilema de qué hacer, por qué ciudad y feria apostar. Y aunque el propio presidente de Conxemar, José Luis Freire, manifestó la normalidad de esta "competencia", de la que, dijo, "esperamos salir reforzados", lo cierto es que la preocupación era visible en el rostro de todos los consejeros.

Y tras el acto oficial, la feria echó a andar como un reloj bien engrasado que de-

Récord de participantes en un ampliado espacio



El número de empresas participantes en Conxemar crece año tras año.

muestra, año tras año, su capacidad de erigirse como centro de negocios para la industria de los productos del mar y las empresas auxiliares. Una vez más Conxemar dejó que hablaran las cifras y clausuró su vigésimo primera edición con la visita de 37.007 profesionales de 108 países del mundo, un 4'5% más con respecto a 2018.

Las buenas noticias no se limitaron a ese dato, ya que el número de expositores alcanzó este 2019 la cifra de 749, siete más que el año pasado. Y según señaló el comité organizador, un total de 70 empresas se quedaron en lista de espera. A este respecto, la organización subrayó la importancia de que la nueva ampliación esté lista para la edición de 2020 para dar respuesta a la demanda existente: "En caso contrario las empresas interesadas

podrían ver en Barcelona la posibilidad de exponer, algo que en Vigo no han encontrado hasta la fecha", señalaron.

Por países, España, Portugal, Italia, Francia y Argentina conforman el top 5 de los visitantes, muchos de los cuales asistieron también en el Congreso previo a Conxemar organizado por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.

Con Argentina, el Gobierno habló de pesca ilegal y con Noruega de la PPC

Las empresas del ramo superan los 2.200 millones de euros en ventas al exterior, con un aumento del 70% en 10 años

La octava edición del Congreso FAO-Conxemar contó con la participación de ponentes de referencia internacional para profundizar en esta ocasión en el tema de la sostenibilidad social, que se ha convertido en una gran preocupación para la industria y, concretamente, para el sector pesquero.



Gabriel Gómez Celaya, director general de Marine Instruments, José Luis Fernández Pazos, director general del Grupo Cofrico, y Juan Manuel Vieites, presidente de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados (Anfaco)

La Dieta del Mediterráneo debería llamarse Dieta del Paralelo 40 porque es también la base de cocinas como la gallega o la portuguesa

Entre los ponentes, destacó la presencia de referentes del sector como Julio Morón, director gerente de Opagac, o Javier Garat, presidente de cepesca y Europêche. Morón insistió durante su intervención en el hecho de que “los pescadores son seres humanos y así deben ser tratados, pero lamentablemente en muchas flotas esto no sucede”. Mientras que Javier Garat, manifestó que “ya hay suficientes instrumentos jurídicos internacionales para luchar por la sostenibilidad social. También un modelo de

diálogo social de la UE que puede exportarse a otros países, pero necesitamos atraer a jóvenes al sector haciéndolo más atractivo”.

Por su parte, Fabrizio de Pascale, secretario nacional de UILA-Pesca, indicó que la gestión de los recursos pesqueros es como un triángulo, en el que los pescadores, el marco legal y los propios recursos dependen unos de los otros. “Si no garantizamos los derechos de los trabajadores nunca conseguiremos una



Pabellón de Galicia, el más concurrido en la feria Conxemar



Esther y Segundo Llorente son fijos en las ediciones celebradas de Conxemar.

sostenibilidad social real". Y Peter Horn, director del proyecto "Poner fin a la pesca ilegal, pesca internacional" de The Pew Charitable Trust, recordó que la base de la industria de la pesca son las personas y la pesca es una labor muy peligrosa, "por lo que debe conllevar una buena formación y preparación", dijo.

La secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, fue la encargada de clausurar este congreso destacando la necesidad de que la sostenibilidad social caracterice a todas las pesquerías y a toda la flota. Por ello, aseguró, "desde la Secretaría general de Pesca vemos fundamental incluir lo social en toda la cadena de valor del sector". En esta línea, desglosó los objetivos del Gobierno español a este respecto: "Establecer un marco de diálogo; ofrecer más formación a los profesionales de la pesca; reducir los accidentes laborales; y conseguir una mayor integración a través de políticas de igualdad en el sector".



Las empresas vascas un año más estuvieron agrupadas

La feria propicia los encuentros bilaterales

En el marco de la feria de Vigo se produjeron dos importantes encuentros bilaterales: el del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, con el ministro de Pesca y Marisqueo de Noruega, Harald Tom Nesvik, fue el primero de ellos.

Durante la reunión, los dirigentes intercambiaron opiniones sobre las consecuencias del Brexit en las futuras relaciones entre la Unión Europea y Noruega. Planas tranquilizó a su homólogo noruego asegurando que España continuará impulsando, en el seno de la UE, los intercambios de cuotas mutuamente beneficiosos para los dos países.

No hay que olvidar que el acuerdo anual bilateral con Noruega es el más importante de los que mantiene la UE con países terceros en temas de pesca, e incluye un intercambio equilibrado de posibilidades pesqueras. Es gracias a este convenio que España disfruta de posibilidades de pesca de bacalao ártico y gallineta nórdica, cediendo a cambio parte de nuestras posibilidades de otros stocks como compensación.

Durante la reunión, celebrada a puerta cerrada, en la que se ha puesto de manifiesto la excelente relación bilateral entre la Unión Europea y Noruega, se abordaron otras cuestiones relacionadas con la Política Pesquera Común (PPC) o la Gestión Central de Vigilancia Pesquera.

La segunda reunión celebrada en Conxemar la protagonizó la Secretaria de Pesca Alicia Villauriz, con el subsecretario de Pesca y Acuicultura de la República de Argentina, Juan Bosch. Un encuentro en el que se habló de la lucha contra la Pesca Ilegal, no Declarada y no Reglamentada, una prioridad estratégica para ambos países por lo que se planteó la conveniencia de profundizar vínculos en materia de investigación científica y pesquera.

Uno de los compromisos alcanzados en esta reunión fue la organización de un taller en materia de descartes, que se celebrará en Mar del Plata el próximo mes de marzo. Dicho encuentro, que se hará extensivo a representantes de organismos de investigación, sector privado y ONGs de ambos países, servirá para intercambiar experiencias sobre este elemento fundamental para asegurar la sostenibilidad de la gestión pesquera.

Asimismo, los dirigentes analizaron el reciente acuerdo de comercio entre Mercosur y la Unión Europea, que en el ámbito de la pesca se presenta muy favorable para ambos países. La reducción de determinados aranceles, algunos hasta su eliminación, impulsará los intercambios de productos pesqueros y el abastecimiento de materia prima para la industria a precios más competitivos, a la vez que se han salvaguardado los intereses nacionales en aquellos productos considerados sensibles, como es el caso de las conservas y lomos de atún, que no se liberalizarán.



SAJA-INDYNA, S. A.



**Calderería y tubería de habilitaciones
Montajes industriales y navales
Ventilación y aire acondicionado
Instalaciones Hidráulicas**

**B° La Gándara, s/n
39318 CUDON (Cantabria)
Tel. +34 942 57 62 12
Fax: +34 942 57 61 44
sajaindyna@sajaindyna.com
www.sajaindyna.com**



TECNISAJA, S.L.

**B° El Juncal, s/n 48510 UGARTE
TRAPAGARAN (VIZCAYA)
Tel. 94418 05 30
Fax: 94 478 21 80
info@tecnisa.com
www.tecnisa.com**

**Proyectos de buques
Ingeniería integral de habilitaciones**

La Dieta del Paralelo 40, la mejor según los expertos, vive sus horas más bajas

El catalán Ramón Estruch, una eminencia a nivel mundial en temas de nutrición, fue el gran protagonista del Foro de Pesca Gastronomía Saludable que, organizado por la Fundación Dieta Mediterránea e impulsado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se celebró en el marco Conxemar.

Tras su intervención, y a preguntas de Europa Azul, Estruch explicó que el nombre de Dieta Mediterránea, que nació en los años 60 y que fue impulsada por un norteamericano, no es correcto: "Debería llamarse Dieta del Paralelo 40 porque es también la base de cocinas como la gallega o la portuguesa". El experto mundial explicó que la conocida como Dieta Mediterránea se basa en realidad en el consumo de productos de proximidad, más ligados a la latitud (las condiciones climáticas) en que se encuentra el Mar Mediterráneo (Paralelo 40), que a su proximidad a esta mar.

El experto reconoció, no obstante, que la Dieta del Paralelo vive sus horas más bajas, algo que achacó al desconocimiento de los jóvenes y también a que "les cuelan los mensajes hasta por debajo de la puerta. la comida anglosajona te la promocionan como más moderna, cuando es muy poco saludable, y debes de luchar contra mucha propaganda".

A este respecto, recordó que la conocida popularmente como Dieta Mediterránea o Atlántica está considerada como la más saludable del mundo y señaló la importancia de educar a los niños en el colegio sobre las bondades de una buena nutrición. Sobre nuevas dietas muy de moda en estos días como la vegana señaló que "es demasiado restrictiva".

El decálogo de la Dieta del Paralelo 40 (Mediterránea o Atlántica) está compuesto por las siguientes recomendaciones:

- 1.- Utilizar el aceite de oliva como principal grasa de adición; Consumir alimentos de origen vegetal en abundancia: frutas, verduras, legumbres y frutos secos. Las verduras, hortalizas y frutas son la principal fuente de vitaminas, minerales y fibra de la dieta y aportan al mismo tiempo, una gran cantidad de agua. Es fundamental consumir 5 raciones de fruta y verdura a diario.
- 2.- El pan y los alimentos procedentes de cereales (pasta, arroz y especialmente sus productos integrales) deberían formar parte de la alimentación diaria por su composición rica en carbohidratos. Hay que tener en cuenta que sus productos integrales nos aportan más fibra.
- 3.- Los alimentos poco procesados, frescos y de temporada son los más adecuados. En el caso de las frutas y verduras, nos permite consumirlas en su mejor momento, tanto a nivel de aportación de nutrientes como por su aroma y sabor.
- 4.- Consumir diariamente productos lácteos, principalmente yogurt y quesos.



Conxemar reforzó su carácter internacional con un mayor incremento de empresas extranjeros.

- 5.- La carne roja se debe consumir con moderación y, preferiblemente, formando parte de guisos y otras recetas. Se recomienda el consumo en cantidades pequeñas, preferentemente carnes magras, y formando parte de platos a base de verduras y cereales.
- 6.- Consumir pescado en abundancia y huevos con moderación. Se recomienda el consumo de pescado azul como mínimo una o dos veces a la semana.
- 7.- Los huevos contienen proteínas de muy buena calidad; su consumo tres o cuatro veces por semana es una buena alternativa a la carne y al pescado.
- 8.- La fruta fresca es el postre habitual. Los dulces y pasteles deberían consumirse ocasionalmente. Las frutas aportan color y sabor a nuestra alimentación diaria y son buena alternativa a media mañana y como merienda.
- 9.- El agua es la bebida por excelencia en el Mediterráneo. El vino debe tomarse con moderación y durante las comidas.
- 10.- Realizar actividad física todos los días.

El director general de Ordenación Pesquera y Acuicultura, Ignacio Gandarias, fue el encargado de clausurar este foro en el que también intervino la directora general de Pesca de Galicia, Mercedes Rodríguez. Ambos dirigentes hablaron de la importancia de consumir pescado y de las campañas de promoción que sus departamentos han puesto en marcha de forma reciente. 

El pez azul de MSC ya empieza a ser reconocido en el mundo

El sello del pez azul, que sólo se concede a pescado o marisco de captura salvaje procedente de pesquerías que han sido certificadas en base al estándar MSC, un indicador científico de pesca sostenible, refrendó en Conxemar su importancia a nivel mundial.

Laura Rodríguez, directora de MSC en España y Portugal, fue la encargada de conducir el acto y aportar diversos datos de interés que ponen en valor la importancia de la certificación, que cuenta ya con 38.000 productos certificados en 108 países. Rodríguez señaló también que a día de hoy existen 383 pesquerías certificadas en el mundo por MSC y unas 107 se encuentran ahora mismo pasando la evaluación para incorporarse al sello del pescado azul en cuanto sea posible.

Dentro de un contexto europeo, destacó que Alemania es el mercado con mayor número de certificaciones, seguido por Francia y Reino Unido. España, dijo, se encuentra todavía en el medio de la tabla, "aunque es de destacar que ha crecido un 30% en certificaciones". Para Laura Rodríguez esto implica que el sector está más concienciado y que apuesta de forma decidida por una actividad sostenible.

En su intervención, la directiva de MSC se refirió concretamente al atún, del que destacó que 47,9% de sus capturas no están certificadas, ni en evaluación, ni en un proyecto de mejora pesquera (FIP). Por contra, subrayó que el 22,4% de las capturas globales de túnidos están certificadas, un 7,8% están en evaluación y un 21,9% de las capturas se encuentran en un FIP.

En cuanto al volumen de pesquerías de túnidos en el programa MSC, un total de 59, desveló que de Bonito son 16 las pesquerías trabajando con la certificadora, frente a las 15 de Atún listado, las 22 de Atún de aleta amarilla, las 4 de Atún patudo y las dos de Atún rojo.

Antes de dar paso a sus compañeros, Laura Rodríguez finalizó su intervención anunciando la obtención de la certificación MSC por par-

te de la pesquería industrial de Merluza Austral de Chile. El resultado de más de dos años de trabajo, que garantiza que esta pesquería es sostenible y cumple con las mejores prácticas pesqueras a nivel mundial.

El certificador independiente SAI Global fue el encargado de evaluar la pesquería que se desarrolla en los mares australes de Chile con los artes de arrastre y palangre. La evaluación consistió en determinar si la pesquería cumplía con los tres principios que contempla el estándar de pesca sostenible de MSC: que la población de merluza austral esté sana; que la flota previene el impacto ambiental de la pesca y que la pesquería se desarrolla en un marco de gestión eficaz.

España, principal mercado de la Merluza Austral de Chile

No fue fortuito que MSC realizara este anuncio en Conxemar. Con cuotas anuales de capturas del orden de las 20 mil toneladas, las exportaciones de Merluza Austral Chile bordean las 10 mil toneladas de producto, siendo España el principal mercado de destino. Cada año España recibe alrededor del 90% del total exportado, siendo los congelados en sus categorías HGT (descabezado, sin cola, sin vísceras) y los filetes y porciones los productos que tienen mayor éxito, con aproximadamente un 35% y 25% respectivamente.

En este sentido, Sebastián Pillado, Director de ProChile en España destacó la importancia de contar con el distintivo del pez azul, tanto para el mercado español como para el resto del mundo, mientras que Valeria Carvajal, gerente de la Federación de Empresas Pesqueras del Sur Austral, que reúne a las principales empresas exportadoras, destacó que "la certificación MSC nos permite ahora agregar el atributo de "sostenibilidad" a la marca Merluza Austral Chile, que ya es reconocida en el mercado ibérico por su calidad, sabor y textura. 

El sector gallego de productos del mar supera la barrera de los 2.200 millones exportados

El sector de los productos del mar exporta más que nunca, según se desprende de los datos aportados en Conxemar por el Gobierno gallego. De hecho, las empresas del ramo superan ya la barrera económica de los 2.200 millones de euros en ventas en el exterior, con un aumento económico del 70% en los últimos diez años.

Y, también traspasó la barrera de las 600.000 toneladas, con un aumento en esta variable del 27% en la última década. De hecho, los productos gallegos siguen conquistando mercados y ya pueden comprarse en 121 países, lo que convierte a Galicia en la décima exportadora mundial de productos de pesca.

Y estos mismos datos de facturación prueban que el sector gallego es altamente competitivo en el mercado global. En el caso de la conserva, por ejemplo, la facturación aumentó casi un 14% en los últimos dos años; y el congelado creció también en casi un 20%.

Un aumento en las cifras que, según destacó el propio presidente de la Xunta de Galicia, tiene mucho que ver con el incremento en el valor añadido: "Si hace una década el precio medio por kilo era de 3 euros y medio, hoy alcanza los 5 euros por kilo. Esto es, un aumento del 40%". 

Los consumidores no distinguen los diferentes tipos de información

Confusión en la comercialización

Texto:

Juan Carlos Barros

La información al consumidor que va más allá de lo legalmente obligatorio, denominada “información adicional voluntaria” en la legislación europea, es muy corriente en los productos de la pesca, pero también lo es la incomprensión por sus destinatarios que no distinguen entre los distintos tipos de información, según un reciente estudio de la Comisión Europea titulado “Valoración de las afirmaciones voluntarias en los productos de la pesca y la acuicultura” cuya recomendación final es que debe haber mayor transparencia.

Las afirmaciones voluntarias (AV) consisten en logos, etiquetas o declaraciones en el empaquetado de los productos de la pesca y de la acuicultura y representan una herramienta para los operadores en el mercado con la que diferenciarse de los competidores, vender mejor sus productos y mejorar la imagen de marca ante los consumidores.

Las AV están previstas en la legislación europea que pone como condición que la información sea “clara y sin ambigüedades” y establece dos prohibiciones: no mostrar aquella información que “merme el espacio disponible” para la obligatoria y no incluir ninguna información que “no pueda ser verificada”.

Dentro de ese marco, los mensajes de las AV suelen versar normalmente sobre te-

Salud, calidad y sostenibilidad son los contenidos más frecuentes



Las capturas de la flota deberán de dar cuenta de su procedencia

mas como la salud, la calidad y la sostenibilidad del producto y forman parte de una estrategia de comercialización por medio de la cual a los consumidores cada vez se les da más información, pero que tiene como contrapartida el riesgo de transformarse en una fuente de confusión.

Dice el estudio que la incapacidad de los consumidores para distinguir los diferentes tipos de declaraciones hace difícil que luego puedan elegir entre estándares que parecen similares. Un ejemplo de lo cual es que el 29,5% de los participantes en el estudio creen que las etiquetas con información voluntaria están siempre certificadas por organismos independientes y el 59,6% no saben que tanto productores como minoristas pueden crear sus propias marcas.

Para la intención y disposición de compra de los consumidores resulta relativamente indiferente que la AV se apoye o no en un plan de certificación de un tercero, pues los consumidores no adaptan sus percepciones a criterios objetivos y al final la credibilidad se basa simplemente en el valor nominal de la

Información obligatoria :

- a) la denominación comercial de la especie y su nombre científico.
- b) el método de producción, en particular mediante las siguientes palabras: «... capturado ...» o «...capturado en agua dulce ...» o «... de cría ...»
- c) la zona de captura o de cría del producto y la categoría de arte de pesca utilizado.
- d) si el producto ha sido descongelado.
- e) la fecha de duración mínima, cuando proceda.

Los consumidores no son capaces de adaptar sus percepciones a criterios objetivos

La UK Standards Food Agency recomienda explicar porque los productos son de buena calidad

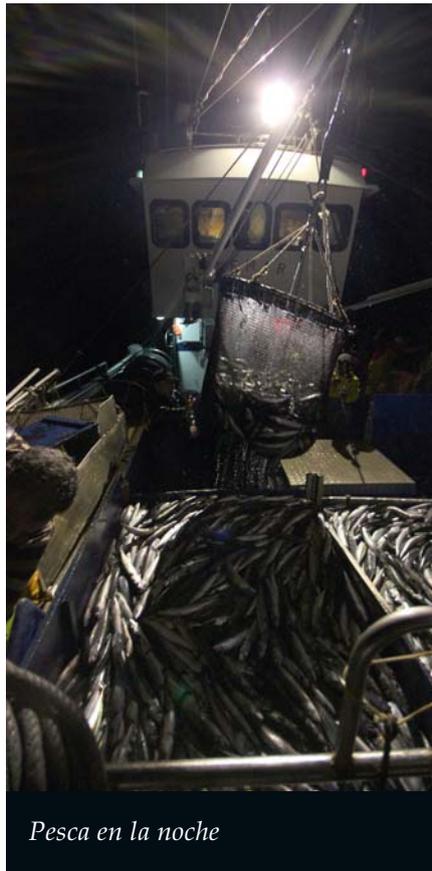
AV, o sea que haya una información con independencia de su contenido.

Esas dificultades en distinguir las AV se transforman en que los consumidores acaban generalizando las condiciones de una a todas. De ese modo, aunque una AV se refiera a un aspecto específico, como por ejemplo la calidad o la sostenibilidad, el estudio ha descubierto que para los consumidores eso se acaba traduciendo en percepciones erróneas del producto y así tenemos por ejemplo que el 19-27% cree que el pescado orgánico es lo mismo que el pescado salvaje.

La dificultad de comprensión explicaría porque la disposición de los consumidores a comprar un producto no queda afectada por el área concreta de la AV en relación con otras o con productos que no llevan ninguna. Es más, la credibilidad percibida hace aumentar las percepciones de todas las dimensiones del producto, lo cual significa que si el producto se presenta como saludable, los consumidores le añaden de su cosecha que es sabroso o que tiene un origen que se puede trazar, independientemente de lo que diga la AV en el producto.

Ese efecto, dice el estudio, puede ser resultado de la confusión del consumidor, pero puede deberse igualmente a un

El consumidor valora mucho conocer la procedencia de las capturas



Pesca en la noche

mecanismo general de interpretación que vuelve a los consumidores incapaces de hacer la distinción. Total, que al final se toman decisiones de compra equivocadas.

Información voluntaria:

- a) la fecha de captura de los productos de la pesca o de recolección de los productos de la acuicultura.
- b) la fecha de desembarque de los productos de la pesca o el puerto de desembarque.
- c) detallada sobre el arte de pesca.
- d) en el caso de los productos de la pesca capturados en el mar, la indicación del Estado de pabellón del buque.
- e) medioambiental.
- f) ética o social.
- g) técnicas y prácticas de producción.
- h) nutrición.

Otra razón por la que los consumidores pueden tener dificultades de comprensión es de tipo legal y se refiere a la falta de estándares armonizados en la Unión Europea acerca de cuestiones como el comercio justo, el bienestar animal o en qué consiste exactamente la sostenibilidad.

El problema se agudiza cuando se trata del origen, al que los consumidores consideran uno de los datos más importantes para decidir su compra, pues las AV pueden restar valor a la información obligatoria, ya que si no toda la información del origen de un producto está igualmente representada, los consumidores pueden tener la impresión que éste solo tiene un origen, cuando de hecho tenga varios.

Las ambigüedades son otro capítulo aparte en las AV, pues según el estudio se ha demostrado que expresiones como 'Premium', 'Garantía de Calidad' o 'Superior' no tienen efecto en las percepciones de los consumidores en comparación con un producto en que no ponga nada de eso o que tenga una afirmación sin relación con la calidad.

Ahora bien, si en un producto hay múltiples afirmaciones, como 'Sabor Natural', 'Salvaje' o 'Fuente de Omega 3', además de la palabra 'Premium', eso aumenta la calidad percibida si se compara con un producto en el que solo pusiera 'Premium'.

Según la UK Standards Food Agency, los consumidores encuentran que las declaraciones sobre la calidad son confusas y recomienda que expliquen porque el producto es de buena calidad.

Todo ello supone en definitiva, de acuerdo con el estudio, que es necesaria una mayor transparencia en la información voluntaria, pues no en todos los casos es fácil encontrar luego más datos sobre lo que una AV significa realmente. Ahora bien, lo sorprendente en este asunto es que según el Eurobarómetro hay unos niveles bastante altos (71%) de confianza de los consumidores sobre la información que proporciona la marca o el vendedor, es decir que no hay que construir esa confianza sino que lo que hay que hacer es demostrar que está justificada. 🌊

El Consejo de Productos del Mar de Noruega cuenta con la colaboración de FEDEPESCA, AEMPM y grandes cadenas de distribución

Más de 3.500 puntos de venta se suman a la campaña del fogonero noruego fresco

El año pasado se vendieron en España 700 toneladas de este pescado blanco con garantía de calidad de los productos del Mar de Noruega

El fogonero noruego fresco es una opción muy versátil, sana, sabrosa y a un precio muy asequible, tanto para la cocina del día a día en el hogar como en opciones de menú para restaurantes

Más de 3.500 puntos de venta de toda España, incluidas las principales cadenas de distribución, se suman a la campaña del fogonero noruego fresco. El Consejo de Productos del Mar de Noruega cuenta con la colaboración de la Asociación de Empresas Mayoristas de Pescado de Madrid (AEMPM) y la Federación Española de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA) para esta campaña; que ha comenzado con una acción en Mercamadrid en colaboración con la AEMPM en la que los profesionales de pescaderías, distribución y hostelería han podido conocer mejor el fogonero noruego, un pescado con sabor y al mejor precio, a través de degustaciones de producto y diferentes materiales informativos para incorporar a sus puntos de venta.

“El objetivo de esta campaña es apoyar a las pescaderías y cadenas de distribución para que puedan ofrecer a los consumidores fogonero fresco, un pescado con garantía de calidad y origen noruego”, señala Bjorn Erik Stabell, director del Consejo de Productos del Mar de Noruega. “Además, es un pescado que encaja perfectamente en la dieta y la cocina del día a día de los hogares españoles y también en las opciones de menú del día de los establecimientos de hostelería, puesto que es un pescado sabroso y de calidad a un precio muy asequible”, añade.

La campaña incluye diferentes materiales para los puntos de venta como folletos informativos, banderines y cartelería, además de publicidad exterior, en televisión



y redes sociales, y una colaboración en el programa de Karlos Arguiñano, que introducirá el fogonero como una buena opción en la cocina del día a día de los hogares españoles en preparaciones habituales como guisos, horno o rebozados, y por un precio para todos los bolsillos.

El fogonero noruego precede de compañías pesqueras certificadas con el sello azul de sostenibilidad MSC. El año pasado se vendieron en España 700 toneladas de este pescado blanco con garantía de origen, que comparte familia -peces gadiformes- con el Skrei, el bacalao fresco y el bacalao tradicional o salado.

Fogonero noruego, el sabor al mejor precio

El fogonero noruego fresco tiene un sabor característico y es una buena opción para incluir un pescado blanco sabroso y a un precio asequible en la dieta diaria. Su car-

ne de color gris claro es magra y se distingue de otras especies de bacalao por la línea que recorre longitudinalmente ambos lomos.

En España se consumen alrededor de 200.000 toneladas anuales de pescado blanco, de las cuales el 22 % tiene un origen noruego.

Productos del Mar de Noruega

En la actualidad, Noruega exporta una amplia variedad de especies de pescado a 145 países y es el segundo exportador de pescado y marisco del mundo. España es uno de los cinco países con el mayor crecimiento en importación de pescado de Noruega y se sitúa como el séptimo mercado en relevancia para Noruega. Las especies noruegas más apreciadas por los españoles son salmón, bacalao, Skrei, trucha del fiordo y cangrejo rojo real. 🌊

Origen noruego
El Fogonero nace y se cria salvaje en las faldas y estancias altas del Ártico, en Noruega. Las condiciones perfectas para un pescado perfecto.

Calidad garantizada
Su origen determina que está sujeto a los estrictos controles de seguridad alimentaria noruega, que garantizan su gran calidad.

Sabor inconfundible
Es un pescado perfecto para todos los platos, con un sabor diferente al del resto de pescados blancos, que combina a la perfección con condimentos fuertes e incluso picantes.

Textura inigualable
El Fogonero es de consistencia firme, lo que le otorga el su carne una textura firme y robusta, perfecta para prepararlo como quisiera.

Mil preparaciones
Gracias a su textura, el Fogonero es un pescado muy versátil, perfecto para freír, hervir, asar o la parrilla, hacer en el horno, al vapor... Perfecto para mantener siempre fresco tu menú diario.

Precio asequible
El Fogonero tiene una relación calidad-precio muy buena, lo que lo convierte en la elección perfecta para tu menú diario.



El pescado perfecto para tu restaurante, por muchas razones

Fogonero

Siempre de temporada
Al contrario de lo que se piensa, el Fogonero no es un pescado de temporada, que únicamente está disponible entre septiembre y octubre. La temporada perfecta del Fogonero dura todo el año.

Para tu menú diario El pescado perfecto
Por todos estos razones, el Fogonero es una elección perfecta para elaborar y ofrecer un menú saludable y delicioso, en un plato maravilloso, con el que sorprender a tus clientes de las formas diferentes, durante todo el año, con platos ricos, sabrosos y nutritivos. Desde los entrecos más sencillos, hasta los platos y recetas más elaborados. Con recetas caseras de siempre, hasta las últimas tendencias gastronómicas. El Fogonero es perfecto para todo tipo de cocinas.



find more at oliveirasa.com

OLIVEIRA

Experienced ropemakers since 1825



Main Office and Factory
Rua do Outeiro nº 906, 4475-150 Gemunde - Portugal
Phone: +351 229 434 900 | Fax: +351 229 434 949
Email: cos.maia@oliveirasa.pt

Oporto Branch
R. Eng. Ezequiel de Campos, 58 a 94, 4100-228 Porto
Phone: +351 226 165 360 | Fax: +351 226 178 323

Lisbon Branch
Urbanização da Portela, Avenida da República, 1 a 1A
2685-232 Portela Lrs
Phone: +351 219 457 620 | Fax: +351 219 441 932

Aveiro Branch
Av. dos Bacalhoeiros 3830-533 Gafanha da Nazaré
Phone: +351 234 365 628 | Fax: +351 234 362 115



Tailandia trabaja en la mejora de los sistemas de calidad y trazabilidad de su industria



Una vez conseguido el objetivo de resolver las diferentes irregularidades que en el año 2015 motivaron la amonestación por parte de la Comisión Europea a Tailandia, a finales de 2018 la Comisión Europea (CE) retiró a Tailandia de la lista negra de países que no combaten la pesca ilegal.

Desde 2015 el gobierno tailandés ha venido implementando nuevas medidas para mejorar la trazabilidad y los estándares de calidad de los diferentes sectores implicados en la industria pesquera del país.

Entre dichos esfuerzos se encuentra la mejora de los mecanismos de control de la flota pesquera nacional y la de los sistemas de vigilancia, control y supervisión. Tailandia ya modificó su marco jurídico para ajustarse a las disposiciones del Derecho Internacional del Mar y reforzar el cumplimiento de sus obligaciones como Estado.

Entre las medidas más destacables se encuentra el desarrollo del certificado Blue Brand Standard, un nuevo protocolo destinado a promover la calidad de los productos del mar, así como mejorar la sostenibilidad de los recursos marinos y el medio ambiente. Esta iniciativa fue lanzada por la Association of Thai Fisherfolk Federation que engloba a los barcos pesqueros no comerciales del país. El sello asegura que todos los pasos durante la cadena de suministro (pesca-almacenaje-procesado-transporte-venta) son tomados con el mayor cuidado y la no utilización de sustancias artificiales para la preservación del producto. Mediante este emblema se certifica, así mismo, que la pesca realizada por los pequeños productores se lleva a cabo mediante los



Tailandia está haciendo esfuerzos por acabar con la pesca ilegal

métodos adecuados, asegurando el tamaño y categoría de los peces. Por último, se declara que los trabajadores del sector desarrollan su actividad en buenas condiciones y que los derechos humanos son respetados.

Debido a los intereses del país en el desarrollo de nuevos sistemas de calidad en el sector de la acuicultura, se han elaborado también diversos requisitos para la obtención de la "Q" de calidad emitida por el Gobierno y que valida los requi-

sitos de calidad y la trazabilidad de los distintos productos, ya sean para la exportación o para el consumo local.

Todos estos avances se han consolidado gracias también a la introducción de nuevos sistemas electrónicos PSM (Port State Measures) y PPS (Processing Statement System), para navíos de bandera tailandesa y bandera extranjera respectivamente, que permiten crear bases de datos para rastrear sistemáticamente el origen de los animales acuáticos, así

1 Este artículo se ha redactado conjuntamente entre el Ministry of Maritime Affairs de Tailandia y BIOLAN Microbiosensores S.L.

2 <http://www.mfa.go.th/main/en/news3/6886/88577-Thailand's-Progress-on-Traceability-Systems-for-Fi.html>

Se ha llevado a cabo la mejora de los mecanismos de control de la flota pesquera nacional y la de los sistemas de vigilancia, control y supervisión

como para configurar las alertas automáticas para detectar entradas anómalas en cualquier etapa, desde el desembarque hasta el procesamiento, evitando la entrada en el país de pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (IUU-INDNR).²

Tanto las plantas de procesado como las flotas pesqueras continúan sus esfuerzos para adaptarse a las regulaciones esta-



Barcos atracados en un puerto tailandés

blecidas por la Comisión Europea (CE). Así, actualmente todos los buques comerciales mayores de 30 toneladas y to-

dos los barcos cuya captura esté destinada a la exportación cuentan con sistemas de video vigilancia abordo. 



ASTILLEROS
BALENCIAGA S.A.
SHIPYARD

BALENCIAGA CONSTRUYE PARA QUE TÚ SOLO TE PREOCUPES DE LA PESCA

www.astillerosbalenciaga.com



Balance agrídulce de la flota vasca en el cierre de la costera del bonito por la escasa cuota

*Texto:
Iñaki Lekunberri*

El prematuro cierre de la costera de bonito llevó a algunos barcos de bajura del Cantábrico a tener que pescar patudo, en el mes de septiembre. La flota del bonito dio por concluida la costera del bonito de este año por agotamiento de la cuota disponible. El balance de los pescadores es de clarosuros ya que, por una parte, las descargas de la especie han sido notables, con lo que se constata su buena salud, y los precios han sido buenos, pero, por otro lado, consideran que su explotación es mejorable porque por segundo año consecutivo la campaña se ha tenido que cerrar antes de tiempo. Y todo ello a pesar de contar con un 10% más de cuota que en la campaña de 2018.

Las embarcaciones vascas han descargado en los seis puertos –Hondarribia, Pasaia, Getaria, Ondarroa, Lekeitio y Bermeo– un total de 7.200 toneladas de bonito para una cuota total disponible para toda la flota del Estado –compuesta además de por las embarcaciones vascas por los buques cántabros, asturianos, gallegos y canarios– de 16.620 toneladas. La flota guipuzcoana, por su parte, que cuenta con 33 barcos de cebo vivo y 25 de cacea, y emplea a un total de 700 personas, ha descargado en poco más de dos meses –la costera arrancó el pasado 19 de junio– 6.500 toneladas.

Junto a las buenas capturas, la cotización ha

Los barcos guipuzcoanos y vizcaínos han descargado 7.200 toneladas, a 3,52 euros por kilo



Eugenio Elduayen, presidente de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa

mantenido prácticamente el nivel del año pasado, con un precio medio en lonja de 3,52 euros por kilo– diez céntimos por debajo– gracias al tirón de las conserveras. En 2017, los puertos vascos recibieron 6,7 millones de kilos con un valor de 26,3 millones de euros, mientras que en el último ejercicio las descargas fueron de 8,8 millones de kilos con un valor de 31 millones de euros, de los cuales 7 millones de kilos y 25 millones de euros corresponden a los barcos de Gipuzkoa.

Además, los arrantzales han encontrado muy cerca el pescado, lo que ha contribuido a esas capturas significativas y a la rentabilidad, ya que se reduce el consumo de gasoil frente a las largas travesías de otros años hasta los caladeros de Irlanda.

Leandro Azkue, director general de Pesca del Gobierno Vasco, corrobora esa sensación agrídulce de la flota vasca ya que se ha capturado mucho bonito de "calidad", aunque los arrantzales han vuelto a tierra con la sensación de que "podían seguir pescando".

Como posibles soluciones, Azkue pide fomentar la especialización dentro de la flo-

ta y acotar el número de embarcaciones que participan en esta costera. Primar en definitiva a los arrantzales que tradicionalmente se ocupan de esta pesquería y evitar que los pesqueros esporádicos aceleren el agotamiento de la cuota asignada, como ha sucedido en las dos últimas campañas.

Gestionar cupos

Eugenio Elduayen, presidente de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa, por su parte, agrega una segunda reivindicación centrada en el aumento de la cuota. Desde su punto de vista, "hay condiciones" para elevar las capturas en un 20 o en un 30%. El problema es que ese reparto se establece para tres años y aún queda uno para finalizar el actual.

Su segunda petición guarda relación con la modalidad de pesca, actualmente olímpica, aquella que no se diferencia por flotas. Este estilo provoca, desde su punto de vista, que "todos van a pescar lo que pueden cuanto antes". Si se produjera un cambio, cada uno gestionaría el cupo "de la mejor manera posible" y se le podría sacar mayor rendi-

Los arrantzales consideran que hay abundante presencia de esta especie en el Cantábrico para aumentar el límite de capturas en un 20 o 30%

miento, ya que a día de hoy la campaña es "muy corta" y eso "no es bueno ni para el pescador ni para el mercado".

La tercera voz recogida procede de Getaria, donde Emeterio Urresti, presidente de la Cofradía de Arrantzales de la localidad, pone énfasis en las artes de pesca propias –artesanales– frente a las técnicas de arrastre de otras flotas europeas, en concreto, franceses e irlandeses. "El arrastre no es sostenible



para con la especie y, además, provoca agravios comparativos porque nosotros vamos a la guerra con arcos y flechas y ellos, con metralletas", denuncia. Por ello, solicita a Europa que reserven una zona para las embarcaciones vascas "del paralelo 45° al sur".

Reacciones políticas

Desde el ámbito de la política se produjeron ayer más reacciones, como la de Equo-Berdeak, que aseveró que el sistema actual de reparto de cuotas socava el futuro del sector al continuar "sobreexplotando el mar,

que no es finito". Además, añade, beneficia a las empresas de altura, que "abusan de los caladeros", y perjudica a los pequeños barcos de bajura, a los que la formación ecologista apoya por ser "los únicos que respetan los recursos marinos y crean empleo sostenible ligado al mar".

Hasta que se inicie la próxima campaña, en las próximas semanas la flota vasca podrá capturar atún patudo del stock atlántico hasta cubrir el cupo de 8.941,3 toneladas. Y a partir de octubre llegará el turno de las campañas del txitxarro y de la sardina. 🌊



tunaBraid
by itsaskorda

Cuerda especial para atuneros:
Eficacia con garantía y seguridad.



Polig. Kareaga 1, Pab.2
48.270 Markina (Bizkaia) SPAIN
Tel. +34 94 6169408 Fax. +34 94 6169410
E-Mail: itsaskorda@itsaskorda.es

itsaskorda

Los científicos proponen elevar la captura de verdel un 19,7 % y bajar el chicharro un 40%

El Consejo Internacional para la Exploración del Mar (CIEM) propone incrementar la captura total admisible de verdel del Atlántico para 2020, en un 19,7 %. Para el lirio o bacaladilla se propone un aumento del 1,6 % y lo alarmante es la reducción del jurel o chicharro en un 40 %.

El último consejo de ICES, celebrado el 1 de octubre, prevé un aumento del 19,7% en la recomendación del rendimiento máximo sostenible, de las 770.358 toneladas métricas de 2019 a las 922.064 toneladas

La recomendación de 2019 se revisó al alza de 318,403 a 770,358 toneladas en mayo de 2019. Las capturas de este año se fijaron en 864,000 toneladas, no una cuota acordada internacionalmente, sino la suma de las cuotas unilaterales, señala ICES.

No obstante, la flota del Cantábrico cuenta con una cuota muy baja que había supuesto que en el escaso tiempo de una semana se tuvo que dejar de pescar la especie para centrarse en la anchoa.

Las posibilidades de capturar verdel habían pasado, para España, a 24.600 toneladas, frente a las 38.400 asignadas hace dos años.



Esta cantidad se reparte posteriormente entre las tres flotas del Cantábrico que se centran en esta pesquería: arrastre de litoral, red de cerco y líneas de anzuelos.

Junto a ello, todos los años tiene que restar, producto de una multa un total de 6.000 toneladas, para hacer fren-

te a la sanción impuesta por la Comisión Europea tras la sobrepesca realizada en 2009 y 2010.

Todo ello hacía imposible obtener rentabilidad, pero el aumento del 20 por ciento ofrece una perspectiva de recuperación de la especie. 

La recomendación para el verdel se revisó al alza y pasó desde las 318.403 a las 770.358 toneladas



txikitasunetik handi

Landa eta itsasertz garapena
Desarrollo rural y litoral



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



El sector valora “muy positivamente” la división de la provincia en dos zonas diferentes

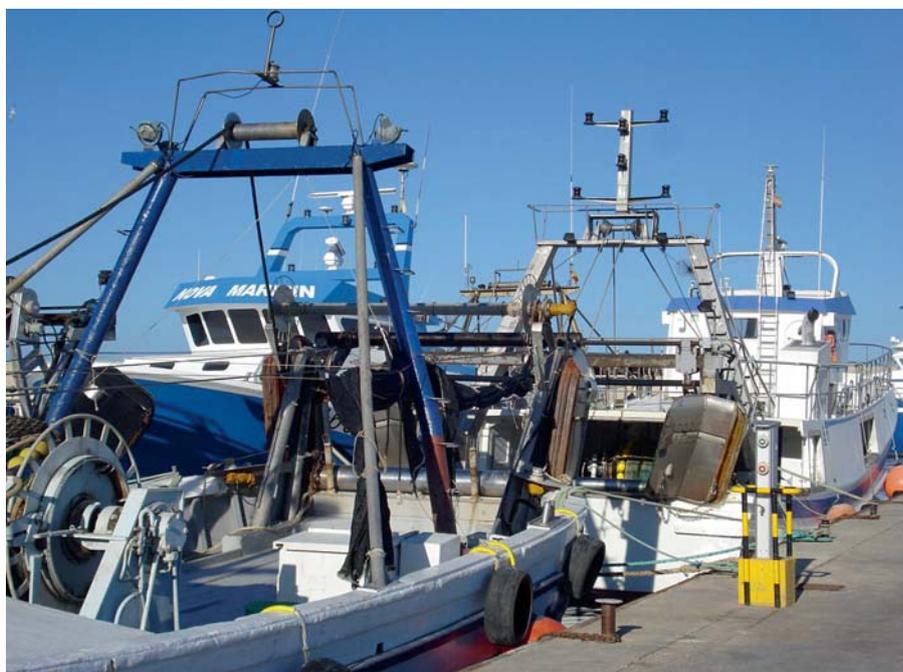
El arrastre tarraconense a pleno rendimiento después de la veda biológica

El día 30 de septiembre finalizó la veda biológica del sector del arrastre en la provincia de Tarragona, así que el lunes día 2 de septiembre, las barcas del arrastre de los puertos de Sant Carles de la Ràpita y les Cases d'Alcanar iniciaron su temporada de pesca.

*Texto y fotos:
Francesc Callau*

Cabe recordar, que, en la provincia de Tarragona, la veda del sector del arrastre se divide en tiempo y espacio, es decir que la costa tarraconense se divide en dos sectores. El sector norte que abarca los puertos de Torredembarra, Tarragona, Cambrils, l'Ametlla de Mar y l'Ampolla, paran su actividad durante los meses de mayo y junio, mientras que los puertos al sur del río Ebro, Sant Carles de la Ràpita y les Cases d'Alcanar, amarran sus barcas durante los meses de julio y agosto, junto con los puertos de la provincia de Castellón.

Mientras cada una de las partes contribuye a la recuperación de los fondos marinos, en el norte básicamente la merluza y en el



Las barcas de arrastre del puerto de l'Ametlla de Mar han registrado durante estos primeros dos meses de actividad después de la veda, una reducción de capturas de merluza respecto al mismo periodo del año pasado

sur el salmonete, de esta manera, los mercados y mayoristas de la zona, no quedan desabastecidos, contribuyendo con una oferta más limitada al incremento de los precios.

El inicio de la actividad en la zona sur, coincidió con el cumplimiento de los dos meses de actividad del sector norte, después de periodo de veda, hecho que nos permite hacer un balance de su actividad.

Zona Norte

Las barcas de arrastre del puerto de l'Ametlla de Mar han registrado durante estos primeros dos meses de actividad después

de la veda, una reducción de capturas de merluza respecto al mismo periodo del año pasado. Aun con esta inesperada bajada de la merluza, que es una de las especies principal en las capturas de los pescadores caleros, la estabilidad de los buenos precios de venta durante estos dos meses, ha hecho que se haya compensado el volumen de negocio.

En este sentido, Miquel Brull, presidente de la cofradía de pescadores se muestra satisfecho, "durante estos meses hemos tenido menos capturas de merluza de las esperadas, pero también es verdad que las capturas del resto de las especies se ha mantenido en sus registros. Esto sumado a los bue-

“Cada año es diferente, pero la flota trata de aprovechar los días, una vez que en octubre bajan los precios muchísimo”

nos precios de venta durante estos meses, hace que nos hayamos mantenido más o menos en las mismas cifras de facturación”.

Desde la Cofradía de Pescadores de l'Ametlla de Mar también se ha valorado muy positivamente el hecho que la parada se haya hecho por zonas y que la veda no se haya superpuesto entre puertos próximos.

A pesar de prever una bajada de precios durante el mes de septiembre por la vuelta a la actividad de los puertos del sur, Miquel Brull considera que, con este sistema, los precios de venta suben y los mercados no quedan desproveídos, “esto acaba siendo positivo para el sector y para el recurso, ya que como las capturas son buenas durante las paradas de la otra zona, las barcas volvemos a puerto antes y pescamos menos horas.”.

Zona Sur

Por lo que respecta a la zona sur, los primeros días de actividad en el puerto de Sant Carles de la Ràpita fueron ligeramente más bajos en cuanto a capturas y sensiblemente inferiores en cuanto a facturación, considerando que la venda en lonja fue a un precio inferior a los primeros días del año pasado. Como ejemplo, entre los dos primeros días de actividad se capturaron este año 41.500 kilos de pescado que se facturaron a 114.000 €, mientras que, en el mismo periodo de 2018, las capturas fueron de 45.000 kilos de pescado y la facturación se elevó a 184.000 €.

Eusebi Rosales, presidente de la Cofradía de Pescadores de Sant Carles de la Ràpita explica que, aun así, “el hecho de parar justo cuando algunos mercados cierran en agosto nos favorece. También es verdad que cuando para la zona norte, nosotros nos hemos beneficiado de mejores precios y ellos lo han hecho cuando hemos parado nosotros. Ahora que ya vamos todos a pescar, es normal que los precios se estabilicen”.



Rosales argumenta también que, “cada año es diferente, aunque intentaremos aprovechar este septiembre, ya que es habitual que en octubre los precios bajen muchísimo”.

Malestar por el cobro de las ayudas

Respecto al cobro de las paradas, los armadores están esperanzados, dada la promesa de las administraciones de cobrar la veda del año pasado y la de este año a finales de 2019. Aun así, los pescadores de la demarcación de Tarragona continúan reivin-

“No vamos a quebrantar ninguna norma, ni nadie va a salir a pescar, en cambio, si que las barcas corren peligro en caso de algún cortocircuito y sufrimos un desgaste brutal de baterías bajo la amenaza de no cobrar las ayudas”.

dicando un mejor trato de la administración ante las zonas que en lugar de parar la actividad dos meses, solo paran uno. Eusebi Rosales, que también es el presidente de la Federación de Cofradías de Pescadores de Tarragona insistió en que, “pedimos que las administraciones nos traten mejor. Hay que tener en cuenta que nosotros paramos dos meses, el doble que, en otras zonas, y en cambio las ayudas son las mismas. Entendemos que esto no es justo”.

Rosales también se queja de que se les obligue a tener la caja azul encendida durante el periodo de dos meses que están amarrados en el puerto. Según Rosales, “no vamos a quebrantar ninguna norma, ni nadie va a salir a pescar, en cambio, si que las barcas corren peligro en caso de algún cortocircuito y sufrimos un desgaste brutal de baterías bajo la amenaza de no cobrar las ayudas”.

En la Federación de Cofradías de Pescadores de Tarragona, contribuyendo a la reducción del esfuerzo pesquero y las horas de actividad, se prepara un calendario anual en el que se establecen algunos días de paro, que coinciden con puentes festivos o en días anteriores al cierre de mercados. Rosales insiste en que, “el mejor frigorífico que tenemos nosotros es el mar y si tenemos que coger pescado para venderlo barato, mejor que se quede donde está”.

Actualmente el sector está pendiente de recibir el calendario de Bruselas, para consensuar los días de paro anuales. 🌊

Objetivo: mitigar el cambio climático

En agosto de 2017, el Gobierno catalán aprobaba la Ley contra el cambio climático y esta primavera se ha declarado la situación de emergencia climática para alcanzar los objetivos de mitigación del cambio climático establecidos en la Ley. Uno de los objetivos es incrementar y priorizar las políticas y los recursos públicos destinados a la necesaria transición hacia un modelo energético sostenible.



Puerto de Vilanova i La Geltrú

*Texto y fotos:
Francesc Callau*

La nueva Ley de puertos de Catalunya, en tramitación parlamentaria, y el nuevo Plan de puertos de Catalunya, en tramitación administrativa, contienen la normativa y las líneas estratégicas para lu-

El Plan asegura la funcionalidad de cada puerto con abrigo de las embarcaciones y la adecuación al cambio climático

char contra el cambio climático. Las actuaciones y las medidas establecidas en los puertos en clave medioambiental se materializan en el Plan de inversiones 2019-2022 de Ports de la Generalitat. El Plan prevé actuaciones e inversiones para asegurar la funcionalidad de cada puerto con infraestructura para el abrigo de las embarcaciones y para la adecuación al cambio climático.

En esta coyuntura, la empresa pública Ports de la Generalitat apuesta firmemente por la sostenibilidad. Así, los puertos y los centros de trabajo del ámbito de la empresa disponen del certificado de calidad ISO 9000 y los certificados medioambientales ISO 14000 y EMAS, tanto por la calidad y sostenibilidad de las instalaciones como por los servicios que se ofrecen a los usuarios. Además, la empresa está adherida al Programa de Acuerdos Voluntarios para la reducción de emisiones de gases efecto invernadero.

Cambio en el modelo de movilidad

En otoño, Ports de la Generalitat empezará a dotar los puertos que gestiona con puntos de recarga de vehículos eléctricos que contribuirán a la transformación del modelo de movilidad y ayudarán a disminuir los gases con efecto invernadero y la contaminación acústica. La actuación se enmarca en el Plan de Inversiones 2019-2022 y cuenta con una partida presupuestaria de aproximadamente 250.000 euros. El gerente de Ports de la Generalitat, Joan Pere Gómez, ha explicado que “la dotación de puntos de recarga de vehículos eléctricos supone un paso más en la política del Gobierno catalán en la lucha contra el cambio climático que hace unos meses se materializó con la declaración de la emergencia climática”.

El proyecto prevé la instalación de puntos de recarga eléctrica rápida en los puertos comerciales de Palamós, Vilanova i la Geltrú y Sant Carles de la Ràpita

Tipos de recarga

Las estaciones se ubicarán en vías públicas o lugares accesibles desde las vías principales, señalizadas y con acceso garantizado permanentemente para los usuarios de cualquier clase de vehículo eléctrico estándar. Los usuarios del nuevo servicio se podrán activar mediante un teléfono móvil inteligente con una aplicación específica, a través de un código QR o de un sistema similar.

El proyecto prevé la instalación de tres puntos de recarga rápida en los puertos comerciales de Palamós, Vilanova i la Geltrú y Sant Carles de la Ràpita. Esta tipología permite recargar el 80% de la batería en unos 20 minutos. Asimismo, ofrece la posibilidad de recarga en corriente continua a 50kW y, en alterna, 45kW.



Joan Pere Gómez con la nueva barredora del Puerto de Vilanova i la Geltrú

Además, se colocarán 11 puntos de recarga semi-rápida en los puertos de Llançà, El Port de la Selva, Roses, L'Escala, Sant Feliu de Guíxols, Blanes, Arenys de Mar, L'Ametlla de Mar, L'Ampolla, Deltebre y Les Cases d'Alcanar. Esta opción permite recargar el vehículo en unas 3 horas de forma completa y necesita una potencia de corriente alterna de 22kW.

Las medidas que se adopten en materia de transportes y movilidad deben ir encaminadas a reducir las emisiones de gases con efecto invernadero. La incorporación de

puntos de recarga para vehículos eléctricos en 14 puertos facilitará la intermodalidad del transporte, potenciando los modos con menor intensidad en el uso de combustibles fósiles. Joan Pere Gómez, ha comentado que la instalación de las estaciones de recarga en estos puertos supone "que los vehículos eléctricos se podrán cargar en los puertos de norte a sur del litoral catalán, desde Llançà hasta Les Cases d'Alcanar". Gómez ha añadido que "este es un paso adelante para luchar contra el cambio climático porque la movilidad sostenible minimiza el impacto ambiental y acústico".

Fomentar la movilidad eléctrica en los puertos

El puerto de Vilanova i la Geltrú ha incorporado en su parque móvil una barredora eléctrica que es más ecológica, eficiente y no genera emisiones ni contaminación acústica. La barredora sustituye la máquina de limpieza anterior que funcionaba con motor diésel y consumía 280 litros de gasoil por año. Mientras que la nueva máquina consume 5,95 KW por hora, y dispone de filtros para captar y recoger el polvo en seco y evitar la emisión de polvo en el aire. Esta es la segunda máquina de limpieza de las instalaciones portuarias que se suma a la del puerto de Arenys de Mar. Además, el puerto de Vilanova cuenta con vehículos eléctricos para desarrollar el trabajo. Gómez Comes ha explicado: "Hemos empezado por los puertos de Vilanova i la Geltrú y Arenys de Mar, pero nuestro objetivo es dotar el resto



Alumbrado público LED en l'Ametlla de Mar



Puerto de Palamós.

de puertos de nuestro ámbito con vehículos sostenibles para el Trabajo del personal”.

Eficiencia energética

En el apartado de eficiencia energética, la empresa ha hecho una apuesta por la renovación del alumbrado público, un servicio básico para los puertos que mejora la seguridad y hace posible el uso de los espacios portuarios de noche. La renovación de las lámparas permite ofrecer mejor servicio a los usuarios y a los ciudadanos en un entorno sostenible. Las instalaciones portuarias pesqueras, náuticas, deportivas, comerciales, de restauración, los viales y las zonas de paseo de todos los puertos competencia de Ports

de la Generalitat se han dotado de lámparas con tecnología LED. Este sistema permite un ahorro energético, incrementa la vida útil de las lámparas, disminuye los gastos de mantenimiento y minimiza la contaminación lumínica.

Dentro de un marco sostenible, se están instalando torretas de suministro de agua y luz en los pantalanes que funcionan con sistemas de telegestión para ahorrar consumo energético. Asimismo, el Plan de inversiones 2019-2022 de Ports de la Generalitat tiene una actuación prevista para colocar placas fotovoltaicas en los edificios pesqueros y así poder autoabastecerse de electricidad durante el día.

Además, también se instalarán estaciones meteorológicas en las balizas de las bocanas de los puertos para disponer de datos a tiempo real y modernizar el sistema de ayudas a la navegación.

La Administración Portuaria continúa su política medioambiental y de calidad, velando por una mejora continua de las instalaciones portuarias de su ámbito. Además, en la lucha contra el cambio climático se han impulsado medidas en los puertos para ganar en eficiencia energética y preparar las infraestructuras contra el cambio climático. Ports de la Generalitat seguirá trabajando en esta línea porque es el camino de futuro a seguir. 



Puerto de Sant Carles de la Ràpita

Pesca concede 723.811 euros a cinco proyectos que promueven la transferencia de conocimiento entre investigadores y sectores pesqueros y acuícola

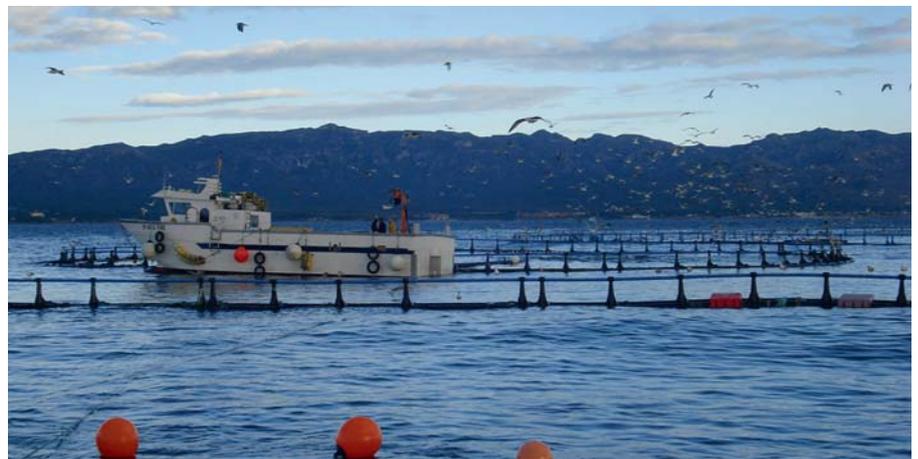
Desde 2017, se han destinado a la innovación en los campos de la pesca y la acuicultura 2.182.434 euros

*Texto y fotos:
Francesc Callau*

El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya ha aprobado ayudas a cinco proyectos desarrollados por diferentes centros de investigación y/o universidades con el objetivo de promover la transferencia de conocimientos entre investigadores y pescadores y la innovación en el sector de la acuicultura. Las ayudas, que suben a 723.811 €, están cofinanciadas en un 75% a cargo del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP) y en un 25% a cargo del DARP.

Los proyectos seleccionados han sido valorados según los criterios de selección y de valoración establecidos en las bases reguladoras de estas ayudas. Algunos de los aspectos tenidos en cuenta han sido, en el ámbito social, el grado de representatividad del sector. En este sentido, se han priorizado los proyectos que han involucrado un mayor número de pescadores y/o cofradías y federaciones de pescadores.

Por otro lado, también se ha valorado la capacidad de gestión de la entidad, y se han prio-



rizado los proyectos de acuerdo con la concreción y coherencia de la memoria presentada por el proyecto.

Esta convocatoria consolida la iniciativa de la Dirección General de Pesca de fomentar la innovación en los campos de la pesca y la acuicultura y favorecer la colaboración entre científicos y sector pesquero con un total de 2.182.434 € otorgados para estas iniciativas desde el comienzo del establecimiento de las ayudas FEMP, el 2017.

Estas ayudas contribuyen a implementar la Estrategia marítima de Cataluña 2030 (EMC) con iniciativas y proyectos que conectan las líneas estratégicas de actuación (LEAS) de la EMC con la ciudadanía y el territorio, y fomentan un desarrollo sostenible y respetuoso hacia el uso de la mar; la creación y el mantenimiento de ecosistemas marinos resilientes; la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía, y un marco de gobernanza innovador que garantice la operatividad. 🌊



Plataforma de afectados por el nuevo Reglamento de Costas

El sector marítimo-alimentario se une frente al nuevo Reglamento General de Costas

Se crea la Plataforma de afectados por la reforma del Reglamento General de Costas. El conjunto empresarial marítimo-alimentario español se ha unido en una plataforma que velará por sus intereses y por garantizar el desarrollo sostenible de las comarcas que viven en el mar ante la reforma del Reglamento General de Costas, que trae inseguridad y preocupación.

*Texto y fotos:
Teresa Montero*

El pasado 12 de septiembre tuvo lugar en Madrid la Asamblea Constitutiva de la Plataforma de organizaciones del sector marítimo-alimentario afectadas por la reforma del Reglamento General de Costas. Estuvieron presentes entidades representativas del ámbito empresarial, sindical y social, desde la producción primaria hasta la transformación.

Esto se suma a las diferentes movilizaciones que la casi totalidad de los organismos, de todos los ámbitos, relacionados con las industrias marítimo-alimentarias vienen realizando desde abril, después de que en la web del Ministerio para la Transición Ecológica (MITECO) “y sin previa información ni contacto alguno con los distintos sectores directamente afectados” -como recuerdan fuentes del sector-, se hubiera colgado una reforma del Reglamento General de Costas “de la que hasta el momento nadie tenía conocimiento”.

Este silencio de la administración, que continúa a día de hoy, ha provocado “des-

La Plataforma se crea para garantizar el desarrollo sostenible de las comarcas



Agrupación de la Plataforma Ley De Costas

concerto e inseguridad”, apuntaban muchos representantes de diferentes organizaciones. Y también mucha preocupación en la población, especialmente en las localidades más dependientes del litoral. Aunque el panorama político puede dar la vuelta a esto.

Probablemente, nos explicaba Javier Ojeda, gerente de la Asociación Empresarial de Acuicultura de España (Apromar), “sea imposible establecer un diálogo constructivo a nivel institucional hasta pasadas las elecciones cuando se forme un nuevo gobierno que deba enfrentarse al problema que los actuales rectores del Miteco han creado”. Lo que más preocupa a todos los sectores (industria, hostelería y restauración,

Inquieta la visión parcial y sesgada que podría resultar de la imposición unilateral de una modificación normativa que no tiene en consideración a las partes implicadas

Los sectores vinculados al mar tienen más que acreditada la plena sostenibilidad medioambiental de sus instalaciones

ocio y deporte, entre otros) es la gran incertidumbre jurídica que ha rodeado a sus negocios. Desean seguridad jurídica, un marco claro para el desarrollo de su actividad, que "genera riqueza y empleo en las zonas costeras" y también cohesión social, reclamaba hace unos meses Juan Vieites, secretario general de Anfaco-Cecopesca, la Asociación de Fabricantes de Pescado.

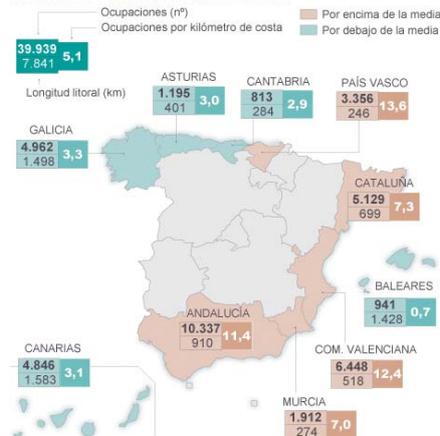
Incluso la CEOE (Conferencia Española de Organizaciones Empresariales) está realizando un informe para conocer la envergadura del problema, sector por sector.

Alejarse del litoral Y es que la modificación del reglamento contempla la supresión de las prórrogas automáticas, del plazo de duración de las concesiones, de la revisión del cumplimiento de los requisitos, e incluso de la necesidad de derivar fuera de la zona de dominio público marítimo-terrestre todas aquellas actividades que se puedan emplazar en otro lugar.

Respecto a éste último punto, "hay empresas que van a tener que abandonar de

OCUPACIÓN URBANÍSTICA DE LITORAL ESPAÑOL

OCUPACIONES POR KILÓMETRO DE COSTA



POR COMUNIDADES

En número

	Ocupaciones		En dominio público *		En zona de servidumbre **	
	Total	Con concesión	Viviendas	Residentes	Viviendas	Resid.
Andalucía	10.337	966 9%	3.604	14.416	25.000	100.000
Asturias	1.195	139 12%	118	472	2.179	8.716
Baleares	941	509 54%	400	1.600	7.000	28.000
Canarias	4.846	195 4%	2.800	11.000	15.000	60.000
Cantabria	813	221 27%	71	284	1.500	6.000
Cataluña	5.129	430 8%	2.000	8.000	20.000	80.000
C. Valenciana	6.448	697 11%	3.000	12.000	42.000	170.000
Galicia	4.962	351 7%	500	2.000	nd	nd
Murcia	1.912	324 17%	655	2.620	6.552	26.208
País Vasco	3.356	442 13%	636	2.544	7.286	29.144
TOTAL	39.939	4.274 11%	13.784	54.936	126.517	508.068

* Dominio público marítimo terrestre: zona de playa.

** Zona de servidumbre: 100 o 20 metros, depende de la zona.
nd: dato no disponible.

manera inmediata su localización, y otras van a ver reducido el tiempo que les queda", afirmaba Ojeda a El Confidencial.

No obstante, añadía el gerente de Apromar, "las situaciones en que empresas de nuestro sector han podido realizar su actividad costa adentro son anecdóticas". Recordar, además, que para el sector resulta inviable el traslado de conserveras o naves fuera del litoral porque el coste es inmenso.

Y aunque la normativa es clara, se han dado situaciones abusivas por parte de la Administración, que ha permitido usos prohibidos de la zona pública marítimo-terrestre cuando le ha convenido.

Las modificaciones antes mencionadas afectan al sector mar-industria, que en muchas áreas costeras de nuestro país tienen una fuerte implantación socioeconómica y a

aquellas actividades que se integran, total o parcialmente, en zona de dominio público marítimo-terrestre.

Según denuncian los partidos de la oposición y organizaciones ecologistas, la reforma supondrá la "privatización del litoral" ya que reducirá las zonas de dominio público, desprotegerá los humedales y aumentará por 75 años las concesiones a más de mil industrias y 25.000 viviendas que tenían que ser demolidas a partir de 2018.

Contradicciones e inseguridad Es más, se aprecian contradicciones. En la ley se dice que cuando se fije la línea del dominio público más hacia el mar los antiguos propietarios de los terrenos pasan a recuperarlos automáticamente, pero a su vez se recoge que los terrenos que han perdido su carácter de zona marítimo-terrestre o

Muchos efectos y consecuencias para el litoral

Los cambios introducidos "de forma encubierta" en la reforma del reglamento son de tal magnitud que desde el sector pensaron que podría ser la antesala de una próxima reforma de la Ley de Costas "no anunciada y sin intentar ser consensuada con los sectores afectados", muchos de ellos principales sostenes económicos de las comunidades costeras en extensas zonas de nuestro país.

Y es que preocupa la visión parcial y sesgada que podría resultar de la imposición unilateral de una modificación normativa que no tiene en consideración a las partes implicadas.

Por su parte, desde el MITECO declaran que no trabajan en la modificación de la Ley de Costas, sino solo en el reglamento de 2014 "para eliminar las incertidumbres" que, en su opinión, generaba dicho reglamento.

Destacar asimismo que la generalidad y la abstracción de muchos de los nuevos preceptos de la reforma del Reglamento General de Costas los hacen susceptibles de "interpretaciones maximalistas" que lleven "a la paralización de la actividad económica vinculada al mar o a que se agraven los requerimientos exigibles de modo que la actividad llegue a ser inviable", consideran desde la Plataforma.



playa continúan siendo de dominio público.

Además, es complicado saber qué prórroga es la que procede tras agotarse el primer plazo de 30 años. Según una disposición será de otros 30 años gratuitos; según la ley de reforma, 75 años sujetos a pago de canon.

Y aunque la Ley de Costas siempre ha preocupado a muchas empresas y propietarios de negocios, las prórrogas de explotación

Preocupa el derivar fuera de la zona de dominio público marítimo-terrestre todas las actividades que puedan emplazarse en otro lugar

que fueron concediendo anteriores gobiernos calmaron en parte los ánimos. Ahora los cambios son de tal calado que han desembocado en la creación de una plataforma.

Esta Plataforma persigue aunar, en defensa de sus derechos y del futuro del sector marítimo-alimentario español, a todas las empresas, trabajadores, productores, auxiliares y entidades asociadas al mencionado sector y que deben desarrollar su ac-

Sostenibilidad demostrada

A su vez señalan que causa alarma también la asimilación del uso costero con el estrictamente recreativo, lo que presupone que solo ese uso recreativo es sostenible, sin sopesar el impacto ambiental real de las actividades vinculadas al sector marítimo-alimentario, que se han demostrado sostenibles. Para el sector, la reforma supone, además, un cambio de modelo socioeconómico que parece improvisado y carente de justificación. Consideran que no mide las consecuencias derivadas de aspectos sociológicos clave "como la distribución poblacional o la cohesión interterritorial, con la puesta en riesgo de la pervivencia de comarcas enteras tradicionalmente construidas sobre una actividad vinculada a la costa que se ha demostrado sostenible durante décadas".

El desconcierto e inquietud es mayor ya que el PSOE ha incluido en su Propuesta Abierta para un Programa Común Progresista -presentado el pasado 3 de septiembre-, un punto (nº 270) sobre la Ley de Costas.

Un artículo que confirma la actualización de la Ley de Costas ante el peligro real que supone el cambio climático y para frenar la actual "destrucción de ecosistemas costeros". Aún siendo razonable, apuntan desde la plataforma, la propuesta "no indica qué diálogo se abrirá con el actual tejido socioeconómico marítimo-alimentario legítimamente localizado en las costas y respetuoso con los ecosistemas".

No obstante, como nos señalaba Ojeda, "sin duda. Las propuestas del Programa Común Progresista del PSOE están en estos momentos a la espera de mejor ocasión para ser implementadas".

Por otra parte, representantes de organizaciones ecologistas consideran que la Ley de Costas de 1988 y la reforma de 2013 obedece solo a razones urbanísticas que benefician a grandes empresas.

Además, es conocido, señalaban, que los ayuntamientos pueden solicitar que la franja desde el límite interior de la ribera del mar, situada a 100 metros, se redujera a 20 metros. 

Para el sector resulta inviable el traslado de conserveras o naves fuera del litoral porque el coste es inmenso y además cumplen con la legislación vigente

tividad en zona litoral, y que se hallan por tanto afectados por la modificación que se está elaborando.

La idea, explican desde la propia Plataforma, es impedir un posible freno al desarrollo sostenible de las costas españolas y de regiones enteras que “viven del mar y que tienen su actual ubicación en la zona marítimo terrestre”.

Acuerdos adoptados

Con el fin de lograr los objetivos marcados, en la misma jornada de constitución de la Asamblea se adoptaron varios acuerdos. Entre ellos, la creación de un grupo de trabajo para el seguimiento de la ejecución de los acuerdos adoptados (formado por los asistentes a la asamblea constitutiva y coordinado por el abogado experto en esta materia Fernando Otero Lourido).

Otra de las decisiones es la elaboración “inmediata” de un inventario de la situación, que comprenderá estadísticas del número de empresas y de trabajadores y la definición de las áreas afectadas y otras magnitudes sociales y económicas.

Asimismo, estas iniciativas futuras se van a centrar en el enfoque social de cualquier reforma que afecte a la viabilidad de derecho o de hecho de la actividad costera.

También se va a desarrollar una actividad intensa y sostenida tanto a nivel interno

(grupo de trabajo activo, coordinación eficaz, disposición para la colaboración...), como, sobre todo, hacia el exterior, dirigida a entidades políticas, sociales y económicas -tanto a nivel territorial periférico como central y europeo- para explicar la situación y buscar apoyos explícitos con el fin de informar y tratar de revertir la situación.

Y por último, se difundirá la actividad de la plataforma en los medios de comunicación; y se promoverá su crecimiento con la incorporación de nuevas organizaciones y empresas del sector marítimo-alimentario.

Esta reunión también dio de sí para examinar las novedades del anteproyecto de Reglamento General de Costas expuesto al público en la web del MITECO; para debatir sobre la situación y el impacto originados por la modificación en curso; y para evaluar las posibles acciones comunes y consensuar unas conclusiones. 

Organizaciones adheridas a la plataforma

La plataforma está integrada en estos momentos iniciales por las principales organizaciones del sector marítimo-alimentario español:

- Asociación de Empresas de Acuicultura de la Región de Murcia (Asociación FARM)
- Asociación Empresarial de Acuicultura de España (APROMAR)
- Asociación Empresas Acuicultura Marina Andalucía (ASEMA)
- Asociación Gallega de Cocederos de Mejillón (AGACOME)
- Asociación Gallega de Comercializadores de Marisco (AGACOMAR)
- Asociación Gallega de Empresas Depuradoras y Distribuidoras de Moluscos (AGADE)
- Asociación Gallega de la Empresa Familiar (AGEF)
- Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados (ANFACO)
- Asociación Valenciana de Empresas de Piscicultura Marina (AVEMPI)
- Centro Tecnológico de la Acuicultura (CETGA)
- Círculo de Empresarios de Galicia (CEG) - Cluster Acuiplus (ACUIPLUS)
- Clúster de la Acuicultura (Clúster)

- Comisiones Obreras. Federación de Industria (CCOO-Industria)
- Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (FEDACOVA)
- Federación Española de Asociaciones de Industrias de Transformación y Comercializadores de Productos de la Pesca y de la Acuicultura (FEICOPESCA)

Además de estas organizaciones representativas, la plataforma está participada a estas alturas adicionalmente por 60 de las empresas más relevantes del sector, pertenecientes al complejo mar-industria alimentario y sus auxiliares, todas ellas dependientes del uso sostenible de una parte del espacio litoral.

Según declaraba Javier Ojeda, de Apromar, a Europa Azul, “nuevas adhesiones seguirán produciéndose, sin duda, a medida que el problema se radicalice. Lo que iniciaremos sin demora”, añadía, “es la búsqueda de apoyos explícitos a la iniciativa desde entidades relacionadas con el sector, pero que no forma parte directa del mismo: organizaciones representativas de sectores más amplios, corporaciones locales, representaciones empresariales y sindicales más amplias, instituciones europeas, etc.” 

Primer embarque demostrativo de toma de datos por los pescadores

El buque de pesca de cerco Nuevo Atxarre ha protagonizado el primer embarque demostrativo de toma de datos por los propios pescadores. Este barco pertenece a la Asociación de Armadores de Pesca de Castellón que ha protagonizado el primer embarque demostrativo de toma de datos científicos por parte de los propios pescadores en la pesquería de cerco del Mediterráneo. La acción se enmarca en el proyecto 'PesConect: Conectando ciencia y pesca para una gestión sostenible de los recursos marinos', puesto en marcha por la Confederación Española de Pesca (Cepesca) con el objetivo de integrar a los profesionales de la pesca en el desarrollo de una actividad pesquera basada en la ciencia.

Con la colaboración del Instituto Español de Oceanografía (IEO), socio del proyecto, se ha embarcado a una observadora científica a bordo del Nuevo Atxarre, encargada de formar a la tripulación del buque en el proceso de toma de datos científicos, tales como el peso, la talla, el número de individuos o especies; así como en su anotación en un estadión desarrollado específicamente, junto con el IEO, para este proyecto. Durante las próximas semanas, serán los propios tripulantes del buque los que se encargarán de llevar a cabo esta tarea, fundamental para ampliar el conocimiento de los stocks y del impacto de la actividad pesquera en una zona prioritaria como el Mediterráneo.

Con esta iniciativa, los pescadores se suman a las labores de recopilación de datos complementando y ampliando las que habitualmente desarrollan los observadores científicos en cumplimiento del 'Programa Nacional de Recopilación de Datos' del sector pesquero español, co-

Se ha realizado en el barco Nuevo Atxarre de Castellón



Pescadores y observadores unidos en la toma de datos

ordinado por la Secretaría General de Pesca (SGP) y ejecutado principalmente por el IEO. Este Programa es fundamental para disponer del mejor asesoramiento científico en el establecimiento de disposiciones y medidas para la aplicación de la Política Pesquera Común (PPC).

Este proyecto piloto muestra la vertiente más práctica del proyecto 'PesConect', que también contempla la creación de una red de trabajo nacional que involucre, tanto al sector pesquero como a la comunidad científica, en el objetivo común de mejorar la gestión pesquera a través de la generación y el análisis de información de carácter ambiental, científico y socioeconómico.

Según la responsable de Proyectos e Innovación de Cepesca, Nadia Moalla, "la capacitación de los profesionales de la pesca en esta tarea permite sumar fuerzas en el desarrollo de una actividad pesquera basada en la ciencia". "Los profesionales de la pesca", -añade Moalla- "están en posición de ser actores muy valiosos en el proceso de recopilación de datos científicos necesarios para el desarrollo de la mejor gestión pesquera".

Según José Castro, jefe del Área de Pesquerías del IEO, "la colaboración de la in-

dustria en la recopilación de datos científicos de la pesca permitiría ampliar la cobertura del seguimiento científico actual, a menudo limitado por cuestiones económicas y logísticas, lo que contribuiría a incrementar la robustez estadística de los indicadores que se emplean para evaluar el estado de los recursos pesqueros".

El proyecto PesConect cuenta con la colaboración de la Fundación Biodiversidad y el Ministerio para la Transición Ecológica (MITECO) en el marco del Programa pleamar que, cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de pesca (FEMP), pretende reforzar la sostenibilidad del sector pesquero y acuícola español, impulsando la colaboración entre organizaciones e instituciones públicas y privadas que comparten el objetivo de preservar los ecosistemas marinos y las actividades sostenibles que en ellos se desarrollan.

La observadora tomó los datos científicos para que después sea realizado por los pescadores

Inser Robótica presenta sus últimos avances en la inspección de peces

La empresa vasca Inser Robótica, especializada en soluciones de automatización de final de línea para el sector de los bienes no duraderos, presentó en Conxemar las últimas soluciones que ha desarrollado para realizar una inspección de calidad de los peces. En concreto, la firma vasca presentó sus soluciones para las siguientes áreas: clasificación por especie, cálculo de peso mediante visión artificial, inspección de calidad en peces y embandejado de peces completos o lomos. No obstante, también mostrará su amplia oferta destinada a mejorar el final de línea de producción.

Tal y como explican desde Inser Robótica, la principal novedad es la implementación de nuevos algoritmos de inteligencia artificial basados en Deep Learning, que permiten mejorar la eficiencia de sus equipos de clasificación de peces por especie, alcanzando un nivel de acierto del 97% en sus equipamientos. En este sentido, esta nueva solución facilitará la clasificación de las capturas.

La primera generación de sistemas lograba mejorar en gran medida la productividad a bordo de buques o en las factorías en tierra firme, aunque la fiabilidad no superaba el 80%, por lo que esta nueva solución supone un avance enorme.

En los buques de pesca de altura es vital realizar la clasificación por especie de pez a la mayor velocidad posible para garantizar la perfecta conservación de cada captura. Este año el área de software y visión artificial de Inser Robótica ha logrado mejorar la eficiencia de sus equipos de clasificación de peces, pero los equipos dirigidos al sector pesquero van más allá de la clasificación por especie.

La empresa de ingeniería clasifica las capturas a través de la visión artificial



Cabe destacar que también disponen de soluciones para la inspección de calidad que permiten identificar defectos como úlceras, llagas, malformaciones o heridas causadas por otros depredadores subacuáticos. Uno de sus últimos proyectos servirá también para clasificar salmones noruegos según la cromática de sus rosados lomos.

Además de las soluciones para identificar las diferentes especies y su estado externo, también cuentan con tecnología para calcular el volumen y estimar con precisión el peso de cada pez, gracias al uso de cámaras matriciales, de barrido lineal o 3D. Un algoritmo propio es capaz de decidir qué combinaciones se deben realizar para alcanzar un peso total lo más cercano al marcado por el cliente final.

Todos estos equipos arrojan valiosos datos que son capturados y almacenados por la nueva plataforma IoT de Inser Robótica. Una vez analizados, permiten tomar decisiones estratégicas a la hora de planificar dónde y cuando puede ser más conveniente faenar, basándose en la cantidad y calidad de capturas en cada caladero.

La gran utilidad de las soluciones en visión artificial se extiende a otros sectores, ya que sirve para tareas como localizar productos sobre un transportador que un robot tomará para luego introducirlo en cajas, determinar la ubicación de cajas en un palet que un robot las depaletice o comprobar el correcto etiquetado de productos envasados, entre otras.

Estos avances y nuevas oportunidades se hacen realidad gracias al Laboratorio de Visión Artificial de la empresa vasca creado en 2017 como un complemento estratégico para todas las áreas en las que tienen presencia. 

Calcula el peso, inspecciona la calidad en peces y embandejado de peces

Balenciaga construye un buque de investigación pesquera y un salmonero

El Instituto de Ciencias Naturales de Groenlandia ha seleccionado al astillero Balenciaga para la construcción de su nuevo buque de investigación pesquera. Tendrá 61 metros de eslora, 16 de manga y un arqueo de 2.841 GTs. Sustituirá al Paamiut y su diseño ha corrido a cargo de la compañía noruega Skips-teknisk.

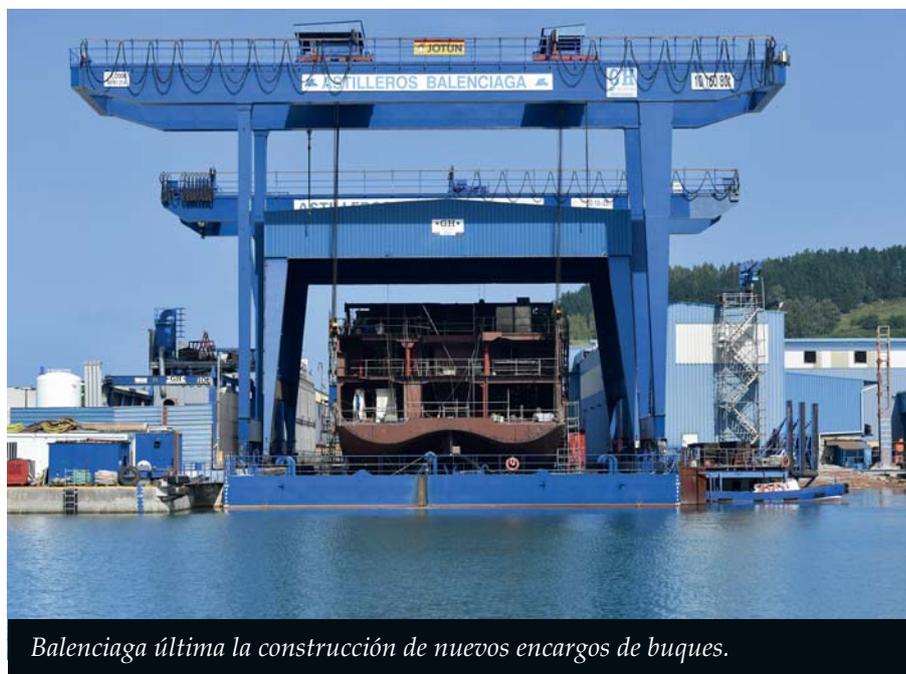
El barco llevará a cabo operaciones de investigación pesquera y marina. Cumplirá con los requerimientos de reducción de ruido y vibraciones, con el objetivo de llevar a cabo estudios acústicos. Podrá realizar arrastre de fondo para la captura de camarones, fletán, bacalao, así como arrastre pelágico con el fin de pescar caballa, entre otras especies.

Estará equipado con modernos laboratorios y albergará hasta 32 personas a bordo. Se espera que el buque construido en Zumaia sea entregado a finales de 2020.

Balenciaga ha anunciado este pedido en redes sociales y en su propia página de internet, pero ha declinado la invitación de este periódico de ampliar la información.

Además de este pedido, Balenciaga suma el de un salmonero para el armador noruego Aquaship. Tendrá una eslora de 57 metros, 14 de manga y una potencia de propulsión de 1.900 kW. Será entregado a mediados de 2021. Con ambos contratos el astillero se asegura carga de trabajo para los dos próximos años.

61 metros de eslora tendrá el buque oceanográfico que Balenciaga construirá para el Instituto de Ciencias Naturales de Groenlandia



Balenciaga última la construcción de nuevos encargos de buques.

Dispondrá de 16 metros de manga y un arqueo de 2.841 Gts.

Este pedido de Aquaship refuerza la posición de la grada guipuzcoana en este nicho de mercado. El último barco salido de Balenciaga ha sido el 'Norwegian Gannet', botado en octubre del año pasado. Se trata de un buque factoría de 94 metros de eslora por 18 de manga y 4.000 toneladas de registro bruto, con una tripulación de 53 personas y capacidad para procesar 150.000 toneladas de pescado al año.

La empresa Oliver Design fue la encargada de diseñar los espacios interiores de alto estándar de este barco, que incluyen salas de estar, cine o un gimnasio con sauna para los momentos de asueto de la tripulación. Se trata del primer contrato firmado entre estas dos compañías del Estado punteras en el sector naval.

Con el 'Norwegian Gannet' la compañía noruega Hav Line Gruppen dispone de un

buque capaz de procesar, refrigerar y transportar salmón criado en piscifactorías desde la costa Oeste de Noruega al puerto danés de Hirtshals, donde es clasificado y empaquetado, con una reducción sustancial del tiempo de comercialización del pescado y de la huella de carbono de toda la operación. El salmonero dispone de capacidad para cargar y procesar 1.000 toneladas de salmón. Cada entrega del barco reemplazará el uso de unos 50 trailers.

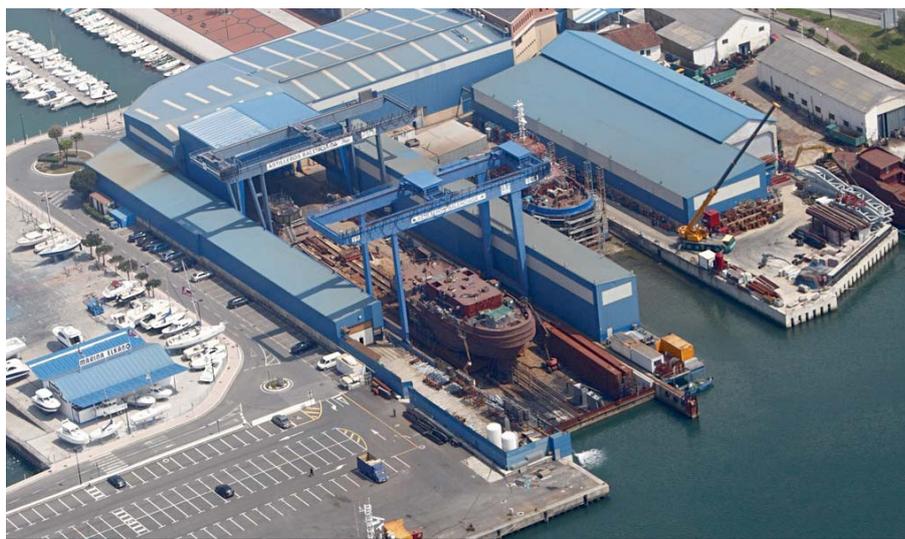
La bajada del precio del petróleo provocó que los astilleros vascos tuvieran que reinventarse hace un par de años. Algunos como Balenciaga, especialistas en buques 'off-shore', veían como el bajo precio del crudo abría un paréntesis en sus cons-

Estará equipado con modernos laboratorios y podrá albergar 32 personas a bordo

El astillero de Zumaia construirá un segundo salmonero, que se unirá al botado el año pasado

trucciones para dicho mercado ya que los pedidos de este tipo de barcos se detuvieron. Ante esta situación, los astilleros vieron que era el momento para invertir en buques dedicados al transporte de mercancías, pasajeros y pesca. En este último sector se enmarcan las botaduras más recientes, tanto de Balenciaga como de Murrúa, en Erandio

El astillero de Zumaia, en esta misma línea, trabaja en la actualidad en un arrastrero pelágico para el grupo escocés Castlhill,



Vista de Astilleros Balenciaga.

cuya entrega está prevista para junio del próximo año. Cuenta con una eslora de

69,7 metros, 14,6 de manga, 2.400 GTs y capacidad para 16 tripulantes. 

Situación del sector

Por lo que se refiere a la situación del sector, la Asamblea General del Foro Marítimo Vasco, organización integrada por 263 empresas, señaló en junio que las compañías vascas facturaron en 2018 un total de 2.786 millones de euros, dieron empleo a 13.556 trabajadores y representaron cerca del 2,2% del PIB de Euskadi. Al cierre del año la cartera de pedidos ascendía a doce unidades, representando el 23% del total del Estado. En este cómputo no figuraban los dos barcos de Balenciaga señalados anteriormente.

El Plan Estratégico 2017-2020 del Foro Marítimo Vasco pone de manifiesto el cambio de contexto para la industria naval vasca con la desaparición de algunas incertidumbres, como el caso del 'tax-lease', y la aparición de otras, como la caída del precio de las materias primas. Este último hecho ha provocado que algunas premisas presentes en el anterior plan hayan tenido que ser revisadas. Así, desde el Foro Marítimo Vasco se plantea poner el foco en nichos de mercado como la industria eólico-marina, los cruceros, la minería marina o los barcos de transporte de gas. 

Indar proporciona motores para tres dragas

La actividad naval vasca no se limita a la construcción de buques. Este sector cuenta además con una potente industria fabricante de equipos y componentes. Este es el caso de Indar - grupo Ingeteam- que ha suministrado recientemente motores para tres dragas de succión que la compañía luxemburguesa Jan de Nul ha construido en el astillero Keppel Nantong, en China. Los buques tienen una capacidad de 3.500 metros cúbicos

y cuentan con propulsión diésel-eléctrica. Los motores permiten el uso óptimo de la energía generada, con un bajo consumo de combustible y, en consecuencia, un reducido nivel de emisiones de gases contaminantes.

Indar-Ingeteam, con la entrega de los equipos para las dragas Tristao da Cunha, Alfonso de Albuquerque y Diogo Cao, ha completado su vigésimo cuarto buque con el grupo Jan De Nul. 

Astilleros Armón entrega el “Galerna Lau” y construye un arrastrero

El atunero “Galerna Lau” es un nuevo atunero que incrementa la flota de Albacora y el de mayores dimensiones de los últimos años al disponer de una eslora total 96,12 metros por 15 de manga. De 2.941 toneladas brutas se trata de un atunero de última generación, que incorpora los equipos y parque de pesca más avanzados del sector y revalida el protagonismo y la especialidad de Armón en la construcción naval de este tipo de unidades. El buque atunero “Galerna Lau” es el tercero que se construye para el grupo español de Albacora, número IMO: 9861495 MMSI: 356702000.

La eslora entre perpendiculares es de: 81,30 metros, puntal a cubierta superior de 9,40 metros, calado de Diseño, de 6,30 metros, puntal a cubierta principal de 6,40 metros y un arqueado de 3.700 (unidad que mide el espacio útil del barco). Se trata de un barco de mayores dimensiones que los que entregó Armón Gijón a Albacora en 2013 y 2015. Aquél “Galerna II” tenía 84,55 metros de eslora, 15,20 de manga y un arqueado bruto de 3.443. El “Galerna III”, disponía de 79,80 metros de eslora por 13,56 de manga y un arqueado bruto de 2.042.



Atunero Galerna Lau

Partió para realizar las pruebas de mar re-sultas las averías sufridas en una desafortunada maniobra a principios de septiembre pasado cuando salía de la factoría de Astilleros Armón, en Gijón, y han quedado quedan ultimados los detalles pendientes. Posteriormente, el “Galerna Lau” pasó las pruebas de

mar en la ría de Vigo, previas a su entrega oficial. Por sus características y equipamiento, está destinado a faenar en los grandes caladeros del Índico y Pacífico.

Abanderado en Panamá, es el tercero de su clase que Astilleros Armón construye para el Grupo Albacora, con sede en Bermeo. 

El “José Marcelo”, un arrastrero para Argentina

Por otro lado Astilleros Armón de Vigo ha llevado a cabo la construcción, número V-115. Se trata del buque pesquero José Marcelo, arrastrero que ha sido sometido a una serie de pruebas en cuanto a sus equipos de pesca, maquinarias de arrastre y todo lo que concierne a un buque como de estas características para ser eficiente en los caladeros de pesca. Posee bandera argentina y sus características son que posee una eslora de 47 metros y una manga de 4.3 metros.

Hasta el momento, Armón había entregado uno de los dos arrastreros gemelos encargados por el grupo argentino Moscuza. Las dos embarcaciones de 47 metros de eslora se encuentran en el muelle del astillero con los nombres Graciela I y José Marcelo y corresponden a la construcción V-116 y V-115.

Firmados hace un año, los barcos siguen la estela del primer buque encargado por la armadora, el José Américo, con unas características idénticas, equipados con los más modernos equipos tecnológi-



cos de pesca de última tecnología que forman parte Grupo Argentino de Moscuza. 



“Amar o mar” es ser pioneros en tener una división exclusiva para el sector del MAR.

- Renovación de Flota
- Hipotecas Navales
- CONFIR - MAR
- Seguros especializados
- Préstamos Pesquerías

El Salón Náutico cierra su edición más sostenible con el viento a favor

El Salón Náutico Internacional de Barcelona cerró su edición más sostenible con atractivas propuestas para visitantes y, en términos náuticos, con el viento a favor. Barcos solares, eléctricos o híbridos, bañadores hechos con plásticos recogidos en el mar o innovadores iniciativas para acabar con la contaminación del entorno marino han sido los grandes protagonistas de este año.

Fotos: J.R.V.

Asimismo, la gran actividad registrada en los stands, las 120 novedades presentadas, la quincena de embarcaciones nominadas al Barco Europeo del Año o el elevado número de aficionados en los muelles de la Fusta y de España del Port Vell han superado las expectativas. Organizado por Fira de Barcelona con la colaboración de la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN), la sostenibilidad, la innovación y el fomento del networking fueron los pilares del Salón Náutico 2019, consolidado como la mayor plataforma comercial y de divulgación de la náutica de recreo de España y una de las más importantes de Europa.

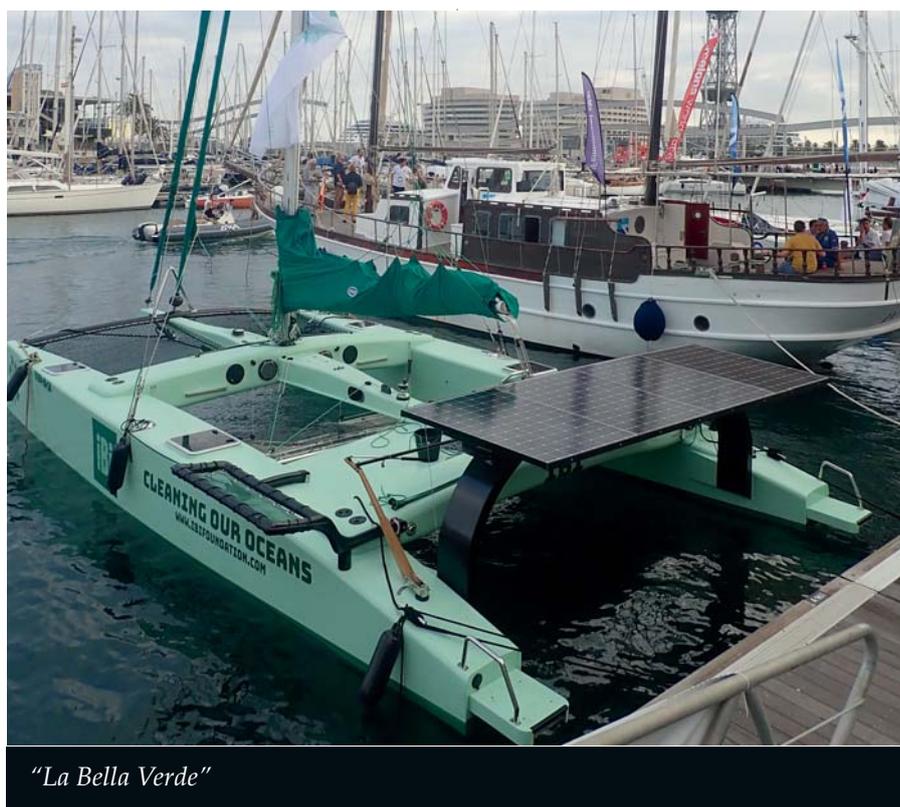
El certamen registró un crecimiento del 7%, y contó con la participación de 290 expositores y más de 700 embarcaciones (180 en la muestra flotante) en más de 26.000 cuadrados netos de superficie expositiva, uno de los mejores registros de los últimos años. En el último registro de visitantes se contabilizaron 57.000 personas destacando los procedentes de Francia, Rusia, Italia y Reino Unido.

El presidente del Salón Náutico, Luis Conde, afirmó que "la actividad llevada a cabo en estos cinco días demuestra que la reactivación del sector náutico es una realidad" y se ha mos-

El certamen registró un crecimiento del 7%, y contó con la participación de 290 expositores y más de 700 embarcaciones



Entre las numerosas novedades presentadas destacaron varias embarcaciones 100% eléctricas



"La Bella Verde"

trado "orgulloso de que el Salón Náutico de Barcelona marque la singladura que ha de seguir el sector hacia la sostenibilidad y la innovación, enfocada a cuidar y respetar aún más nuestros mares y océanos".

Por su parte, el director del certamen, Jordi Freixas, agradeció "el apoyo de las principales empresas y marcas del sector, que presentaron destacadas novedades y registraron una importante actividad comercial, que se tradujo en un incremento de las ventas". Asimismo,



Hubo novedosas embarcaciones en el Salón Náutico

se felicitó por "el elevado número de asistentes, tanto profesionales como público en general, que han llenado el recinto del Port Vell".

Entre las numerosas novedades presentadas destacaron tres embarcaciones 100% eléctricas, varios barcos híbridos y un catamarán solar, La Bella Verde-IBI Foundation, que, además, ha sido la ganadora de la segunda edición del Nautic Tech Professional Investment Forum por su proyecto 'Cleaning our oceans'.

La presencia de 23 catamaranes, 20 barcos de vela ligera y deportiva y quince embarcaciones nominadas al prestigioso premio European Yacht of the Year (ocho en la categoría de velero y siete en la de embarcaciones a motor) fueron otro de los grandes atractivos de esta edición. 

Medidas para reducir el impacto medioambiental

Además de contar con la presencia de embarcaciones híbridas o solares, dar conocer innovaciones para recoger microplásticos submarinos y lanzar productos elaborados con materiales reciclados, el Salón Náutico también adoptará medidas para reducir el impacto medioambiental.

En este sentido, el presidente del salón, Luis Conde, afirma que "los practicantes de la náutica somos los primeros interesados en proteger el entorno en el que llevamos a cabo una de nuestras grandes pasiones. Los amantes del mar no podemos permanecer de brazos cruzados ante la degradación de nuestros mares y océanos. Y el Salón Náutico de Barcelona ha querido ser el primero en tomar el timón de la sostenibilidad".

Además de ser el mejor escaparate comercial de la náutica española con la presencia de las principales marcas nacionales e internacionales, el Salón Náutico de Barcelona se consolida como la mayor plataforma profesional del sector.

Con cerca de 200 encuentros profesionales en la tercera edición de los Professional Meetings, la segunda edición del Nautic Tech International Investment Forum para startups relacionadas con el mundo de la náutica o el primer 'Foro La Mar en Femenino' para poner en valor el papel de la mujer en el sector presentó así una de las agendas más completas para facilitar los contactos de negocio y contribuir a la reactivación sectorial.

Los últimos datos en matriculaciones registradas en el periodo comprendido entre enero y agosto de este año señalan un crecimiento de un 9,43% respecto al mismo periodo de 2018. En este sentido, el secretario general de ANEN, Carlos Sanlorenzo, valora positivamente este crecimiento: "Son datos que reflejan la actual estabilidad del sector náutico que aporta 4.822 millones de euros al VAB (Valor Añadido Bruto) y genera 82.345 empleos (directo+indirecto+inducido) y que es estratégico para impulsar el turismo náutico de calidad en España". 

Imitando a Elcano antes de los 70 (IV) Buenos Aires y el estuario del río de La Plata

*Texto y fotos:
Julio Ruiz de Velasco
Tissier*

Corría el año 1519 cuando a Elcano le contrataron los portugueses Magallanes y Ruy Falero, los cuales habían ofrecido sus servicios al rey de España Carlos V para descubrir otra ruta distinta a la habitual de bordear el cabo de Buena Esperanza para llegar a las Indias. Cuando el rey aprobó su propuesta, Elcano se ofreció como tripulante de la expedición y fue nombrado maestro de una de las cinco naves dispuestas para el viaje, la Concepción, siendo su capitán Gaspar de Quesada. El 27 de setiembre, con las otras cuatro naos de nombres la Trinidad, la Santiago, la San Antonio y la Victoria zarparon de Sanlúcar de Barrameda, 238 hombres.

El 12 de enero de 1520, casi cuatro meses más tarde arribaban al continente sudamericano y costeanado se encontraron con



Recreación de las cinco naves

el inmenso "mar" que es la desembocadura del río de la Plata y les hizo pensar erróneamente que era el paso al Mar del Sur, como entonces se le conocía al hoy océano Pacífico. Tras 15 días de navegación por aquel mar inmenso, se percataron de que no había salida. De regreso de nuevo hacia el este y ya en mar abierto, navegaron hacia el sur hasta descubrir el verdadero paso que llamaron primero estrecho de todos los Santos y que luego llevaría el nombre del capitán de la expedición: el estrecho de Magallanes. De las cinco naves tan solo tres lograron pasar al Pacífico después de navegar más de un mes por los canales. La Santiago encalló en uno de

De las cinco naves tan solo tres lograron pasar al Pacífico después de navegar más de un mes por los canales



Ruta que llevó Magallanes



Desembocadura del Río de la Plata



Canales en el Cono Sur

ellos y fue a pique y la San Antonio renegó de la expedición y puso rumbo de regreso hacia España.

Por mi parte, 500 años mas tarde y ya en el siglo XXI empieza mi regreso hacia Bilbao pero siguiendo rumbo este. Abandono Nueva Zelanda a las 20,15 h del día 6 de febrero, casualmente 38 años despues de ser padre por primera vez y llego a Argentina a las 15,15 del mismo día. Atravesando la línea de cambio de fecha, el meridiano 180°. Es el día mas largo de mi vida. Y es que además del cambio de fecha y hora, el vuelo tiene una duración de 11 h y 40 m.

Argentinos para todos los gustos

Llegar al aeropuerto de Ezeiza en Buenos Aires y poder hablar en castellano ya me hace sentirme más en casa. Lo primero que advierto es esa cercanía que el idioma me proporciona. Poder comunicarse. Hablar con cualquiera y poder preguntar lo que a uno le apetezca. Los argentinos son inmensamente amables. Desde hace muchos años soy además enamorado de su música; Los Fronterizos, Eduardo Falú, Julia Elena Dávalos..... y del fútbol. Antes Maradona y ahora Messi, y por supuesto Marcelo Bielsa. El rosarino distinto



El Ateneo es la librería mas visitada de Buenos Aires

El trazado urbanístico de Buenos Aires nunca le da la cara al mar

y genial a quién tanto debe Bilbao y nuestro Athletic. Y sin olvidar por supuesto a Cortázar, Borges y Bioy Casares, maestros de la expresión y la conjugación de palabras cuyas obras y muchas otras mas las podemos encontrar en el antiguo teatro reconvertido hoy en día en la li-



Estuario del río de la Plata. Buenos Aires abajo a la dcha y arriba a la izda Montevideo

El Tigre en Buenos Aires es una zona de marismas, manglares, canales y más canales

brería mas espectacular de Buenos Aires, El Ateneo.

Me estaba acostumbrando a tener que pagar por una simple cerveza o una copa de vino 6 euros al cambio en Singapur, Sidney y Auckland y resulta que aquí en Buenos Aires por el mismo precio se puede conseguir una botella y hasta cuatro cañas. Pero en los restaurantes se ofrece poco pescado. Aquí la carne es la reina y degustarla es casi obligación.

Así que Intentar relacionar Buenos Aires con la mar me cuesta bastante. Además de por la poca oferta de pescado resulta que las aguas que bañan su Puerto Madero son marrones. Que no sucias. Es tal el volumen de agua que llega desde tierra al estuario del río de la Plata que hay que navegar muchas millas, más de 120, para empezar a verlas clarear a la altura de Montevideo en Uruguay. Me acerco hasta el colorista barrio de La Boca abarrotado de turistas en chanclas y camisetas y me congratulo de encontrar detalles que recuerdan la unión de Buenos Aires y el mar. Son esculturas en honor a las personas inmigrantes que en



Escultura en la calle Caminito en La Boca "Esperando la barca"



En el río Luján navegan todos



Monumento al remero argentino



Yolas, motos lanchas y un astillero en un mismo cauce

esta zona se establecieron durante años buscándose un porvenir mejor.

Delta de Tigre y río Luján

Más al oeste de Buenos Aires y en el fondo del estuario se encuentra Tigre, pequeña población turística por la que discurre el río Luján cuyas aguas llegan al gran estuario. Es una zona de marismas, manglares, canales y mas canales. Un delta. Aquí conviven en aguas turbias, canoas, motos acuáticas, clásicos de madera, embarcaciones de pasaje, catamaranes de paseo, y yates de mas de 10 m de eslora. Incluso barcos de esloras mayores abandonados y oxidados. Y como complemento de todos; playas artificiales, restaurantes de lujo, escuelas de remo e incluso astilleros en funcionamiento. Todas las edificaciones son casas unifamiliares al lado del agua, marrón por supuesto, pero con una piscina en el jardín de aguas cristalinas, casi turquesas y con embarcadero propio con su canoa fuera borda para recorrer los canales y sin posibilidad de otear el horizonte a no ser que te "asomes" al estuario. Tan sólo cuatro edificios de 15 alturas que componen una urbanización de lujo con su marina, su pequeño campo de golf y que particularmente a mi me descoloca totalmente.

Y volviendo a Buenos Aires; de todos es sabido que su trazado urbanístico nunca le da la cara al mar y esto es así porque sus alrededores son pantanosos y de difícil edificación junto al agua y además el puerto, Puerto Madero, hace de barrera. Ahora que la visito ya en el siglo XXI, están metidos en inmensas obras en la zona baja y aunque desconozco el proyecto es posible que en tres o cuatro años todo tenga una imagen diferente con todos los paseos, jardines y demás al borde del agua. Eso sí, seguirá siendo marrón y turbia. Y es que contra natura nunca se debe de ir.



Piraguas en la rampa y al fondo el Club de regatas La Marina



Barco abandonado



Puerto deportivo en urbanización privada en el Delta



Billete de 100 pesos equivalentes a 2 euros

Japón, ante todo el pescado

Texto y fotos: Alberto López Echevarrieta.

Los japoneses son los mayores consumidores de pescado del mundo. No hace falta indagar en los gustos de la sociedad nipona para darse cuenta de ello, porque la pesca está presente en los escaparates de los restaurantes, en todos los menús de éstos con una amplísima variedad, en los mercados públicos y hasta en las bandejas de comida rápida que muchos ejecutivos devoran por las calles aprovechando desplazamientos de mediodía. Los restaurantes de Tokio tienen 302 estrellas Michelin. Es la ciudad del mundo donde hay más restaurantes de tres estrellas, por encima de París. Y a Tokio le siguen Kioto y Osaka, también japoneses.

La presencia de pescado es obligada en cualquier mesa que se precie por humilde que sea, pero también es omnipresente en los mercadillos de las grandes ciudades en los que se ofrece un surtido variadísimo en las mejores condiciones. Las pescaderías callejeras, cuyo olor se detecta a gran distancia, tienen una gran clientela. El pescadero, en cuestión de segundos, despieza, limpia y pesa ejemplares de todas clases que luego presidirán mesas muy ceremoniosas.

También ofrece larvas de gambas que vende en bandejas o cucuruchos para ser degustadas principalmente por jóvenes como si de pipas se tratara. Se evidencia claramente que en este país no se respetan los tamaños de sus capturas. La campaña "Pezqueñines no" no ha llegado a este país o, como dicen en mi pueblo, se la resbala.

En los mercados no se respetan los tamaños de las piezas



Preparando el pescado en plena calle.
Foto ALE ©



El atún es el rey de los pescados.
Foto ALE ©

La carne de ballena, uno de los platos favoritos de los japoneses

La ventaja de las islas

Japón está completamente rodeado de agua: el océano Pacífico en el Este, el mar de China oriental en el Sur, el mar de Okhotsk en el Norte y el mar interior de Seto entre Honshu y Shikoku. Este hecho ha marcado la dieta y la economía del archipiélago. Por otra parte, está muy extendida entre sus habitantes la máxima "hana yori dango" que, según mi amigo **Osaki**, significa algo así como que se deben preferir las albóndigas a las flores.

Aunque aquí las flores tienen una singular importancia, sobre todo en esos maravillosos arreglos que realizan con el nombre de "ikebana", la carne es un auténtico artículo de lujo. **Osaki** me lo dice con pleno conocimiento. Japonés de nacimiento, siente un especial cariño por el País Vasco, sobre todo por San Sebastián, donde se formó gastronómicamente. Hoy regenta un restaurante en una de las más concurridas calles Tokio y se enorgullece cuando me enseña un libro con recetas de *pinxtos* donostiarras.

Con perfecto conocimiento del mercado y perfecto dominio del idioma me facilita la labor a la hora del tanteo que me planteo para este trabajo. "La carne de vacuno –me dice– está por las nubes. Baste decir que un kilo viene a costar el equivalente a unas 35.000 antiguas pesetas. La cifra no es nada exagerada y debe tenerse en cuenta en los restaurantes porque su precio no suele estar especificado en la carta. Más bien se indica eso de "según mercado" y si uno se anima, pide los filetes a peso". Añade que hace pocas fechas se hizo una encuesta en una red de colegios nipones y ningún alumno supo dibujar una vaca o un buey.

Algunas especies que se muestran en los mercados son inéditas en Occidente

La popularidad del pescado

Para los japoneses la pesca les ha supuesto siempre su principal fuente de proteínas, mientras la pesca industrial, muy moderna, sigue siendo una de sus actividades más importantes. El pescado es barato por lo que se consume a diario en la práctica totalidad de las comidas. Como el arroz. Ambos elementos, combinados de una forma u otra, constituyen la base de la mayor parte de los menús populares del país. Todo ello, eso sí, enmarcado en el complicado ritual de un ceremonial de delicadezas desusadas y maravillosas. Más que en otra parte se mezclan aquí los elementos sociales y una gran poesía.

"El pescado es la base de nuestra vitalidad, me dice Osaki, orgulloso del producto que le da el mar. La variedad es enorme y cada elemento tiene sus características por lo que no es difícil reconocer en qué costa, en qué mar o río ha sido pescado y en qué lecho de arena o roca ha vivido, en qué aguas tranquilas o en qué corrientes".

Las distintas provincias japonesas rivalizan en especialidades pesqueras: En Kwanto es muy apreciado el "magouro", una especie de atún crudo cortado en pequeñas lonjas que se sirven, principalmente, como entremeses; en Kwansadi se consume gran cantidad de algas marinas con diversas especias; en Kyoto, la región históricamente más rica, rodeada por montañas que la aíslan del mar, están los pescados de agua dulce, y, sobre todo, las

Ante los elevados precios de la carne, el pescado reina en las cocinas

ファンケル カフェ
FANCL CAFÉ
OPEN 10:00-21:00

玄米などのヘルシーな素材で、からキレイになれるカフェ。



DESSERT		
¥700	ケールアイスとチョコレートパフェ	¥800
¥700	青汁のフレンチケーキ	¥500
¥700	スコンプレート(季節のフルーツ&有機ジャム添え)	¥500
¥600	いもしくいプレート(季節のフルーツ&有機ジャム添え)	¥500
¥600	本日のフルーツタルト	¥500
¥700	スイーツセット	など
など	ケーキセット(パンケーキ+バナナ+キウイ+ココア+チョコ+紅茶)	¥1,000
¥1,800-18,000	お祝いセット(本日のフルーツタルト+コーヒー+紅茶)	¥4,000

B1F ファンケル キッチン
FANCL KITCHEN
OPEN 11:00-21:00

安心・安全・カラダに優しい
ファーストフードスタイルのカフェテリア。



FOOD	DRINK		
鶏ももカツ(揚げ)ブルーチーズ入り	¥380	青汁ストレート(FANCL製品)	¥100
4種の豆と、有機野菜のサラダ	¥350	アレンジジュース(青汁+オレンジジュース)	¥300
発芽米おにぎり(天然塩)	¥150	アレンジジュース(青汁+グレープフルーツ)	¥300
など	アレンジジュース(青汁+アップルジュース)	¥300	
	サラダ革命(FANCL製品)	¥300	
	発芽玄米茶	¥300	
	アレンジジュース(オーガニック)	¥300	
	有機ミルク(notLocal)	¥300	

Ante los elevados precios de la carne, el pescado reina en las cocinas

buscadísimas doradas que se comen mucho con retoños de bambú y champiñón; Nagasaki se distingue por sus platos de ranas...

"Pezqueñines" sí, todo vale

En el centro de Tokio, al pie de una de las líneas superiores del metro, se encuentra uno de los mercados callejeros más sor-

prendentes que imaginarse pueda: Uno puede encontrar absolutamente de todo, pero lo que más me llama la atención son los tenderetes en los que se vende pescado. Atendidos por gente joven experta en la venta callejera —¡hay que ver cómo promocionan sus productos!-, se muestra una variedad sorprendente entre la que se encuentran peccecitos cuya venta jamás se permitiría en otros países.

Pasan a mi lado estudiantes uniformados recién salidos del colegio que se acercan a los puestos y compran cucuruchos y bandejas de larvas de gambas y chanquetes para degustar durante el paseo a modo de pipas o cacahuets. La popularidad de estos productos es grande a juzgar por las cantidades de paquetes que ya están preparados y listos para llevar.

Sin respeto por la ballena

Si bien el bonito es el pescado rey, no se puede por menos que hacer una especial mención a la ballena. En junio de 2003, Japón rechazó la creación de santuarios para ballenas en el Atlántico Sur boicoteando la propuesta mayoritaria de una comisión internacional decidida a incrementar las medidas de protección de estos mamíferos marinos. Los ecologistas pusieron el grito en el cielo ante las carnicerías que se cometen en la caza, especialmente por balleneros japoneses.



Calamares orientales. Foto ALE ©

El bonito es el pescado-rey

Nada tiene de extraña esta postura si tenemos en cuenta que en el país nipón la carne de ballena es uno de los manjares más cotizados. En el mercado se vende la carne de unas mil ballenas de distintas especies. Basta darse una vuelta por el Restaurante Ganso Kujira-ya para darse cuenta de la aceptación que tiene esta carne que se sirve con diversas salsas.

Sobre las mesas de madera al estilo de una taberna tradicional de este restaurante se viene a consumir una tonelada de ballena al año, importando bien poco la prohibición de consumo comercial que pesa sobre este mamífero por estar en peligro de extinción. Pero no crean que la ballena es una exclusiva de este local del barrio de Shibuya, porque cualquiera puede comprar esta carne en los supermercados y cocinarla de mil formas: al curry, con queso...

Los japoneses conocen el problema existente con las ballenas, pero justifican su caza y consumo amparados en la tradición. Los balleneros de la península de Oshika, en el golfo de Sendai, a orillas del Pacífico, defienden la captura de este cetáceo argumentando el daño que causa a otras especies menores de las que se alimenta. En 1987, el gobierno nipón implantó una iniciativa para sortear la moratoria internacional que un año antes prohibía la caza comercial de cetáceos permitiendo el año pasado la captura de 700 ballenas.

Cocina pesquera

La cocina japonesa no se concibe sin los pescados. Lo veo en el establecimiento de **Osaki**: flotan como unas bolas blancas en la sopa, toman la apariencia del queso y se comen también en crudo, y otras veces son de color de rosa y tienen el gusto de la carne tierna de pollo. Los platos se presentan siempre elaborados y, cuando los ingredientes lo hacen posible, forman con ellos una pequeña montaña, como símbolo de lo sagrado. Y es que la espiritualidad nipona, ya digo, llega a este punto.



Enorme variedad de especies. Foto ALE ©



Mercado callejero en Tokio. Foto ALE ©

La dorada se está imponiendo en las mesas niponas

Al margen del popular “sushi”, un plato conocido en todo el mundo, destaco otros dos en los que el pescado tiene un protagonismo singular: El “*ossakeno-sakana*” y la “*tempura*”. Éste último es un verdadero manjar que se presenta sobre un papel blanco con las puntas ligeramente elevadas y formando un montoncito. Se compone de una variedad de pescados, camarones y verduras rebozados en una espesa salsa hecha con huevo y fritos en una sartén con aceite vegetal.

Uno de los platos de la comida de boda en Japón es la sopa de almejas, pues la almeja es símbolo de unión dichosa e inseparable porque una concha suelta jamás se adapta a las coyunturas de otra. “*Ya sé que a vosotros, los occidentales, os choca que nosotros incluyamos pescado crudo en algunos de nuestros platos, dice Osaki ante mi observación, pero ¿no hacéis vosotros lo mismo con las anchoas marinadas, por ejemplo?*”. Y como tiene razón, encajo el golpe.



Pescadería callejera. Foto ALE ©



El tamaño no importa. Foto ALE ©



La oferta de pescado es directa.
Foto ALE ©

Alejandro Serrano proclamado Chef Balfegó 2019

Alejandro Serrano, del restaurante Alejandro (Miranda de Ebro, Burgos) es el nuevo Chef Balfegó, un galardón que premia a los cocineros que mejor trabajan y preparan el atún rojo. La final del concurso, celebrado en Madrid, contó con un gran nivel, seis de los ocho finalistas sumaban ocho estrellas Michelin.

*Texto y fotos:
Teresa Montero*

La final de la tercera edición del concurso Chef Balfegó tuvo lugar el pasado 12 de septiembre en Madrid. De los ocho participantes, seis representaban a restaurantes que reúnen en conjunto ocho estrellas Michelin.

Los platos de Marmitako de lomo de Atún Rojo Balfegó y Secreto y finas hierbas de mar y montaña, por "su originalidad, la presentación y las técnicas de cocina utilizadas", según el jurado, llevaron a Serrano, del restaurante Alejandro (Miranda de Ebro), a lograr el campeonato.

El segundo y tercer puesto recayeron, respectivamente, en Pau Castell, del restaurante Les Moles (Ulldecona, Tarragona), y Claudio Santos, del restaurante L'Angle (Barcelona).

Junto han ellos han competido Nazario Cano López, del restaurante El Rodat (Jávea); Paco Carrascosa Arévalo, del restaurante Taberna Puerto Lagasca (Madrid); Mateo García Leiva, del restaurante ABaC (Barcelona); Antonio García Lozano, del restaurante Es Fum, St. Regis Mardavall Mallorca Resort (Palma de Mallorca), y Koichi Kuwabara, del restaurante Dos Palillos (Barcelona).

Seis de los ocho finalistas representan a restaurantes con estrella Michelin



Alejandro Serrano premiado con el título Chef Balfegó 2019



El atún es una especie que reporta muchas variedades de platos exquisitos

Jurado estrella

El concurso Chef Balfegó que premia y reconoce a los cocineros profesionales que mejor trabajan y preparan el atún rojo, ha contado en esta final con un jurado de excepción, con una consolidada trayectoria profesional.

Sus integrantes sumaron entre todos quince estrellas Michelin: Martín Berasategui (Martín Berasategui Lasarte – Oria, Guipúzcoa), Paolo Casagrande (Lasarte – Barcelona), Mario Sandoval (Restaurante Coque – Madrid), José Carlos Capel (crítico gastronómico de El País y presidente de Madrid Fusión), Cristina Jolouch (periodista gastronómica de La Vanguardia y presidenta de The World's 50 Best Restaurants para España y Portugal) y Erwan Poudoulec (Chef y director técnico de la Escuela de Alta Cocina Le Cordon Bleu).

La prestigiosa escuela de cocina Le Cordon Bleu fue el espacio donde se desarrolló la competición. Y el hotel NH Collection Eurobuil-

La organización concedió 10.000 euros en premios, viajes, artículos y una gran difusión



Preparación de un plato con atún de Balfegó



Premiados e invitados al acto Chef Balfegó

ding (Madrid), el lugar elegido para anunciar los ganadores.

Esta gala congregó alrededor de 450 personas entre las que se encontraron representantes institucionales, grandes figuras de la cocina de nuestro país y referentes del periodismo gastronómico y de otros sectores profesionales. Asimismo, los asistentes al evento disfrutaron

de una cena en formato cóctel de la Tunateca Balfegó (Barcelona), el primer espacio gastronómico del mundo dedicado al atún rojo.

Los premios han repartido 10.000€ en metálico, un viaje a Japón, cuchillos japoneses, reportajes audiovisuales, presencia en las mejores revistas de cocina y la participación como ponentes en Madrid Fusión.

Platos presentados

Alejandro Serrano Delgado

- * Primer Plato: Marmitako de lomo de Atún Rojo Balfegó
- * Segundo plato: Secreto y finas hierbas de mar y montaña

Antonio García Lozano

- * Primer Plato: Canelón de Atún Rojo Balfegó y ajoblanco de coco y pan de algas
- * Segundo plato: Parpatana de Atún Rojo Balfegó ahumada con guiso de marmitako y encurtidos

Claudio Santos da Silva

- * Primer Plato: Canelón de Atún Rojo Balfegó
- * Segundo Plato: Aguachile de maracuyá y Atún Rojo Balfegó

Koichi Kuwabara

- * Primer Plato: Caza de mar
- * Segundo Plato: Sushi caldoso de lomo de Atún Rojo Balfegó

Mateo García Leiva

- * Primer Plato: Lomo de Atún Rojo Balfegó curado y sus encurtidos de mar

- * Segundo Plato: Rillete de paladar de Atún Rojo Balfegó

Nazario Cano

- * Primer Plato: Lomo de Atún Rojo Balfegó en alcoholes y fermentos
- * Segundo Plato: Infiltración ahumada de regaliz en ventresca de civet de Atún Rojo Balfegó

Paco Carrascosa

- * Primer Plato: Terrina de sashimi de lomo de Atún Rojo Balfegó, membrillo, grasa de foie escabechado y maracuyá con emulsión de chirivias, zanahorias y bulbo de hinojo
- * Segundo Plato: Royal de corazón de Atún Rojo Balfegó confitado con salsa picante de tomate de árbol y aceite de lima kaffir

Pau Castell Sauch

- * Primer Plato: Atún Rojo Balfegó con texturas de tomate, lomo curado y ahumado
- * Segundo Plato: Armónica de Atún Rojo Balfegó, puré de patata y yema curada

EL ÚNICO ATÚN ROJO FRESCO TODO EL AÑO



Martín Perasategui



CHEF EMBAJADOR
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
DEL ATÚN ROJO BALFEGO

INTERNATIONAL CULINARY AMBASSADOR CHEF
OF BALFEGO BLUEFIN TUNA