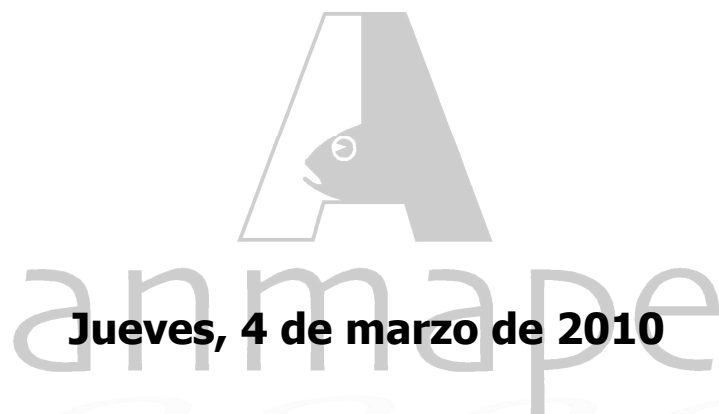


Resumen de Noticias de la Pesca



asociación nacional de mayoristas de pescados de mercas

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

A Coruña Metro Galicia España Mundo Sucesos Economía **Mar** Deportes Cultura Sociedad

laopinioncoruña.es » Mar



Un muerto y dos desaparecidos en un naufragio en la desembocadura del Miño

Dos marineros fueron rescatados con vida por otro barco portugués dos horas después del accidente. El operativo de búsqueda se realizó por tierra, mar y aire y proseguirá hoy

🕒 01:42 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



EVA GONZÁLEZ | CAMINHA (PORTUGAL) El naufragio de un pesquero de Caminha (Portugal), el Vimar, a causa del golpe de cinco olas que rompieron el puente del barco frente a la "barra" de la desembocadura del Miño, se saldó con la muerte de uno de sus cinco tripulantes y el rescate de otros dos, sin conseguirse durante el día de ayer la localización de Alfredo Alonso Dos Santos, de 48 años, y de Fernando Rui Pereira Vasconcellos, de 45. El operativo de búsqueda y rescate, con medios españoles y portugueses, se realizó por tierra, mar y aire. Durante su desarrollo, dos horas después del suceso y a 100 metros del lugar, un barco con dos pescadores se hundió por un golpe de mar. Sus compañeros rescataron a los dos hombres del agua.



Familiares de los marineros siguen las labores de búsqueda de los desaparecidos. / José Ilores

NOTICIAS RELACIONADAS

* **Salvador Passos : "Sabían que salía después a pescar y me esperaban para salvarles" . Mar**

La tripulación del Vimar está unida por lazos familiares. Los supervivientes son Antonio Alonso Dos Santos, de 47 años, y Víctor Manuel Dos Santos, de 59, que fueron trasladados al hospital central de Viana do Castelo con hipotermia, tras su rescate por el pesquero Rumbo á Nossa Senhora da Saude, después de pasar dos horas en el mar, donde lograron sobrevivir agarrados a boyas. El fallecido es Manuel José Pereira Vasconcellos, de 47 años, y hermano de Manuel.

Rescate de los supervivientes

El suceso ocurría sobre las cuatro de la madrugada de ayer, cuando el pesquero, de 9,5 metros, atravesaba el peligroso tramo de la "barra" de arena formada entre Aínsua y la playa de Moledo, en Portugal, a pocos metros de la desembocadura del Miño. "La energía del mar, con menos profundidad en ese lugar, crea olas y ésa puede ser una de las hipótesis sobre las causas del naufragio", informó el capitán del puerto de Caminha, Luis Miguel de Brito Mamede Alves, para explicar la acción de las cinco olas a las que se refirieron los dos supervivientes.

Dos horas más tarde, el pesquero del puerto de Caminha Rumbo á Senhora da Saude, con Salvador Passos a bordo, y tripulación formada por su hijo y dos hermanos, hallaba a los dos naufragos con vida "en muy malas condiciones". Los llevaron a tierra para ser evacuados al centro hospitalario. Luego volvieron al lugar, por si hallaban al resto de los hombres, pero fue en vano. Los dispositivos comenzaron el rastreo por la ribera

de A Guarda, por la lusa, el río Miño y el mar, con la participación de la Comandancia Naval del Miño, la Policía Marítima de Portugal, el helicóptero de Protección Civil de Portugal y el Pesca 1 de la Xunta, además de la GNR, y embarcaciones de la Guardia Civil, Policía Local y Grumir.



Patrón del barco luso que rescató a los supervivientes

Salvador Passos : 'Sabían que salía después a pescar y me esperaban para salvarles'

"El naufragio ocurrió en el mismo sitio donde hace 20 años me pasó lo mismo mientras pescaba lamprea"

01:42 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



E. G. | CAMINHA (PORTUGAL) Salvador Passos lleva muchas mareas vividas y sufridas. Gracias a llegar a tiempo con su barco consiguió rescatar con vida a los dos supervivientes, precisamente en el mismo sitio donde, hace unos 20 años, salvaba la vida gracias a que otros hicieron lo mismo por él.

-¿Sabía lo que se iba a encontrar?

-Supimos de la alerta. Embarcamos, vimos una boya y mi hijo miraba por si veía a alguien. Antes de llegar a la barra hay una acumulación de arena que hace virar al mar. Vimos a los dos hombres con las boyas, en estado crítico. Después vino la Policía Marítima. Fueron cinco "vueltas de mar" y la embarcación se hundió. Nadie les socorría, sabían que yo salía después a pescar y me esperaban para salvarles. Antonio me dijo que escuchó a su hermano y no pudo hacer nada por él.

-¿Cuál era su estado?

-Crítico. Antonio se quejaba del pecho. Son cosas de la vida. El naufragio ocurrió en el mismo sitio donde hace 20 años me rescataron a mí, cuando pasó lo mismo pescando lamprea.



Salvador Passos.



Un mago de la cocina en la ría más rica

Martín Berasategui apuesta por la acuicultura como herramienta de presente, más que de futuro

🕒 06:30



Martín Berasategui es un mago de la cocina, alguien que empezó a moverse con soltura entre fogones cuando era un adolescente y que ha sabido prosperar, adaptarse y avanzar hasta lograr ocho estrellas Michelin –seis en España y dos en Grecia– y completar una de las trayectorias más brillantes y reconocidas a nivel mundial. Uno de sus secretos está en la elección de la materia prima, y ésta, en el caso de los productos del mar, puede proceder de ese gran campo de cultivo y trabajo que se conoce como acuicultura. Al igual que procede de rías como la arousana.



Martín Berasategui, en plena preparación de unas cocochas. // I. Abella

MANUEL MÉNDEZ - AROUSA "Muchos dicen que la acuicultura es una apuesta de futuro", por aquello de que el cambio climático, la sobre explotación, la contaminación y otros factores pueden acabar con los recursos pesqueros y marisqueros actuales, "pero personalmente pienso que la acuicultura es una apuesta de presente, de un presente que debemos cuidar, respetar y aprovechar".

Así se pronunciaba ayer Martín Berasategui, un cocinero que por encima de todo es persona, y de las buenas. Es un tipo simpático, entretenido, cordial, hablador y humilde que no duda en enseñar algunos de sus mejores trucos culinarios porque sabe que en manos de los jóvenes está el futuro. A ellos se dirigió con una clase magistral de cocina celebrada en Acucook, dentro de la Feria Internacional de Acuicultura de Galicia, que hoy se clausura en Vilagarcía.

Ayudado por un espectacular soporte audiovisual en el que no faltaban los vídeos promocionales de su querida ciudad de San Sebastián, Berasategui habló de forma clara para decenas de alumnos de diversos centros de formación hostelera de Galicia. Ellos, los jóvenes, asistieron con admiración y casi devoción a las explicaciones teóricas y prácticas del maestro, que no dudó en preparar unos lomos de salmonete rociados con agua hirviendo y que puso en escena todo su repertorio para deleitar sentidos y paladares a base de unas cocochas de bacalao con mejillones al chacolí (en su defecto vino blanco) y cebollino.

Incluso mostró la que cree "la manera más sencilla de hacer un rodaballo", consistente en introducir una buena pieza –para cuatro o cinco personas– en una sartén antiadherente y bien caliente en la que el pez se prepara unos 12 minutos, por cada lado, antes de añadirle vinagre de sidra, cebollino, perejil y sal.

"Tenéis aquí unas materias primas impresionantes, y lo que veis en esta feria de la acuicultura no es el futuro, sino el presente", insistió ante lo atentos alumnos al tiempo que elaboraba los diferentes platos.

Contó la historia de su padre, "que hizo de chico de los recados y de servicio para la familia Gabilondo" –de la que procede el actual ministro de Educación– y contó su propia historia, la de un niño que con 15 años empezó a formarse en el Bodegón de Alejandro. "Fui aprendiz entre los fogones de carbón de una casa humilde en la que tuve la suerte de oír los ruidos que hacían aquellos pollos, carnes y pescados", explicó este cocinero que, cuando tenía 17 años, y a raíz de la muerte de su padre, hizo sus pinitos en Francia antes de enamorarse de "una profesión que me hace feliz" y que lo llevó al éxito.

Se lo debe, según dice, a su mujer, "que se cruzó en mi camino, dejó sus estudios y desde entonces siempre estuvo a mi lado". Berasategui, que a los 21 años dijo a su tía y a su madre que desde ese instante él se ocupaba de la cocina del Bodegón Alejandro, consiguió a los 24 su primera estrella Michelin, y desde entonces logró tres estrellas más en su caserío-restaurant de Lasarte, junto a las obtenidas en otros establecimientos.

Acumula 35 años de profesión y de éxito, lo cual sólo se logra "con constancia, entrega, respeto, humildad y mucho trabajo". De este modo, "mirando a los ojos" a pesar de su baja estatura, "porque soy paticorto, no

crecí más porque me pesaban los huevos", Berasategui pedía a los alumnos que estudien y, sobre todo, que sigan adelante si de verdad les gusta cocinar, "pues de lo contrario estarán perdiendo el tiempo".

También habló de la importancia de que un cocinero muestre su sabiduría, por eso sostiene que en su cocina de 500 metros cuadrados –en el establecimiento que lleva su nombre– tiene con él "a 50 Berasateguis más con los que quiero compartir todo lo que sé".

Mientras hablaba y cocinaba, el maestro anunciaba que en breve va a estrenar en su restaurante un programa de radio y confesaba haber tocado con los dedos el cielo de cualquier cocinero en un país que "está en deuda con todas las cocineras y amas de casa", que a su juicio se merecen un gran homenaje.

"El actual es un momento histórico para la cocina española, pero tenemos que seguir siendo igual de humildes", sentenció este cocinero de prestigio internacional que no duda en desvelar cuál es su mejor obra: "Mi hija".

04 de marzo de 2010

Director general de Cadenas de Supermercados elogia el valor industrial de la acuicultura

misPeces.com

Vilagarcía de Arousa 04/03/2010 – El director general de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES), Aurelio del Pino ha hecho una valoración positiva de los productos de acuicultura y su futuro, y subrayó que, “la acuicultura es un sector que ha sabido conjugar la producción del mar con el sector industrial”.

En declaraciones a misPeces.com, Del Pino indicó que “los acuicultores son empresarios dedicados a la producción primaria, pero a la vez, grandes industriales” e hizo referencia a la adaptación de la acuicultura para satisfacer las pautas de demanda de los consumidores de productos pesqueros. En su opinión, la industria acuícola está demostrando una buena capacidad de adaptación a estos cambios, lo que hace del sector un buen “compañero de viaje”.

Como ventajas Aurelio del Pino destacó la gran adaptación de su oferta, precios estables, y nuevos formatos. Según indicó, la capacidad de interrelación con el sector de supermercados hace a la acuicultura un buen “compañero de viaje”.

Bajo su punto de vista, “la acuicultura es la solución para que podamos seguir disfrutando del mismo nivel de consumo de pescado en un futuro”.

Sobre la crisis, el directivo de ACES se mostró optimista y mantuvo que cuando se produzca una mejora se comenzará a consumir más pescado. Para Del Pino, los factores estratégicos de la acuicultura son la capacidad de satisfacer la creciente demanda, una mayor estabilidad que conlleva, menor riesgo de comercialización, orientación a la demanda, y control de la calidad y seguridad.

Según Del Pino, la crisis provoca una mayor sensibilidad a los precios y a las promociones, un aumento en la frecuencia de compra, y una disminución en el volumen de ésta.

Para finalizar su exposición puso un ejemplo de cómo en un plazo menor de 24 horas es posible llevar un pescado desde la piscifactoría hasta la cesta de un consumidor.

La Voz de Galicia.es

PORTADA GALICIA DEPORTES SOCIEDAD DINERO ESPAÑA MUNDO OPINIÓN PARTICIPA BLOGS OCIO Y CULTURA S
A Coruña A Mariña Arousa Barbanza Carballo Deza Ferrol Lemos Lugo Ourense Pontevedra Santiag

CAPTURAS

La sardina, toda una aparición

Cerqueros de Sada y Malpica capturan unos 70.000 kilos después de cuatro meses de escasez

Emiliano Mouzo 4/3/2010

Valoración

(1 votos)

«Iamos camiño de catro meses sen verlle o rabo». Así se pronunciaban varios marineros del puerto coruñés de Sada tras la extraordinaria marea de sardina conseguida en la jornada de ayer. Lograron alrededor de 1.500 cajas, cerca de 40 toneladas de sardina, que capturaron tan solo cuatro barcos del cerco con base en este puerto. Algo similar ocurrió en Malpica. Los cerqueros de esa rada de la Costa da Morte trajeron en sus bodegas unas 1.200 cajas, o lo que es lo mismo, unos 30.000 kilos de sardina. Un barco que opera en el puerto de A Coruña se quedó a solo 80 cajas de lograr el cupo establecido para esta pesquería, capturó 200 -alrededor de unos 5.000 kilos-, que subastó sobre las cuatro de la madrugada en la lonja coruñesa.

Además, la ansiada y buena pesquería lograda por los cerqueros de Sada, Malpica y A Coruña se coronó con los buenos precios que obtuvo en la subasta. El valor de la caja de sardina no bajó en primera venta de los 16 euros; esto es, 64 céntimos el kilo. Las partidas más **madrugadoras** llegaron a venderse a 26 euros la caja, más de un euro el kilo. «É que cando a pesca se desenvolve de forma normal, hai máis ou menos pescado, o prezo por estas datas non nos sobe de 9 euros a caixa (36 céntimos el kilo), explicou un marinero de Sada.

«A maioría do peixe xa non chegou ás lonxas. Subhastouse no mar, a bordo dos barcos», señaló un mayorista de pescado de A Coruña. Este tipo de transacción fue el utilizado por algunos barcos con base en Malpica: «O peixe chegou á lonxa de A Coruña xa vendido. E algún xa entrou directamente nos almacéns», subrayó.

Estas declaraciones fueron ratificadas por varios marineros de estas

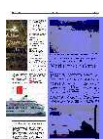
embarcaciones.

«É un método do máis normal». Se realiza cuando el barco da por finalizada la pesquería, se recuentan las cajas y se valora el tamaño medio del pescado. A continuación, el patrón se lo comunica por radio VHF a su vendedor, que suele encontrarse en la lonja. El subastador reclama la presencia de los compradores e inicia el canto de los precios como si el pescado se encontrase presente. Si el cerquero no navega hacia el puerto donde opera el mayorista ya propietario de la sardina, este envía los camiones hacia la rada en la que va a atracar el barco. «É normal que se faga así, sobre todo cando hai escaseza. Estabamos tan desexosos de sardiña, de poder atender os nosos pedidos, que había que axilizar a subhasta e ter marxe de tempo para reenviala ao seu destino definitivo», indicó otro mayorista.

«Un inverno de espiñas»

A la escasez de sardina durante los últimos meses se le han sumado los continuos temporales que azotaron la costa: «Hai moito tempo que non vivín un inverno así», indicó un patrón sadense. «Se o tempo o permite sempre se vai picando algo de sardiña, un pouco de xurelo... Pero cos temporais non podemos ensinarlle a proa ao mar», señaló. Con buen tiempo «os barcos poden moverse, ir na busca de peixe. Na madrugada de onte podemos navegar entre punta Candieira (Cedeira) e Valdoviño (Ferrol), e mira os resultados», subrayó.

El sector del cerco espera que las buenas capturas de ayer «non sexan flor dun día». Si la pesquería se desarrolla «máis ou menos» con estos resultados, «algún de nós xa non subiría o verdel», indicó otro patrón.



INMA SAINZ DE BARANDA

Imagen del temporal de ayer desde l'Estartit, con las islas Medes al fondo

El temporal fue muy intenso en alta mar, pero más débil de lo previsto en el litoral

Marineros en tierra

SÍLVIA OLLER Girona

Pese al descomunal temporal registrado mar adentro, en el litoral, la mala mar apenas llegó a causar problemas hasta el punto que a media tarde se desactivó la alerta apuntada por todas las previsiones meteorológicas. La lluvia, que afectó a todas las demarcaciones, había dejado a primera hora de la tarde cantidades que no superaban los 30 litros por metro cuadrado. No obstante, la previsión meteorológica para esta pasada madrugada contemplaba precipitaciones cercanas a los 100 litros por metro cuadrado en puntos de las comarcas del Alt Empordà, la Garrotxa, el Pla de l'Estany y también en la Catalunya Nord.

Según datos del Servei Meteorològic de Catalunya, fue la

demarcación de Girona la que registró más precipitaciones. En la localidad de Queralbs habían caído hasta las cuatro de la tarde 28 litros, mientras que en Molló y Roses llegaron a los 26 litros. En esta localidad del Alt Empordà, el Ayuntamiento

Aunque ayer terminaba la veda biológica de pesca, muy pocos barcos salieron a faenar

activó ayer como es habitual siempre que hay temporal la patrulla formada por un policía local y un miembro de la brigada, que actúan ante cualquier aviso. La alcaldesa de Roses, Magda Casamitjana, señaló ayer a

última hora de la tarde que únicamente se había tenido que desembozar un imbornal.

En cuanto al estado de la mar, se registraron olas de entre dos y tres metros en la costa de Blanes, Sant Feliu de Guixols o Roses. Precisamente, la mala mar obligó a una parte de la flota pesquera de arrastre de la Costa Brava a volver a puerto en su primer día de trabajo tras la veda biológica que durante un mes les ha impedido salir a faenar. En Roses, buena parte de las 21 embarcaciones de arrastre de la cofradía estaban amarradas a puerto al mediodía. También en Blanes, algunas barcas volvieron a tierra antes de lo previsto.

Los bomberos habían realizado hasta media tarde de ayer unas veinte salidas en toda Catalunya por problemas provocados por el viento. ●



MANÉ ESPINOSA

Un hombre en un restaurante frente a la playa de la Barceloneta



Ya no damos soporte a su navegador.

Para disfrutar de una experiencia de usuario mejorada, dispone de otras opciones gratuitas y más seguras:



[Inicio](#) [Televisión](#) [Radio](#) [Noticias](#) [Deportes](#) [Participa](#) [Servicio](#)

[Noticias](#) > [Noticias](#)
[Noticias](#) | [Rss](#)

Selección por islas: [El Hierro](#) | [Fuerteventura](#) | [Gr](#)

Denuncian prácticas de pesca ilegal en el litoral grancanario



Mientras tanto, los colectivos del sector defienden que en la isla se respeta mayoritariamente la práctica responsable de esta actividad, en contra de los que opinan lo contrario.

Sociedad - [03/03/2010](#)

Bruselas estudia en estos momentos una denuncia por la práctica ilegal de la pesca en aguas del litoral grancanario, tras la notificación de un particular en la que aporta documentación gráfica en la que se muestra un barco en la zona del sureste de Gran Canaria, utilizando artes de pesca no permitidas. Se trata de imágenes grabadas por un vídeo aficionado que han levantado la alarma en torno a este tipo de actividades en la zona. Junto a esta documentación se ha presentado un dossier a la Comisión DG Mare de la Unión Europea con información que acredita este extremo.

En el barrio pesquero de San Cristóbal, en la capital grancanaria, los marineros se defienden

mostrando las artes que utilizan e insisten en que trabajan con las herramientas de pesca que contempla la normativa para salvaguardar el medio ambiente y su propia labor. Además, insisten en que en numerosas ocasiones son sometidos a inspecciones que de manera rutinaria realiza la Guardia Civil. La denuncia que estudia Bruselas ha movilizó al Seprona y Guardia Civil, que esta tarde se reunirán con los pescadores de Arinaga para tratar este asunto.

Cabe destacar que las costas canarias constituyen un atractivo para los amigos de la pesca ilegal, lo que pone en serio peligro la supervivencia de diversas especies y puede degenerar a la larga en una catástrofe ecológica sin precedentes.

[imprimir](#)[enviar](#)

[Corresponsales](#) | [ABCD](#) | [Empresa](#) | [Vela](#) | [NBA](#) | [Mujer Hoy](#) | [Naturaleza](#) | [Viajar](#) | [Hoyvino.com](#)

Jueves, 4 de Marzo de 2010

Madrid  **6.8** **15.6** | [Clasificados](#) | [11870.com](#) | [Más servicios](#)[Inicio](#) | [España](#) | [Opinión](#) | [Internacional](#) | [Economía](#) | [Sociedad](#) | [Cultura](#) | [Ciencia/Tecnología](#) | [Medios & Redes](#) | [Deportes](#)
[Autonomías](#) | [Madrid](#) | [Cataluña](#) | [Comunidad Valenciana](#) | [Castilla y León](#) | [Canarias](#) | [Galicia](#) | [Sevilla](#) | [Toledo](#) | [Córdo](#)[ABC.es](#) › [Noticias de Agencia](#)

Noticias agencia

 imprimir |  enviar por email |  Consultar + teletipos

> AREA: Multitemático

04-03-2010 / 9:20: h

(Galicia) MULTITEMATICO,PREVISIONES

Jueves, 4 de marzo de 2010

PESCA-CANTÁBRICO.- Santiago de Compostela.- Los directores generales de Pesca de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco,, Pablo Fernández, José Marcelino Menéndez, Fernando Torrontegui y Jokin Díaz, respectivamente, se reúnen para abordar diversos asuntos que afectan a la flota del Cantábrico noroeste.

rrontegui y Jokin Díaz, respectivamente, se reúnen para abordar diversos asuntos que afectan a la flota del Cantábrico noroeste.



Águilas

El Plan de Competitividad Turística del municipio contempla más de 50 acciones

La pesca tradicional y la cultura marinera, nuevo atractivo turístico

VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



Ministerio, Comunidad y Ayuntamiento invertirán tres millones en buscar una alternativa a la oferta de sol y playa

Los principales atractivos turísticos del municipio aguleño, donde destacan la oferta genérica de sol y playa, serán complementados con el desarrollo de un nuevo Plan de Competitividad Turística, denominado 'El Mar y la Pesca'.

El objetivo es crear un nuevo producto basado en la pesca tradicional y la cultura marinera local, para otorgar singularidad, diferenciación y el aumento de la competitividad específica dentro del nuevo escenario turístico al municipio, con un total de 40 actuaciones.

En la reunión celebrada ayer, Enrique Ayuso, asesor del delegado del Gobierno, informó que el presupuesto global de inversión es de tres millones de euros, de los que el Gobierno de España aportará un millón de euros distribuidos en tres anualidades y la cantidad restante, a partes iguales, serán aportados por la Comunidad Autónoma y el ayuntamiento de Águilas.

La comisión se encuentra formada por el ministerio de Industria, Turismo y Comercio en representación del Gobierno de España, el ayuntamiento de Águilas, la dirección General de Turismo de la Comunidad Autónoma y el Consorcio Turístico de Águilas.

Enrique Ayuso destacó que "el Gobierno de España apuesta por la implicación de todas las administraciones públicas, y por el apoyo y asesoramiento de las empresas del sector, siempre con el objetivo de respetar y potenciar las riquezas naturales y culturales de nuestra Región".



La pesca tradicional de Águilas será puesta en valor como atractivo para atraer a los turistas

04 de marzo de 2010

El salmón de las rías gallegas estará este mismo mes en los mercados

misPeces.com

Santiago de Compostela 04/03/2010 - El 22 de marzo dará inicio la comercialización de salmón del Atlántico criado en la Ría de Arousa por la empresa North West Food, según lo informado por su representante, Santiago Vicente Paz, a misPeces.com.

En esta primera fase se comercializarán cuatro toneladas de salmón con un peso promedio de cada pieza de 4 a 5 kilos. Ese pescado estará destinado al mercado nacional e internacional, principalmente Noruega. En total, la compañía espera obtener una producción que rondará entre 125 a 150 toneladas, que serán comercializadas marzo a mayo.

“Está toda la producción vendida”, explicó Santiago Vicente Paz. “Hemos enviado muestras del salmón de cultivo a los compradores y la respuesta es unánime acerca de que es un producto de muy buena calidad. Además, si se compara con el salmón que llega a España desde Noruega, nosotros podemos entregar una mayor frescura, pues estamos en el mercado cuatro días antes que el salmón noruego”.

Sin duda, esta primera producción llega en un muy buen momento, pues “el precio del salmón en Europa ha aumentado cerca de 1 euro más por kilo”, debido a la escasez de este pescado, por la caída en la producción de salmón de cultivo desde Chile, aseguró el ejecutivo.

Consultado sobre la continuidad del proyecto y el posible traslado de las jaulas desde la Ría de Arousa a otro sector en Galicia, el representante de North West Food sostuvo que el cultivo en dicha zona se ha frenado y están actualmente en conversaciones con la Xunta de Galicia para reubicar las jaulas en otra área que aún no se define.

“En octubre se reiniciaría el cultivo de salmón en la nueva ubicación si todo prospera, pero antes debemos realizar pruebas de hidrodinámica en la zona propuesta. Si los resultados son óptimos, se llevará a cabo una nueva etapa experimental de un año de duración para estar seguros de que funciona al igual que en la zona actual, para posteriormente dar el paso hacia el cultivo comercial y solicitar los permisos correspondientes”, explicó el ejecutivo.

El cultivo comercial involucraría además la etapa de procesado que actualmente realizan terceros. “Lo que estamos haciendo en procesado es relativamente sencillo y queremos potenciar el empleo en la zona”, aseguró.

Cabe recordar que en Chile, los brotes del virus ISA han provocado la caída de la producción en 2009 entre un 40-50 por ciento, lo que significó una reducción desde 375.000 toneladas a cerca de 220.000 toneladas, según el informe del mercado de salmón que elabora Eurofish. El impacto de la crisis sanitaria es tan alto que no se espera que el país latinoamericano retome sus niveles de producción hasta en un par de años más.

Por su parte, en 2009 Noruega concedió 65 nuevas licencias para la cría de salmón que significa un aumento de capacidades de producción de un 7 por ciento. Cabe destacar que cinco de esas concesiones serán de salmón ecológico. Esta nueva capacidad, por supuesto, sólo entrará en funcionamiento en 2010 ó 2011.

A nivel comunitario, la demanda de salmón en la UE sigue siendo buena. Francia es el principal comprador de salmón noruego, seguido de Polonia, que ha superado a Dinamarca.



Mar identifica a 18 personas y se incauta de 52 kilos de marisco en Arousa

🕒 01:42 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



A. LUACES | A CORUÑA Agentes del Servizo de Gardacostas de Galicia, dependiente de la Consellería do Mar, identificaron ayer en la ría de Arousa (Pontevedra) a 18 personas y se incautaron de 52 kilos de distintas especies marisqueras, además de 60 aparejos de pesca para su captura en un operativo que contó con la colaboración de la Unidad de la Policía adscrita a la comunidad autónoma y dos vigilantes de las cofradías de Cabo de Cruz y Rianxo, un buque de apoyo y dos embarcaciones auxiliares.

BARBANZA

'Redada' antifurtivismo con 18 identificados

04.03.2010 Los agentes del Servicio de Gardacostas decomisaron 52 kilos de marisco en Boiro y en Rianxo

SUSO SOUTO • BOIRO

Agentes del Servicio de Gardacostas de la Consellería do Mar identificaron ayer a 18 personas, se incautaron de 60 útiles y decomisaron 52 kilos de diferentes especies de marisco en una nueva operación contra el furtivismo en Boiro y Rianxo.

En el operativo colaboraron agentes de la Policía Autonómica y vigilantes de las cofradías de Cabo de Cruz y Rianxo.

Los agentes intervinieron a los furtivos 40 nasas situadas en zona prohibida y sin identificar, 2 rastrillos, 12 sachos, 4 cubos y un traje de neopreno y decomisaron 10 kilos de longueirón, 24 kilos de almeja, 15 kilos de mejillón y 3 kilos de berberecho. Otras once personas fueron desalojadas, pero no pudieron ser identificadas porque se dieron a la fuga.

Jueves 04 de marzo de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)

NOTICIAS

Portada de Arousa

[HEMEROTECA >>](#)[INICIO Y EDICIONES](#)[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIONES](#)[CANALES](#)[G](#)[FDS](#) **Nuevo**[Gran Vigo](#)[Comarcas](#)[Morrazo](#)[Pontevedra](#)[Deza-Tabeirós-Montes](#)**Arousa**[Ourense](#)[Club](#)[farodevigo.es](#) » [Portada de Arousa](#)

Galicia garantiza la salubridad de su mejillón con 17.000 análisis anuales

La directora de Intecmar explicó ayer, en Acui 2010, las razones por las que el sistema analítico de biotoxinas existente en la actualidad resulta "exhaustivo, fiable y viable"

🕒 06:30



MANUEL MÉNDEZ - AROUSA La segunda jornada de la Feria Internacional de Acuicultura de Galicia (Acui) sirvió para constatar que en la comunidad autónoma se realizan al año una media de 17.000 análisis a través de la unidad de biotoxinas del Instituto Tecnológico para el Control del Medio Marino (Intecmar).

Esto supone todo un logro, pero también un aval para la salubridad del producto y la confianza del consumidor, lo cual es de agradecer, sobre todo, en sectores como el de producción de mejillón.

Fue Covadonga Salgado, la directora de Intecmar, la que sacó a relucir este asunto durante la

conferencia que ofreció en el marco de las jornadas técnicas de Acui. Bajo el título "Situación actual y perspectivas de futuro del mejillón: las biotoxinas y fitoplancton", la directora de Intecmar realizó una prolongada y argumentada intervención en la que, una vez más, salieron a relucir todas esas ventajas que hacen de Galicia una referencia mundial tanto para la producción como para la detección de episodios tóxicos, y esto es tanto como decir que la intervención de Salgado sirvió para reiterar que el método analítico actual, el de bioensayo en ratón, "es exhaustivo y perfectamente viable y fiable frente al método químico que propone la UE".

Según Covadonga Salgado, el sistema analítico existente en Galicia desde hace décadas "tiene un frecuencia de muestreo muy intensa y protege adecuadamente al consumidor, evitando al mismo tiempo perjudicar a los productores, ya que las restricciones –cierres de bateas– se imponen únicamente a las producciones afectadas y sólo por el tiempo estrictamente necesario".

A esto añadió que a través de Intecmar "se garantiza la salubridad de los productos procedentes del marisqueo y la acuicultura de Galicia", por lo que la existencia de Intecmar "está plenamente justificada". Lo está, también, ante el peso e importancia "del marisqueo y la acuicultura de Galicia, sobre todo por el cultivo de mejillón, que representa el 21% de la producción mundial". Durante sus diversas explicaciones técnicas y científicas, la directora de Intecmar abundó en la existencia de 58 estaciones de muestreo –tanto oceánicas como costeras– que se reparten por todo el litoral para controlar las condiciones oceanográficas y el fitoplancton, lo cual permite conocer "las variables físico químicas del agua, los hidrocarburos aromáticos, el carbono orgánico y las sales nutrientes disueltas en ella, así como los pigmentos fotosintéticos y las comunidades fitoplanctónicas".

También se refirió al Plan de Acción que establece los diferentes niveles de alerta y actuación frente a la presencia de las biotoxinas, popularmente conocidas como mareas rojas.



Los tanques de cultivo de peces y crustáceos están presentes en la feria. // Iñaki Abella

A grandes rasgos, lo que hizo Covadonga Salgado fue una defensa contundente de Intecmar y del método analítico actual, pero también de la acuicultura gallega y de la experiencia alcanzada en las últimas décadas.

Año 2050

Al margen de esta intervención y de otras de interés ofrecidas ayer, como la que reflexionaba sobre la acuicultura como elemento "fundamental para alimentar al planeta en 2050", hay que indicar que siguen realizándose todo tipo de gestiones y contactos comerciales.

Sin abandonar el sector mejillonero, fueron muchos los bateeiros que ayer se pasearon por la feria y conocieron nuevos sistemas de cultivo.

Redes de Holanda

Destaca el presentado por la empresa holandesa Murre Techniek, denominado Easy Farm, en el que las tradicionales cuerdas de batea se sustituyen por grandes redes que se cuelgan perpendicularmente formando líneas de 100 metros y que sirven para la captación de cría de mejillón.

Se trata de un sistema interesante, aunque no aplicable en Galicia, donde la normativa establece el cultivo en cuerdas.

También se supo ayer que en próximos días van a instalarse nuevas bateas en aguas de Andalucía, para las que se dispone de capital gallego, y se vivió una intensa actividad en la caseta del Consello Regulador do Mexillón de Galicia.

Su presidente, Francisco Alcalde, acompañó al cocinero Martín Berasategui para informarle de las bondades del molusco con Denominación de Origen Protegida (DOP), una marca de calidad que a lo largo de toda la jornada tuvo la oportunidad de difundir entre diversos asistentes a la feria, que como se sabe cierra hoy sus puertas.

En este certamen acuícola, cabe incidir, hay artefactos realmente novedosos, como la primera máquina fileteadora de rodaballo, perteneciente a la empresa Inpromar.

La descarga de atún del «Bemeotarrak» se hará en breve y la tripulación espera cobrar los sueldos

La Voz 4/3/2010

Valoración

(0 votos)

La Federación Internacional de Transportes reconoció ayer que las gestiones realizadas por la casa armadora del **Bermeotarrak**, el barco que lleva 17 días fondeado en Vilagarcía por culpa del embargo que pende sobre la empresa, han sido infructuosas y, al menos de momento, la firma vasca Pebertu S.ª. no se hará cargo de la mercancía ni abonará los salarios que todavía adeuda a parte de la tripulación. Por ello, será la receptora de la mercancía la que asuma los gastos de estancia del buque en el puerto, así como la descarga y una parte de las deudas contraídas con los marineros.

Según indicaron fuentes de la ITF, «los tripulantes han decidido, ante su angustia y desesperación, renunciar a sus derechos, colaborar en la descarga del buque y confiar en la posibilidad de cobrar parte de sus deudas con el valor de la mercancía estibada».

Cinco en el barco

Tras la marcha de la mayor parte de los marineros de origen africano, que sí cobraron sus sueldos, en el barco permanecen todavía dos que se quedaron para colaborar en las labores de descarga, así como el cocinero, el jefe de máquinas y el capitán.

Ninguno de ellos tiene la seguridad de que les vayan a pagar todo lo que les deben, pero confían al menos en que la empresa que se haga cargo del atún les adelante lo adeudado y se lo quite después a la armadora.

Ante esta situación, la ITF dice que el del **Bermeotarrak** es un caso más que

demuestra «la falta de regulación, efectividad y control que existen en este tipo de buques que arbolan banderas de conveniencia. Queda reflejado, además, que, pese a ser una compañía de bandera española, los tripulantes padecen unas condiciones deplorables y se enfrentan a numerosas presiones que muchas veces les hacen claudicar», indica Luz Baz, representante en la zona de dicha entidad.



Repatrián el cadáver de un marinero de Vilagarcía muerto en aguas de África

Joaquín Vicente Lago falleció tras seccionarse una pierna con una rebarbadora

 06:30 **VOTE ESTA NOTICIA** ☆☆☆☆☆



M. MÉNDEZ - VILAGARCÍA Joaquín Vicente Lago, un vecino del Concello de Vilagarcía de Arousa natural de la parroquia de Cea, aunque residía en el centro de la ciudad, perdió la vida la semana pasada por un accidente laboral registrado a bordo del buque mercante en el que trabajaba.

Está previsto que el cuerpo sea repatriado de un momento a otro, pues en el tanatorio esperan la llegada del cadáver a Vilagarcía mañana por la noche, si no surgen imprevistos.

Para conseguir esa repatriación tanto el hermano del fallecido como otros familiares se desplazaron a tierras africanas, con el objetivo de agilizar el papeleo.

Aunque no trascendió hasta ayer, este suceso se produjo "entre el jueves y el viernes de la semana pasada, cuando el buque se encontraba a la altura de Cabo Verde", en África.

Según han indicado fuentes próximas a la familia y algunos vilagarcianos que lo conocían muy bien, parece que Joaquín Vicente Lago estaba trabajando con una rebarbadora, cuando por causas que se desconocen la máquina cortadora le alcanzó y seccionó una pierna.

"Se desangró"

Todo hace suponer que perdió una gran cantidad de sangre, en buena medida debido a las dificultades de acceso a los servicios médicos que necesitaba.

Cuando después de cierto tiempo, parece que mucho, consiguieron llevarlo a un hospital de campaña ubicado en tierra firme los médicos sólo pudieron certificar la muerte de este vilagarciano. "Se desangró", aseguran los amigos del marinero vilagarciano.

Ya se jubilaba

La fatalidad ha querido que encontrara la muerte en su última campaña, pues iba a jubilarse. De hecho ya tenía en casa los papeles para acogerse a la jubilación –por el régimen general del mar–, y sólo esta pendiente de firmar esos documentos.

Sus allegados dicen que pudo haberlos firmado y evitarse este viaje, pero él insistió en hacer una última "marea".

Aquellos que lo conocían indican también que "Joaquín llevaba toda su vida navegando, prácticamente cuarenta años".

"Cuando nos enteramos de lo sucedido no dábamos crédito... Joaquín era un hombre que lo había dado todo por el mar y que siempre estuvo navegando, por cualquier parte del mundo, por eso resulta más doloroso comprobar que su muerte se produjo ahora que estaba a punto de retirarse y empezar a disfrutar", dicen algunos amigos.

Jueves 04 de marzo de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)NOTICIAS
Comarcas[HEMEROTECA >>](#)**INICIO Y EDICIONES**

SECCIONES

DEPORTES

OPINIONES

CANALES

G

FDS **Nuevo**[Gran Vigo](#)**[Comarcas](#)**[Morrazo](#)[Pontevedra](#)[Deza-Tabeirós-Montes](#)[Arousa](#)[Ourense](#)[Clut](#)[farodevigo.es](#) » **Comarcas**[Baixo Miño](#)

Exteriores abre el proceso para que los pescadores estén en la Comisión de Límites

El presidente del organismo se compromete a constituir un grupo de trabajo donde participe el colectivo del Miño

06:30 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆



EVA GONZÁLEZ - TOMIÑO El Ministerio de Asuntos Exteriores se ha comprometido a iniciar el proceso de trámite para que los pescadores del río Miño puedan participar en la Comisión Permanente Internacional de Límites, lo que viene a complacer una de las principales reivindicaciones del colectivo, planteada conjuntamente por parte de gallegos y portugueses en su histórica concentración celebrada el pasado día 13 de febrero en el Miño, donde pidieron tener "voz en la Comisión de Límites para defender los intereses del río y los propios".



Concentración de pescadores en el río Miño, en la que participaron doscientas embarcaciones. // E.G.

La confirmación se produjo tras la reunión mantenida el pasado martes en Madrid, por el

diputado socialista en el Congreso, Luís Piña, y Álvaro Alabart, presidente de la Comisión de Límites con Portugal y Francia, dependiente del Ministerio de Asuntos Exteriores.

Alabart se comprometió a que "el Ministerio inicie los trámites oportunos para constituir un grupo de trabajo en el seno de la Comisión Permanente Internacional de Límites, en el que pueda tener participación el colectivo de pescadores del río Miño", precisa el grupo parlamentario socialista en el Congreso, destacando que este avance supone que los pescadores podrán tratar muchos de los asuntos referidos a su actividad, como puede ser su regulación, la tramitación administrativa de las embarcaciones y las condiciones medioambientales del río Miño.

Puntualiza que al tratarse de una Comisión Internacional entre España y Portugal "el país luso debe aprobar asimismo la decisión de crear este grupo de trabajo, en el que también participarían los pescadores portugueses", explica.

Durante la reunión, el diputado Luís Piña puso sobre la mesa toda la problemática relacionada con el colectivo de pescadores del río Miño y se analizaron otras cuestiones demandadas, como la realización de un estudio de la situación de la pesca y la creación de un estatuto propio de la actividad. Recuerda el grupo socialista que el colectivo de pescadores fue quien trasladó el pasado sábado al diputado Luís Piña sus inquietudes y reivindicaciones en una reunión que tuvo lugar en la comarca del Baixo Miño.

Respecto a esas demandas, el presidente de la Comisión de Límites del Ministerio, se comprometió el pasado martes a analizarlas en profundidad durante las próximas semanas, encauzarlas para procurar su solución y trasladarlas a los Ministerios y Administraciones correspondientes.

Piña muestra su satisfacción y agradece "la sensibilidad, buena disposición y ganas del señor Alabart para acometer estos temas", dice expresando su convencimiento de que "todo lo planteado llegará a buen puerto".

Jueves 04 de marzo de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)

NOTICIAS

Portada de Arousa

HEMEROTECA »

EM

[INICIO Y EDICIONES](#)
[SECCIONES](#)
[DEPORTES](#)
[OPINIONES](#)
[CANALES](#)
[G](#)
[FDS](#) [Nuevo](#) [Gran Vigo](#) [Comarcas](#) [Morrazo](#) [Pontevedra](#) [Deza-Tabeirós-Montes](#) **[Arousa](#)** [Ourense](#) [Club](#)

OFERTA EXCLUSIVA WEB ADSL 10MB + LLAMADAS + ROUTER WIFI GRATIS **9'95€** AL MES AHORA CON ALTA DE LINEA GRATIS 6 MESES **yacom**

[farodevigo.es](#) » [Portada de Arousa](#)


Mar potencia las bases operativas de Gardacostas en la ría de Arousa

La consellería trata de incentivar la lucha contra el furtivismo en aguas arousanas

🕒 06:30 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆



MANUEL MÉNDEZ - AROUSA La Consellería do Mar ha desplegado algunas acciones que van a tener continuidad en próximas semanas para potenciar el servicio de Gardacostas en las bases operativas de Vilaxoán (Vilagarcía) y Ribeira, es decir, en los dos puntos clave para la lucha contra el furtivismo dentro de la ría de Arousa.

Las principales actuaciones se dirigen a la unidad operativa vilaxoanesa, donde en los últimos años se registraron diversos problemas organizativos que mermaban la capacidad de respuesta de los funcionarios, motivo por el cual se intenta reconducir la situación para que puedan estar en la mar y realizar su labor más agentes, pero sobre todo más embarcaciones.

De este modo el departamento que dirige Rosa Quintana pretende estrechar el cerco sobre los que actúan de manera ilegal en la ría, donde los datos referidos a intervenciones a lo largo de 2009 hablan de cerca de 5.000 decomisos y 6.000 incautaciones.

Balance por puertos

En concreto, en la unidad operativa de Gardacostas del muelle de Vilaxoán se dirigieron operaciones que dieron como resultado 1.416 decomisos y 2.629 incautaciones, mientras que el servicio prestado desde la base de Santa Uxía de Ribeira sirvió para efectuar 3.176 decomisos y 3.075 incautaciones.

Hay que explicar también que el pasado mes de diciembre, como se informó en su momento, la Xunta aplicó un plan especial de control del furtivismo, por aquello de tratarse de una época especialmente propicia para estas prácticas.

El resultado es que en el conjunto de Galicia se hicieron 3.088 decomisos y 3.264 incautaciones entre diciembre de 2009 y enero de 2010, por encima de los 2.215 decomisos y 1.062 incautaciones del periodo diciembre 2008-enero 2009.

Todo tipo de productos

Cuando se habla de decomisos e incautaciones hay que tener presente que los agentes proceden a recuperar todo tipo de productos, desde bivalvos a peces, pasando por cefalópodos y crustáceos, pero también embarcaciones, vehículos, nasas y diversos útiles de pesca ilegal.

En el conjunto de la comunidad autónoma el año pasado se decomisaron más de 39 toneladas de productos, pero también alrededor de 18.800 nasas, sobre todo de pulpo y nécora, y una buena cantidad de miños, el arte habitualmente utilizada para la pesca de centolla. Por volumen destaca la recuperación de jurel, merluza y caballa ilegal, pero también la intervención de más de 6.000 kilos de crustáceos, sobre todo centolla y nécora. "Hemos hecho un buen trabajo, pero vamos a tratar de mejorar para plantar cara a los furtivos", explicaban ayer en Mar.

La llegada masiva de agua dulce a la ría de Noia provocó la mortandad del 5% del bivalvo

El cambio del tiempo está favoreciendo la recuperación de las concesiones

J.ºM. Jamardo 4/3/2010

Valoración (2 votos)

Los mariscadores de Noia están en las últimas semanas mirando permanentemente al cielo. Y no es para menos. De ello depende en gran medida su economía. El aumento del agua dulce en las concesiones ha provocado un pequeño sobresalto entre los productores. Desde la entidad realizan casi todos los días comprobaciones para ver la salinidad del agua para que no se muera el marisco. El patrón mayor, Santiago Cruz Martínez, indicó que en las últimas semanas detectaron la mortandad de aproximadamente un 5% de berberecho y almeja babosa, por lo que de momento, la situación no es preocupante pero tampoco «hai que baixar a garda».

Las condiciones meteorológicas han cambiado por el momento, lo que provocó un pequeño alivio entre el sector marisquero de la localidad.

Santiago Cruz comentó que casi todos los días inspeccionan las playas para comprobar la llegada de conchas a la arena. «Polo momento, a situación está controlada. Hai algo de marisco morto pero case dentro da normalidade», apuntó. Los técnicos también realizan comprobaciones periódicas de la salinidad del agua en los puntos más conflictivos.

Los temporales de la semana pasada provocaron cierto temor debido a la gran cantidad de agua dulce que llegaba a los bancos naturales. Pero lo que más preocupaba era sin lugar a dudas la apertura de las compuertas de la presa del Tambre, pues provocó la llegada masiva de agua que ponía en peligro el bivalvo.

Condiciones meteorológicas

La situación se normalizó en los últimos días, según apuntó el responsable de la entidad , pues «parou de chover e a situación estabilizouse. Aínda así, a salinidade está bastante baixa e esperemos que se vaia recuperando nos próximos días», apuntó Cruz Martínez.

El patrón mayor señaló que ayer estuvo comprobando el estado de las playas y «xa non chegaba tanta auga procedente do río, polo que entendemos que xa cerraron as comportas».

Las zonas más afectadas son, según el dirigente, San Cosme, Testal y Pedras. A pesar de que las condiciones meteorológicas dieron una tregua, desde la cofradía afirmaron que no bajarán la guardia, pues de la actividad extractiva viven miles de familias de la ría.

El patrón mayor recordó que no es la primera vez que las lluvias provocan una importante mortandad de marisco en sus concesiones y que después cuesta bastante trabajo recuperar la actividad extractiva. La última gran riada que se recuerda en la ría noiesá tuvo lugar hace unos cuatro años obligando a al pósito a adoptar medidas de urgencia como la compra de marisco para sembrar y contar con algo de bivalvo en aquella campaña.

Más de mil productores siguen operando en los bancos

4/3/2010

Valoración

(0 votos)

Si todo transcurre con normalidad, a finales de este mes rematará la campaña en las concesiones del pósito noiés. El patrón mayor señaló que este año son muchos los productores que están faenando hasta el remate de la actividad, por lo que todos los días bajan a los arenales alrededor de 1.100 personas, una cifra casi similar a la del inicio de la temporada.

Santiago Cruz comentó que en los próximos días se convocará una asamblea general para que sean los socios los que decidan la clausura de la actividad, aunque todo hace indicar que estará muy cerca de los últimos días de este mes.

Fuentes del pósito noiés comentaron que las extracciones de bivalvo cayeron de forma considerable, pues es casi imposible coger los topes establecidos. Aúnr así, los productores «vanse defendendo e están a sacar un soldo digno e tamér para facer fronte aos gastos», dijo Cruz Martínez.

A pesar de las diferentes oscilaciones de los precios en los últimos meses, en los últimos días la cotización del berberecho incluso repuntó algo con respecto a semanas anteriores. Uno de los problemas con que se encontraron este año fue que hubo menos bivalvo.

La Voz de Galicia.es

PORTADA GALICIA DEPORTES SOCIEDAD DINERO ESPAÑA MUNDO OPINIÓN PARTICIPA BLOGS OCIO Y CULTURA S
A Coruña A Mariña Arousa Barbanza Carballo Deza Ferrol Lemos Lugo Ourense Pontevedra Santiag

O MORRAZO

Marisco de Cangas con pedigrí

La cofradía registra las marcas «percebedascíes» y «navalladascíes» para darle un valor añadido al producto

J. Santos 4/3/2010

Valoración (1 votos)

Los percebes y las navajas que los marineros de Cangas capturan en los acantilados y en las playas de las islas Cíes tendrán denominación de origen. La cofradía registró ambas marcas en la oficina de patentes sin que se presentasen alegaciones y está a la espera del visto bueno final. Cuando entre en servicio la nueva lonja, navalleiros y percebeiros venderán sus capturas con las correspondientes etiquetas identificativas, y su logotipo.

En la actualidad, las únicas referencias al origen del producto son que fue pescado en la FAO 27, en el Atlántico Norte, en la Zona 1 (Vigo) y que el primer expedidor es la cofradía canguesa.

«É darlle un pouco máis de pedigrí», dice el vicepatrón y percebeiro Manuel Martínez. «Eu penso que si o levamos ben e se implican os compradores, a marca traerá mellores vendas», añade el presidente de la asociación de percebeiros.

La oficina de patentes exige una serie de normas para registrar la marca. Muchas de ellas ya las siguen los marineros. Las navajas han de estar vivas, limpias, sin arenas, enteras y sin daños en la concha. Han de descargarse en la lonja con la «mayor celeridad posible» sin tener contacto con el suelo del muelle. Allí habrá un segundo control. El primero será en el propio barco, como vienen haciendo habitualmente.

La cofradía proporcionará a los establecimientos de venta un distintivo y el logotipo. Podrá realizar controles en las instalaciones del comprador y en las embarcaciones de los navalleiros y percebeiros. Hay una relación de

infracciones según su gravedad y las correspondientes sanciones.



Jueves 04 de marzo de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)



NOTICIAS

Portada de O Morrazo

HEMEROTECA »

EN

INICIO Y EDICIONES

SECCIONES

DEPORTES

OPINIONES

CANALES

G

FDS **Nuevo** Gran Vigo Comarcas **Morrazo** Pontevedra Deza-Tabeirós-Montes Arousa Ourense Clut

farodevigo.es » [Portada de O Morrazo](#)



Siembran almeja para recuperar la playa de Domaio afectada por las riadas de 2006

Más de 70 mariscadoras aprovechan estos días las mareas extraordinariamente bajas para echar producto en la parte derecha del arenal, la parte más perjudicada por la ceniza

06:30 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆



F.G.S. - MOAÑA Las mariscadoras de a pie de Moaña están aprovechando las grandes mareas de los últimos días para tratar de recuperar la producción de almeja japónica en la totalidad de la playa de Domaio. Para ello más de setenta trabajadoras se afanaron durante las mañanas del martes y de ayer en sembrar varios cientos de kilos de producto en la parte derecha del arenal, que fue la parte más perjudicada con las riadas sufridas en otoño del año 2006.

Desde que la playa quedara totalmente llena de ceniza, arrastrada por la lluvia desde los montes que fueron quemados durante la oleada de incendios del verano anterior, la almeja dejó de crecer de forma natural en esta zona, por eso ahora las mariscadoras tratan de recuperar la totalidad del arenal. "Aos tres meses das riadas fixemos un traballo similar, pero non se chegou a recuperar a produción", explica la presidenta del colectivo, Valentina Calvar.

En estos momentos, no estamos en un periodo de siembra propiamente dicho, por lo que los trabajos consisten en sacar la almeja de la parte izquierda de la playa para sembrarlo después en la parte derecha, "así non temos problema coa Xunta, porque non se trata de sementar novo produto, só de trasladalo de lugar", explica la mariscadora Isabel Ferradás.

En abril y mayo es cuando está previsto que las mariscadoras hagan paros biológicos y lleven a cabo siembras de producto comprado a piscifactorías o criado en la batea que tienen en Meira. Para entonces, en función de como evolucione el producto en la playa de Domaio, las mariscadoras podrían sembrar más producto en esta zona extraído de los otros arenales a los que van, en Meira y A Xunqueira. "Pero todo depende das mareas e do que digan os técnicos da Xunta", apunta Calvar.

La razón de que estas trabajadoras pongan tanto ahínco en recuperar la producción marisquera de Domaio se debe a la calidad que tenía el producto que extraían de esta playa. "Dende as riadas parte da praia quedou morta, pero Domaio sempre foi unha zona de moitísimo marisco, e sobre todo que se destacaba pola calidade



Más de 70 mariscadoras aprovechan las mareas bajas de estos días para sembrar almejas y recuperar la totalidad del arenal de Domaio. // G. N.

do producto", señala la presidenta del colectivo de mariscadoras mientras cargaba con un de las decenas de pequeñas sacas que utilizaban ayer para transportar la almeja de un punto a otro de la playa. De hecho, aunque la marea sólo baja lo suficiente como para faenar en Domaio tres días al mes, muchas mariscadoras extraían producto con el rastrillo debido a su calidad.

En la siembra de ayer, aunque casi todo era almeja babosa, las trabajadoras también echaron pequeñas cantidades de almeja fina y berberecho.

Jueves 04 de marzo de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)

NOTICIAS

Portada de Arousa[HEMEROTECA »](#)[EM](#)**INICIO Y EDICIONES**[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIONES](#)[CANALES](#)[G](#)[FDS](#) **Nuevo**[Gran Vigo](#)[Comarcas](#)[Morrazo](#)[Pontevedra](#)[Deza-Tabeirós-Montes](#)**[Arousa](#)**[Ourense](#)[Club](#)[farodevigo.es](#) » [Portada de Arousa](#)

Investigan el robo de marisco en depuradoras de A Illa y Cambados

Agade insta a sus asociados a extremar las medidas de seguridad

🕒 06:30 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆

A. G. - O SALNÉS Las depuradoras de la comarca de O Salnés están siendo víctimas en los últimos meses de varios asaltos en los que se sustrae parte del marisco que almacenan para comercializar. Sólo en el último mes tres empresas del sector, asentadas en A Illa y Cambados se han encontrado con que les habían sustraído varios cientos de kilogramos de marisco, denunciando los hechos ante la Guardia Civil, que se encuentra investigando los hechos.

La situación preocupa en el seno de la Asociación Galega de Depuradores (Agade) que ya ha emitido un comunicado interno a sus asociados instándoles a extremar las medidas de seguridad en sus naves para evitar que puedan verse sorprendidos con estos robos.

Las sustracciones de marisco se registran en las noches de los fines de semana, la última fue descubierta el 22 de febrero pasado, y aunque en la mayor parte de las ocasiones los ladrones se centran en llevarse el marisco, en un de estas tres también intentaron forzar las puertas de la oficina para llevarse el dinero.

Sin detenciones

Por el momento no se han registrado detenciones pero no se descarta que en los próximos días las investigaciones que está llevando a cabo la Guardia Civil puedan arrojar datos en ese sentido.

No en vano, agentes de la Policía Judicial han tomado muestras en las depuradoras afectadas con el fin de identificar a los culpables.

Los ladrones aprovecharon la ubicación de las depuradoras afectadas, alejadas de las viviendas, para acceder al interior del recinto y burlar las medidas de seguridad, retirando una cantidad de marisco que todavía está por determinar.

En el seno del propio sector se sospecha que estos robos acostumbra a ser por encargo y que sus autores tienen muy claro a quien le van a vender la almeja robada, ya que se trata de grandes cantidades de marisco que no se acostumbra a comercializar con particulares.

Robos en diciembre

Los robos del último mes vienen a sumarse a los registrados el pasado mes de diciembre, cuando dos depuradoras de A Illa fueron víctimas del robo de una importante cantidad de marisco.

En aquella ocasión, los robos coincidieron con la campaña de Navidad, cuando las depuradoras cuentan con un mayor volumen de mercancía en sus pozos para comercializar en la época más importante del año.

Las depuradoras afectadas en aquella ocasión se encontraban en las zonas de Gradín y Punta Cabalo y el valor de los sustraído oscila entre los 8.000 y los 10.000 euros. Pese a las denuncias interpuestas por sus propietarios nunca se pudo detener a los responsables, por lo que no se descarta que pueda tratarse de las mismas personas que en esta ocasión.

Los robos han causado una gran preocupación en el sector, donde se teme que continúen las sustracciones en los próximos días



El sector gallego de la trucha se centrará en los productos con mayor demanda

🕒 01:42 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



ANTÓN LUACES | A CORUÑA La Asociación Gallega de Piscifactorías de Trucha (Atrugal) va a realizar un estudio de mercado de la trucha para obtener información que permita orientar la producción a los gustos del consumidor.

La presidenta de la organización, Luz Arregui, señaló que los productores desean abrir las posibilidades de la trucha más allá del concepto de especie genérica de esta: en el mercado fresco nacional se comercializan diferentes tipos de trucha y también diversos productos como brochetas, pinchos o hamburguesas de trucha.

El brusco desplome del mercado de barcos de recreo obliga a aplazar la feria náutica de Vigo

La empresa que organiza el salón ha pedido una demora al comité ejecutivo del Ifevi

L.C. Saavedra 4/3/2010

Valoración

(0 votos)

La empresa que organiza la feria náutica de Vigo ha solicitado al Instituto Ferial de Vigo un aplazamiento del certamen, que, de hecho, ya debería estar celebrándose por estas fechas. La crisis de demanda de este tipo de embarcaciones ha forzado finalmente a pensar a los organizaciones del citado salón que la convocatoria no tenía sentido en este momento, y que su éxito estaba más que comprometido dadas las condiciones actuales del mercado, que están en sus mínimos desde el año 2006. En principio, las fechas para su celebración deberían haber sido entre finales de febrero y principios de marzo, pero la empresa ha acordado pedir el aplazamiento sin fecha concreta al Ifevi.

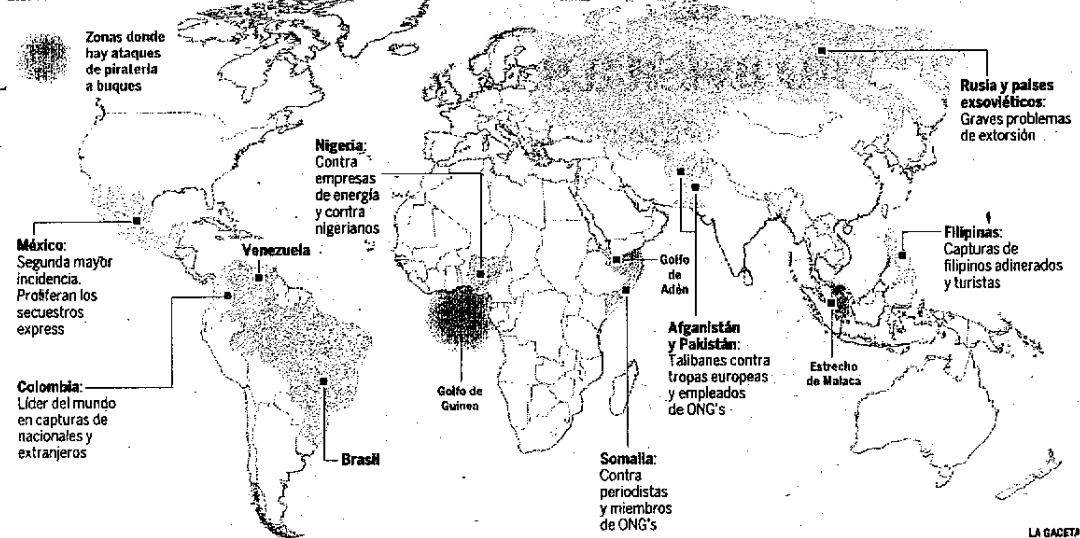
Fuentes del sector señalaron que la principal razón para la suspensión temporal de la celebración del salón -que es el único del noroeste peninsular y que se había situado por cifras de ventas y de visitantes entre los cuatro principales de España- es el desplome de las ventas de embarcaciones de recreo, que no han parado de bajar desde mediados del año 2007. La crisis de la demanda coincide con la situación económica general de apatía de los mercados.

Marina de Exposiciones tiene los derechos para la organización de la feria en virtud de una prórroga habilitante de que dispone para los años 2010 y 2011, derivada del contrato anterior con vigencia para el bienio 2008-2009 suscrito con el Ifevi, tras ganar el concurso público de adjudicación del citado salón náutico. Con todo, si finalmente la firma decide prescindir de la organización en una fecha prudencial y antes de que concluya el año, el Ifevi estaría es

disposición de estudiar la alternativa de otra firma en este sentido, la cual podría encargarse de organizar el salón en cuestión.

Política

EL MAPA DE LOS SECUESTROS



LA LUPA

La bandera que repele a corsarios

Entre el abordaje del atunero vasco 'Alakrana', con sus 36 tripulantes, el 3 de octubre de 2009 y hoy algo ha cambiado. La bandera española se ha convertido en 'repelente' de corsarios. "Si pueden, los esquivan", dicen en Terra Firma. Y es que los buques suelen contar con protección armada: tres o cuatro personas pagadas por el armador viajan en el navío para defenderlo de ataques, y se ha corrido la voz de su existencia. Ahora bien, los pescadores españoles siguen siendo el grupo de mayor riesgo del país en materia de atracos, junto a los empleados de multinacionales energéticas, constructoras y bancarias en países de riesgo.

La intervención de los Gobiernos triplica el precio de los secuestros

Los piratas somalíes cobran 3 millones por soltar a los rehenes frente al millón en 2008. Asegurar a los atuneros españoles cuesta la mitad tras incluir a ex militares

E. Contreras. Madrid. El miedo al desgaste político hace ricos a los piratas que surcan el Índico en rudimentarias barcas a la búsqueda de desprotegidos navíos a los que capturar. Tanto que el precio medio del rescate se ha disparado desde los 1-1,5 millones de dólares de 2008 (un millón de euros máximo al cambio) hasta 3-4 millones de dólares (2,2-3 millones de euros), desveló ayer un responsable de Terra Firma Risk Management, especializada en negociar secuestros en todo el mundo, que pidió anonimato por lo delicado de su tarea.

Estos corsarios del siglo XXI, bien organizados pero con estrategias y barcas rudimentarias, convierten en oro la intervención de los Gobiernos en el rescate de tripulaciones nacionales y el eco mediático de la desesperación de las familias, reveló el experto, que ha mediado en algunos de los 32 casos de secuestros atendidos por su compañía.

"Su apetito no tiene límites. Su principal arma es el tiempo: sin prisas, juegan con la paciencia o la falta de paciencia", explicó durante la Semana del Seguro organizada por Inese y Lloyd's. Y es

precisamente ahí, donde la intervención de los estados gira la balanza a favor del criminal. ¿Ocurrió con el atunero español *Alakrana*, secuestrado a finales de 2009 en Somalia? Concedió con una sonrisa que

que no confirmadas, liberar al atunero vasco pudo rebasar los tres millones de euros y ocurrió tras un cautiverio de 47 días.

El modus operandi está perfectamente pautado por los expertos en media-

"Su apetito no tiene límites y su principal arma es el tiempo; juegan con la paciencia"

la presión de la opinión social sobre el Ejecutivo de José Luis Rodríguez Zapatero menguó el margen de negociación. Según algunas cifras barajadas, aun-

ción: los piratas lanzan una demanda inicial de 7 a 15 millones de dólares y la reducen o suben en función de la urgencia que muestre el interlocutor.

Eso sí, nunca antes de retener durante unos días un carguero para tensar los nervios. Como su "profesión" no es la de terrorista, evitan el maltrato físico a la tripulación, aunque no el psicológico, explica. Les amedrentan asegurándoles que han sido abandonados para que ellos mismos fueren la resolución del secuestro con llamadas a la familia controladas por el pirata.

Éxito de los escoltas
A pesar de lo impactante de estos cautiverios, el mercado asegurador que cubre secuestros es pequeño. Las primas recauda-

das a escala mundial rondan los 300 a 400 millones de libras (453-604 millones de euros), cuando en España el seguro de No Vida mueve unos 30.000 millones. La fuerte competencia aseguradora ha abaratado los precios. En el caso de buques, asegurar el riesgo de captura durante el trayecto -con independencia del tiempo o el número de tripulantes- cuesta de 10.000 a 15.000 euros de media, frente a los 30.000 de hace un año. Influye el bajo "éxito" de los piratas: durante 2009 hubo 49 secuestros en más de 20.000 tránsitos.

Jueves, 4 de marzo de 2010

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

europasur.es

MARITIMAS

PORTADA

CAMPO DE GIBRALTAR

DEPORTES

OCIO Y CULTURA

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

OPINIÓN

TV

ALGECIRAS

LA LÍNEA

GIBRALTAR

COMARCA

MARITIMAS

PROVINCIA

EuropaSur

Campo de Gibraltar

Maritimas

El 12% de las detenciones a buques extranjeros se realiza en Algeciras

El 12% de las detenciones a buques extranjeros se realiza en Algeciras

Las autoridades marítimas españolas examinan 2.171 barcos en aplicación del Memorandum de París en 2009, de los que 137 fueron retenidos al presentar deficiencias graves. El último en la zona, el 'Rhea'

A. MUÑOZ / EFE / ALGECIRAS | ACTUALIZADO 04.03.2010 - 01:00

0 comentarios

4 votos



Las autoridades marítimas españolas realizaron durante el pasado año un total de 2.171 inspecciones de barcos de bandera extranjera, un 6,69% menos que en 2008, cuando se registraron actuaciones sobre 2.325 buques, según informó Marina Mercante. De ellas, 136 fueron realizadas por la Capitanía Marítima de Algeciras y 16 acabaron en detenciones de los buques por deficiencias graves. Esta cifra supone casi el 12% del total de los puertos españoles, donde, en conjunto, se detuvieron 137 naves. Estos datos suponen un descenso de un 23% frente a 2008, cuando se detuvieron 178 barcos de bandera de país extranjero.



Imagen del último buque detenido por Capitanía Marítima en Algeciras, el 'Rhea'.

Por meses, febrero con 17 detenciones y noviembre con 16, son los que presentan una mayor actividad, seguidos de julio con 12 y de marzo y junio con 11. En Algeciras coincide con la tendencia nacional y fue febrero el mes con más detenciones. Ese mes, según consta en la web del Ministerio de Fomento, se examinaron y detuvieron el *Kjella* -con 13 deficiencias, seis de ellas, graves-, el *Valparaiso Star*, -con 17 deficiencias- y el *Taviland*.

Las operaciones de inspección que se realizan en los puertos españoles se llevan a cabo en aplicación del Memorando de París, un acuerdo alcanzado entre las 27 autoridades europeas más importantes más Canadá, que tiene como objetivo mejorar la seguridad en el tráfico marítimo. En función de este acuerdo, los países miembros de la Unión Europea están obligados a inspeccionar, al menos, el 30% de los barcos extranjeros que entran en sus puertos.


Las detenciones contemplan desde varios días a periodos más largos de tiempo durante el cual los armadores deben reparar las deficiencias contempladas para poder obtener el permiso oportuno de abandonar el puerto y seguir navegando. El último ejemplo vivido en el Estrecho fue la detención del *Rhea*, el carguero de bandera panameña que varó en El Rinconcillo a finales de enero y que permaneció detenido en Algeciras durante 27 días. Con estas medidas se

quieren evitar riesgos en la navegación y una mayor protección del medio marino.

En cuanto al pabellón español, durante 2009 se inspeccionaron 55.952 buques, lo que supuso un 17,4%, frente a los 47.648 del año anterior. El pasado año, la flota española sólo sufrió dos detenciones de las 94 a las que fue sometida. En 2008, las retenciones habían sido seis.

España entró en el selecto club de los mejores pabellones después de que la Dirección General de la Marina Mercante y la Asociación de Navieros Españoles (Anave) pactasen un plan a cuatro años con medidas correctivas, preventivas y de formación para mejorar la calidad de la flota mercante.

Terra Noticias / Agencias

Miércoles 3 de Marzo de 2010 18:09 

Se desconocen las nacionalidades de las víctimas

Una ola gigante mata a dos pasajeros de un barco destino Génova

Al menos dos personas han muerto y otras seis han resultado heridas en el crucero 'Louis Majesty', que ha sido embestido por un golpe de mar cuando cubría el trayecto entre Marsella y Génova. El barco ha desviado su trayectoria para echar el ancla en Barcelona, donde se atenderá a los heridos.



El barco Louis Majesty, en Barcelona (EFE)

El ministerio indicó que las víctimas no son griegas, pero no dio más información sobre su nacionalidad o sexo.

Dos personas (un italiano y un alemán) han perdido la vida y otras seis han resultado heridas -una de bastante gravedad- en un **accidente en el mar**. Ha ocurrido en un **crucero** con 1.930 viajeros (entre tripulantes y pasajeros) a bordo, que cubría el trayecto **Marsella-Génova**.

Una **ola gigante** ha **embestido al barco** y roto uno de los **ventanales**. Los capitanes del barco han decidido **cambiar el rumbo** y **dirigirse a**

Barcelona donde se atenderá a las víctimas. Entre los viajeros ni había **ningún español**.

Se desconoce la **nacionalidad o sexo** de los heridos en el accidente ocurrido a las **15.30 GMT** en el **Golfo León (situado en la costa meridional francesa)**. **Grecia** ha descartado que entre los afectados se encuentre algún ciudadano **de esta nacionalidad**.

La **mujer herida grave**, de 62 años, tiene las **dos piernas fracturadas**, aunque no han trascendido más detalles a la espera de la **llegada a puerto** de los seis heridos y las dos personas fallecidas.



La UE impondría más controles a los productos acuícolas indios

**INDIA**

Wednesday, March 03, 2010, 21:40 (GMT + 9)

A raíz de la detección de fallas en la metodología para el control y análisis de residuos empleada por la India, la Unión Europea (UE) podría comenzar a controlar aleatoriamente el 20% de los productos acuícolas indios que ingresen al bloque europeo, dijeron fuentes de la [Asociación de Exportadores de Productos del Mar de la India \(SEAI\)](#).

La decisión de inspeccionar el 20% de las exportaciones de manera aleatoria podría entrar en vigor a partir de abril, agregaron las fuentes.

El problema surgió, principalmente, por los rechazos recurrentes de exportaciones de langostino de agua dulce cultivado destinado a la UE, a principios del año pasado. Ahora es probable que las inspecciones aleatorias se extiendan a todas las exportaciones acuícolas de India a la UE, explicaron desde el SEAI, según informó *Business Line*.

La industria confía en que los análisis no representarán ninguna dificultad para las exportaciones de langostino black tiger. Se espera que la introducción de un análisis integral del langostino en el nivel de la producción al menos alivie en parte el problema. Los análisis integrales durante la producción ya se están implementando en los principales estados acuícolas del país.

Pero la medida propuesta, si se llega a aplicar, representará una importante barrera para los exportadores indios y una ventaja inherente para la competencia. Los exportadores indios no saben si sus envíos será seleccionados para la inspección una vez que arriben al puerto de destino.

Las demoras vinculadas con las inspecciones significarán retrasos para que los envíos lleguen hasta el importador a la UE, los supermercados y los consumidores finales. Con esta incertidumbre, ¿por qué continuar dependiendo de los exportadores indios para abastecerse?, advierten algunos exportadores.

Esto definitivamente será una ventaja para los competidores de otros países, cuyos productos arribarán sin tanta demora, ni temores.

Si bien aceptar el 20% de las inspecciones es mucho mejor que un embargo total, fuentes de la industria aseguraron que la medida generará varios problemas para el sector.

La UE continúa siendo el destino principal de las exportaciones de productos pesqueros, incluso durante el año en curso, ya que representa casi un tercio del volumen y del valor total de las ventas de productos del mar de la India.

Las exportaciones a la UE duplican a las de Japón, el segundo destino más importante, y consisten principalmente en calamar, sepia y langostino. Mientras que las exportaciones de calamar y sepia son producto de la pesca extractiva, las de langostino siempre provienen de la acuicultura.

Aunque el cultivo de langostino black tiger no causó mayores dificultades hasta el momento, los problemas con el langostino de agua dulce cultivado podrían poner en peligro las exportaciones acuícolas de India a la UE.

Noticias relacionadas:

- [Caen las exportaciones de langostino, y aumentan los rechazos de la UE](#)
- [Detectan residuos peligrosos en exportaciones de langostino](#)
- [La recesión afecta las exportaciones de langostino a Europa](#)

Por Denise Recalde



INTERNACIONAL



Foto: Tony Phillips de Science@NASA

Empresas pesqueras sufren saqueos tras terremoto

**CHILE****Wednesday, March 03, 2010, 23:30 (GMT + 9)**

La falta de suministro de energía eléctrica y problemas de comunicación con la Región VIII (en especial con Concepción y Talcahuano) retrasan el envío de la información que la Superintendencia de Valores y Seguros (SVS) exige a las compañías pesqueras sobre la situación de sus instalaciones tras el terremoto del fin de semana.

En un primer momento, se informó de daños estructurales en las plantas de proceso de [Pesquera Landes](#) y de [Alimentos Marinos](#) (Alimar), mientras que otras empresas -como [Pesquera Itata](#) y [Pesquera Camanchaca](#)- reportaron perjuicios menores.

Además, varias firmas pesqueras tuvieron que afrontar saqueos, como Camanchaca, [FoodCorp](#) y [SouthPacific Korp](#) (SPK), que sufrieron atracos por parte de los habitantes de la zona en busca de productos pesqueros de consumo humano, informaron fuentes de la [Sociedad Nacional de Pesca](#) (Sonapesca) a *Diario Financiero*.

Sólo en una planta se produjo el robo de 200.000 cajas de pescado (de 20 kilos cada una), computadoras y otros objetos.

"Hay una situación crítica. Hay daños industriales que va a costar más de seis meses a un año reparar, pero no se puede comenzar a evaluar ni reparar por el caos total que hay en la ciudad", dijo Roberto Izquierdo, socio de Alimar.

"Hay un descontrol total en Concepción. Hay una inercia total de parte de la autoridad para mantener el orden público", añadió el empresario.

"Como las fábricas en Talcahuano están en malas condiciones, es muy importante que la autoridad flexibilice la operación pesquera: que se permita derivar toda la pesca de la zona afectada a plantas ubicadas entre Coquimbo y Puerto Montt, utilizando los mismos barcos pesqueros como transportadores", continuó diciendo Izquierdo.

Se estima que la compañía Alimar, dedicada a la fabricación y exportación de harina de pescado, demorará más de un año su reconstrucción tras el sismo de 8.8 grados en la escala de Richter.

'Peligro de muerte' para el sector camaronero

**ECUADOR**

Thursday, March 04, 2010, 02:30 (GMT + 9)

El presidente ejecutivo de la [Cámara Nacional de Acuicultura](#) (CNA) dirigió una carta al sector acuícola ecuatoriano en la que le advierte sobre la posibilidad de que las nuevas disposiciones gubernamentales pongan en peligro la subsistencia de los productores de camarón.

Mientras se planean reuniones con todos los gremios, asociaciones y cooperativas camaroneras del país para ejecutar una estrategia de acción en defensa de sus derechos, César Monge se mostró preocupado por el futuro de todos los productores de camarón, indistintamente de su ubicación, tamaño o modo de operación (en tierras concesionadas por el Estado o desarrolladas en propiedad privada).

En octubre del año pasado, el Gobierno nacional decidió iniciar un proceso de revisión de los requerimientos exigidos al sector, previamente establecidos en el Reglamento General a la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero, para mantener o renovar las concesiones camaroneras.

El principal objetivo perseguido es que el sector no sólo cumpla con las disposiciones, sino también que los adjudicatarios de concesiones acaten los requisitos en cumplimiento a las exigencias laborales, ambientales, tributarias y sanitarias, que antes no eran indispensables para mantener o renovar una concesión acuícola.

A partir de ese momento, se inició el proceso de reformulación del Reglamento por parte de la [Subsecretaría de Acuicultura](#), dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (Magap) y supervisado por el Ministerio Coordinador de la Producción.

En aquel entonces, la CNA apoyó la aplicación de medidas que permitieran el ordenamiento de los laboratorios de larvas, entre otras cuestiones.

Recién en febrero de 2010, la Subsecretaría de Acuicultura y el Ministerio Coordinador de la Producción consensuaron un borrador definitivo de la reforma del Reglamento y lo enviaron a la Presidencia de la República para su posterior firma.

El 26 de febrero pasado fue anunciado que el decreto que reforma el Reglamento que establecía los nuevos parámetros para la concesiones acuícolas-camaroneras había sido firmado.

La CNA pudo acceder al documento firmado el lunes 1 de marzo, y manifestó su sorpresa porque el decreto:

- No sólo abarca concesiones camaroneras, sino también la actividad camaronera en tierras altas o propiedad privada;
- Establece para ambos casos un límite de extensión productiva de 50 hectáreas para personas naturales y de 250 hectáreas por empresa o persona jurídica, con la diferencia al anterior Reglamento, que no pueden existir empresas o concesionarios relacionados entre sí;
- En el caso de la propiedad privada o tierras altas, si las empresas o personas naturales exceden estos límites de hectáreas, ya sea a través de una relación familiar, empresarial o por sí mismo, la Autoridad retirará la autorización para ejercer la actividad, para que esta quede establecida dentro de los límites máximos citados, perdiéndose la producción privada desarrollada en 'exceso';
- Entre las exigencias establecidas para mantener o renovar una concesión se contemplan normas absolutamente subjetivas y radicales que ponen en peligro a todas las concesiones del estado y actividades acuícolas en propiedad privada, indistintamente de su tamaño.

Para la CNA, "la aplicación de estas y otras medidas representarían un serio atentado al esfuerzo y desarrollo privado de miles de familias camaroneras del país".

El 31 de marzo vence el plazo que dio el Gobierno para legalizar a las camaroneras.

Nuevo sistema de alerta para sanidad alimentaria

**INDONESIA**

Thursday, March 04, 2010, 01:50 (GMT + 9)

El Gobierno de Indonesia está trabajando en un sistema de alerta temprana para asegurar que todos los productos alimenticios importados cumplan con los estándares sanitarios nacionales e internacionales. La presidenta de la Agencia de Control de Alimentos y Medicamentos (BPOM), Kustantinah, dijo el martes que el sistema se conectará *online* a través de todo el archipiélago y, más tarde, a los sistemas de los países de la [Asociación de Naciones del Sudeste Asiático](#) (Asean) y la Unión Europea (UE).

"Este sistema difundirá una advertencia a otros países cuando un producto alimenticio importado de un país no cumpla con los estándares nacionales e internacionales establecidos en Indonesia -explicó-. La advertencia se transmitirá de gobierno a gobierno, porque ellos son los que tienen la autoridad para tomar medidas."

A diferencia del sistema actual, el nuevo será integrado en la estructura de sanidad global de los alimentos. Ya está siendo instalado en la oficina de la BPOM en Yakarta y se extenderá gradualmente hasta cubrir las oficinas de las agencias en las provincias y regencias, añadió Kustantinah, según informó *The Jakarta Post*.

"Para desarrollar el sistema, necesitamos trabajar también con otras agencias gubernamentales y con los ministerios de Agricultura, de Comercio, de [Pesca y Asuntos Marítimos](#) y de la Industria", dijo la funcionaria. "Finalmente, nuestro sistema se conectará *online* al de otros países del Asean, y luego al de la UE."

Malasia, Tailandia y Vietnam implementaron sistemas similares de alerta en materia de sanidad alimentaria. Se calcula que llevará cuatro años para que el sistema nuevo, actualmente en proceso de construcción con un fondo de EUR 15 millones para asistencia técnica de la UE, opere de manera total, indicó Kustantinah.

Los fondos se asignaron para ayudar a Indonesia a mejorar la infraestructura para garantizar la calidad de los productos destinados a la exportación y asegurar que cumplan los requisitos exigidos por la UE y otros estándares internacionales. El dinero es parte de un paquete de asistencia de la Comisión Europea (CE), de EUR 30 millones, precisó Walter van Hattum, primer secretario de la Sección de Economía y Comercio de la Delegación de la CE en Indonesia y Brunei Darussalam.

"Tenemos dos programas importantes, de EUR 15 millones cada uno. Uno se concentra en la capacidad de los laboratorios, para que se pueda controlar [la calidad de los alimentos] en Indonesia -indicó-. Ese [sistema] también ayuda a las exportaciones porque uno puede garantizar desde Indonesia que la calidad de los alimentos tiene un buen nivel."

El próximo pago de EUR 15 millones, denominado "crédito de cooperación económica" todavía está "en vías de desarrollo", informó.

"Lo que es importante para Indonesia es que el mercado de la UE vale alrededor de EUR 75.000 millones anuales -destacó Van Hattum-. [...] Pero si Indonesia mejora su calidad y la previsibilidad de su calidad, entonces aumentará el acceso al mercado de la UE."

Los productos alimenticios indonesios representaron el año pasado cerca del 8% del total de las exportaciones del país a la UE y generaron EUR 13.000 millones, agregó el secretario.

Por Natalia Real

Suspenden monitoreo satelital de flota artesanal

**ARGENTINA**

Wednesday, March 03, 2010, 22:30 (GMT + 9)

El [Ministerio de Asuntos Agrarios de Buenos Aires](#) prorrogó la instalación del Sistema de Monitoreo Satelital (Monpesat) para las embarcaciones de toda la flota artesanal que opera en aguas de jurisdicción de la provincia.

La Resolución 20/10 indica que la medida regirá durante los próximos 180 días y que permanecerán ajenos a la suspensión "aquellos casos particulares que por su operatoria la Autoridad de Aplicación entienda que deban contar con el sistema".

El Ministerio tomó la decisión tras contemplar que:

- Las Cámaras que nuclean al sector pesquero artesanal en el ámbito de jurisdicción provincial manifestaron la imposibilidad de cumplir con la obligatoriedad impuesta por la difícil situación socio-económica;
- El sistema de monitoreo exigido implica un costo operativo adicional para las lanchas amarillas, tanto por su instalación como por su mantenimiento mensual;
- Muchas de las embarcaciones no tienen las condiciones necesarias para instalar los sistemas existentes en el mercado;
- Los reglamentos 1.005 y 1.010 de la Comunidad Económica Europea brindaron un plazo demasiado exiguo para adaptar al sector artesanal a las nuevas condiciones.

Las organizaciones involucradas son la [Sociedad de Patrones Pescadores](#), la Cámara Argentina de Armadores de Pesca de Rada Ría y Costeros, y la Asociación de Pescadores Artesanales y Comerciales de General Lavalle.

Si bien los representantes de los barcos menores manifestaron su agrado por la iniciativa, otros sectores que deben usar el Monpesat no la consideran justa, informó *Pescare*.

Por Analía Murias

Publican los estándares para la acuicultura de abulón y langostino



MUNDIAL

Wednesday, March 03, 2010, 16:30 (GMT + 9)

Se sometió al primer periodo de comentario público, de un total de dos, el borrador de los estándares destinados a minimizar los impactos nocivos de la acuicultura del langostino y el abulón sobre el medioambiente, los operarios de las granjas y la comunidades. Los borradores son productos del Diálogo para la Acuicultura del Langostino y el Diálogo para la Acuicultura del Abulón, dos mesa redondas conformadas por aproximadamente 500 personas, incluyendo líderes de la industria acuícola, organizaciones no gubernamentales y científicos.

Además, los estándares del Diálogo para la tilapia se finalizaron y se esperan los estándares completos del panga para abril. El Diálogo para la Acuicultura del Panga completó la fase de comentario público y tendrá su encuentro final en Vietnam, esta semana.

"Las 2.000 personas involucradas en los Diálogos para la Acuicultura [...] escucharon a los miembros del sector, se informaron con los científicos y aprovecharon su propia experiencia para desarrollar estándares positivos y verosímiles", dijo Jose Villalon, director administrativo del Programa de Acuicultura de Estados Unidos del [Fondo Mundial para la Naturaleza](#) (WWF) y coordinador de todo el conjunto de Diálogos.

Todos los estándares del Diálogo se enfocarán en los impactos negativos claves asociados con la acuicultura en lugar de una letanía de impactos, que pueden aumentar los costos de certificación. Los estándares del langostino y el abulón se encargarán las cuestiones relacionadas con la contaminación química, incluyendo la destrucción de hábitats ecológicos sensibles a la creación de granjas, que utilizan grandes cantidades de peces silvestres para producir pienso para la acuicultura y la comunidad y sus conflictos por esa alteración en el uso de la tierra y el agua.

Estos serán los primeros estándares globales del langostino y el abulón creados a través de un proceso abierto y transparente alineado con los lineamientos de la Alianza Internacional para la Acreditación Social y del Medioambiente y el Etiquetado para el establecimiento de estándares. El proceso alienta la participación de un grupo de personas amplio y diverso y asegura que las opiniones serán tenidas en cuenta totalmente en los Diálogos.

Se utilizaron procesos similares para algunas industrias agrícolas terrestres, pero no en una etapa tan temprana del desarrollo de la industria.

Las impresiones recibidas durante los 60 días del periodo de comentario público se utilizarán en cada uno de los Comités Directivos Globales del Diálogo para ser revisadas antes de ser sometidas nuevamente al último periodo de comentario público. Se esperan los estándares finales del langostino y el abulón para finales del 2010.

Las revisiones también se basarán en las opiniones recibidas durante el transcurso de los encuentros realizados en todo el mundo con los miembros del sector, para discutir qué clase de estándares podrían operar una transformación positiva en la industria. Esto incluye encuentros con productores de langostino de pequeña escala de India, Vietnam y Tailandia; gente que vive cerca de la granjas en Bangladesh, Indonesia y Brasil; agencias gubernamentales que proveen asistencia para los productores y compradores europeos de productos del mar.

Los estándares del Diálogo se modificarán periódicamente para reflejar los cambios en la ciencia y en la tecnología y para fomentar la innovación y la mejora permanente. Las revisiones serán coordinadas por el Consejo de Administración para la Acuicultura (ASC), la entidad nueva desarrollada para administrar los estándares, además y el proceso incluirá a muchos de los participantes del Diálogo.

Noticia relacionada:

- [Desarrollan estándares de sustentabilidad para tilapia](#)

Por Natalia Real

Suspenden pesca de anchoveta

**PERÚ**

Thursday, March 04, 2010, 00:50 (GMT + 9)

El [Ministerio de la Producción](#) (Produce) suspendió a partir de hoy la pesca de anchoveta (*Engraulis ringens*) y anchoveta blanca (*Anchoa nasus*) en el área de dominio marítimo entre las localidades de Ático y Matarani, en el departamento de Arequipa.

Según la Resolución Ministerial N° 044-2010, la medida regirá por un período de 15 días consecutivos.

La prohibición de pesca se aplica en la zona comprendida entre los paralelos 16° 00' 00" (Ático) y 16° 59' 59" (Matarani) Latitud Sur, dentro de las 10 millas marinas de la línea de costa, que abarca ambas localidades.

Los pescadores que no respeten la nueva normativa serán sancionados conforme al Reglamento de Inspecciones y Sanciones Pesqueras y Acuícolas (Rispac) y a otras normas concordantes, complementarias y ampliatorias.

De acuerdo con un estudio sobre el estado de los juveniles de anchoveta en la zona sur del litoral peruano, realizado el 24 y 25 de febrero por el [Instituto del Mar del Perú](#) (Imarpe), la estructura por tallas fluctuó entre 6,5 y 17,5 centímetros de longitud total, con moda principal en 13,5 centímetros, y la proporción de juveniles en número fue del 26%.

Durante el desarrollo de la actividad extractiva del 1 al 25 de febrero, la captura de juveniles en peso representó el 14% del total, lo que equivale a 8.995 toneladas métricas, informó la agencia *Andina*.

Asimismo, el informe del Imarpe indica que durante los días 24 y 25 de febrero se registraron elevados porcentajes de juveniles frente a Ático, La Planchada y Quilca dentro de las 10 millas marinas de la línea de costa.

De acuerdo con estadísticas de ese organismo, entre el 1 de enero y el 8 de noviembre de 2009 los desembarques de anchoveta totalizaron 3,85 millones de toneladas, un 0,7% menos que en el mismo periodo del año pasado, cuando se descargaron 3,88 millones de toneladas.

Noticia e información relacionadas:

- [Disponen reinicio de pesca de anchoveta en zona sur](#)
- [REPORTE DE MERCADO DE PELÁGICOS, 16 de noviembre de 2009](#)

Por *Analia Murias*

Entrevien Five Star Fish

**REINO UNIDO**

Thursday, March 04, 2010, 16:30 (GMT + 9)

La compañía procesadora de pescado [Five Star Fish Ltd](#), con sede en Grimsby, ha sido intervenida, situación que pone en riesgo más de 300 puestos de trabajo. El administrador judicial designado, Deloitte, dice que espera encontrar un comprador para la compañía "en un lapso de tiempo relativamente breve".

Five Star Fish es un proveedor líder de productos pesqueros para el Reino Unido y emplea a 332 trabajadores en su fábrica instalada en el Parque Comercial del Gran Grimsby. Otros segmentos de su empresa asociada [British Seafood Ltd](#) fueron intervenidos en febrero.

Deloitte supervisa la compañía Grimsby debido a las preocupaciones que existen en torno a British Seafood, que el 19 de febrero convocó a expertos en recuperación.

"Creemos que Five Star Fish es una empresa sólida y rentable, que lamentablemente tuvo que ser intervenida, en parte, por la preocupación por la situación financiera del grupo más amplio, British Seafood", dijo Matt Smith, de Deloitte, a la *BBC*. "La compañía Five Star es una operación mayormente independiente con su propio equipo gerencial y es líder en el mercado como proveedora para los sectores de servicios gastronómicos y minoristas", agregó.

"En un principio, nos enfocaremos en trabajar con los empleados, los clientes y los proveedores para estabilizar las actividades comerciales de la compañía. Esperamos que se logre vender con éxito la empresa en un lapso de tiempo relativamente corto", añadió Smith

Como parte del grupo de compañías British Seafood Group, Five Star opera una fábrica construida especialmente, que cuenta con su propio depósito para almacenamiento de productos congelados en las afueras del puerto de Grimsby, en Lincolnshire. Esta planta está equipada con tecnología de última generación y un depósito frigorífico con capacidad para 5.000 pellets, que posicionan a la firma como líder en tecnología para el procesamiento de pescado.

Five Star es un procesador primario y secundario de pescado blanco, que se especializa en una amplia gama de productos pesqueros con valor agregado y preparados por pedidos especiales para la industria gastronómica. El abastecimiento de materias primas de todo el mundo y la dedicación en materia de innovación y el desarrollo de productos convirtieron a Five Star en un actor importante en la industria del Reino Unido y Europa.

Por Natalia Real

NOTICIA



CURIOSA



En busca de un gran catálogo de las especies que habitan por debajo de los 1.000 metros

A tamaño real aproximado 5-13 cm

Menos de 1 m



El extraño calamar *Promacoteuthis sloani*

Hábitat: viven en densidades muy bajas

Profundidad: 1.000 m - 4.000 m



Dorsal central del Atlántico



El pequeño pez de los corales *Chromis abyssus*

Alimentación: zooplancton

Hallazgo: 1997

Hábitat: Vive en zonas rocosas y arrecifes de coral

Profundidad: 1.000 m - 4.000 m



Vive en los alrededores de Palau



Su nombre es una referencia a sus aletas en forma de oreja

El pulpo Dumbo *Cirrothauma magna*

Peso: 6 kg

Profundidad: 1.000 m - 1.300 m



Hábitat: Dorsal central del Atlántico

FUENTE: Censo de Vida Marina

Año internacional de la Biodiversidad

ANTONIO CERRILLO
Barcelona

Medusas luminosas, criaturas que viven gracias al metano o al petróleo, extraños pulpos bautizados como *Dumbo*. Los científicos están haciendo el catálogo de la impresionante diversidad, abundancia y distribución de especies que viven en los océanos, muchas de las cuales son seres que no han visto nunca la luz y que, incluso, se mueven bajo capas heladas a más de 5.000 metros de la superficie de los océanos.

Los modernos sistemas de detección y localización de estas especies, que incluyen el uso de robots, cámaras dirigidas y otras tecnologías han permitido a la organización Censo de la Vida Marina inventariar en los últimos diez años más de 17.650 especies, en una colección que incluye nuevas especies desde cangrejos o camarones hasta gusanos o lombrices. El Censo de Vida Marina lo integra una red de centros de investigación formada por más de 2.000 científicos de 82 países, cuya labor consiste en localizar e identificar las especies marinas.

Sus descubrimientos han permitido conocer ejemplares sorprendentemente adaptados a la escasez de alimentos. Muchos de ellos se nutren de escasos alimentos, otros sobreviven gracias a las bacterias que proliferan en suelos ricos en metano, sulfhídricos o petróleo; e, incluso, los hay que convierten los huesos de las ballenas muertas en un festín.

El rastreo submarino de estos científicos se está haciendo a través de cinco proyectos de investigación que exploran otros tantos ecosistemas oceánicos: los márgenes que forman las plataformas y los taludes continentales, la cordillera dorsal del Atlántico, las montañas submarinas, los terrenos arenosos de las llanuras abisales

Vida más allá de la OSCURIDAD

Los científicos del Censo de Vida Marina catalogan más de 17.500 especies

les y los ecosistemas con surtidores hidrotermales y concentraciones de metano.

El censo marino lleva registradas 5.722 especies localizadas por debajo de los 1.000 metros y un total de 17.650 situadas por debajo de los 200 metros, el umbral a partir del cual la oscuridad paraliza la fotosíntesis. El trabajo deficiente

ENORME VARIEDAD

El censo marino ha descubierto nuevos tipos de calamares o pulpos

UN CAMINO POR RECORRER

La fauna abisal está pobremente descrita; lo raro es "recoger una especie conocida"

nitivo concluirá el próximo mes de octubre, cuando se den a conocer sus inventarios definitivos.

Estos descubrimientos vienen a alejar las fronteras de lo desconocido y, en cualquier caso, ilustran el resultado de estas exploraciones. Se han descubierto nuevas especies, pero se ha mejorado

do el conocimiento de otras, como el extraño calamar *Promacoteuthis sloani*. "No sabemos cuál es su dimensión máxima, pues no hemos cogido ningún animal maduro. Sólo hemos conocido tres ejemplares, el más largo de los cuales tenía 10,2 centímetros. Creemos que el total de su longitud será el doble. Vive en aguas batipelágicas (profundas) a más de 1.000 metros de la superficie", dice a este diario Michael Vecchione, del Museo de Historia Natural del Instituto Smithsonian de Washington, en un mensaje por correo electrónico.

Los expertos han confirmado que el número de especies cae dramáticamente a medida que se adentran en aguas más profundas. La abundancia de especies depende sobre todo de la disponibilidad de alimentos, y decrece rápidamente con la profundidad. Las zonas de transición entre las áreas con abundante alimento (gracias a la fotosíntesis) y las zonas con pocos recursos (debido a la oscuridad) son las que más interés suscitan: son las zonas donde los animales exhiben sus intrigantes e increíbles estrategias de supervivencia.

Corrientes que proporcionen más probabilidades de transportar alimentos, animales muy lon-

gevos que crecen incluso con una dieta pobre, especies que suben y bajan en las columnas de agua en busca de alimentos, o la presencia de comida alternativa a la que ofrece la fotosíntesis (la producción químico-sintética) son algunas de las características necesarias para que haya vida. Aunque no haya luz.

DIETAS ALTERNATIVAS

Muchas especies de gusanos comen los huesos de las ballenas y otras, petróleo

HECHO CONFIRMADO

El número de especies cae a medida que se adentran en aguas más profundas

Los animales recorren largas distancias en busca de alimentos, y los han encontrado por ejemplo (y en grandes cantidades) en la cordillera dorsal del Atlántico, donde el relieve topográfico ha creado un verdadero oasis con una elevada concentración de animales en mitad del océano.

La diversidad inc l u s o a p a r e c e en los aparentemente monótonos fondos de fango en los mares más profundos. "Para sobrevivir en las profundidades, los animales tienen que encontrar y explotar recursos escasos y nuevos, y su gran diversidad refleja las múltiples maneras que tienen para adaptarse", señala Robert S. Carney, de la Universidad de Luisiana, codirector del proyecto que estudia los márgenes continentales.

Muchos hallazgos llaman la atención; la sorpresa es continua. Así, se encontró, por ejemplo, en el golfo de México en el año 2007 un gusano (*Lamelligibrachia*) que se alimentaba de petróleo. A unos 990 metros de profundidad, el brazo del robo manejado por los exploradores sacó el gusano de un agujero y observó como el crudo salía de todo su cuerpo y del agujero. El animal había encontrado un pozo de petróleo y estaba comiendo los productos de descomposición del petróleo.

No menos llamativo es el pepi-

El cangrejo Yeti *Kiwa hirsuta*

Nuevo grupo de crustáceos

Hallazgo: 2005

Hábitat: Zonas abisales con fuentes hidrotermales

Profundidad: 2.000 m



Isla de Pascua (Polinesia)



LA BIODIVERSIDAD ESTÁ AÚN POR DESCUBRIR

En el planeta

Hay 1,7 millones de especies conocidas, pero existen entre **10 y 100 millones** por descubrir

En los mares






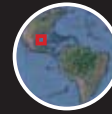

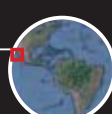
Están descritas entre **250.000 y 274.000** especies marinas. No hay un registro de referencia global

Ritmo de descubrimientos

Los **taxonomistas** describen más de 16.000 nuevas especies al año, de las que 7.200 son insectos (el 43%)

Especies marinas

Cada año se **catalogan** entre 1.300 y 1.500 nuevas especies marinas

<p>1,3 mm</p>  <p>Coloración llamativa</p> <p>El crustáceo <i>Copépodo dorado</i> Hallazgo: 1982 Peso: 170 microgramos Hábitat: Vive en sedimentos de fango de los abisales Profundidad: 5.000 m</p>  <p>Sur del Atlántico</p>	<p>A tamaño real aproximado 5 cm</p>  <p>De blanco translúcido Molusco sin concha Es muy tóxico</p> <p>El molusco nudibranquio <i>Halgerda terramtuensis</i> Hallazgo: 1982 Hábitat: Vive en los fondos de roca y coral en el Pacífico Profundidad: 1.000 m - 1.300 m</p>  <p>Islas Hawaii</p>	<p>30 cm</p>  <p>Brillantes colores Cuerpo transparente</p> <p>El pepino de mar nadador <i>Eynpiastest eximia</i> Hábitat: Vive entre aguas y fondos de arena y fango</p>  <p>Norte del golfo de México</p>	<p>1 m de diámetro</p>  <p>Hasta 24 brazos</p> <p>La estrella girasol <i>Pycnopodia helianthoides</i> Alimentos: moluscos, erizos de mar y pequeños cangrejos Hábitat: Vive en los fondos de roca en el Pacífico Profundidad: 450 m</p>  <p>Desde Alaska al sur de California</p>
--	---	--	--

FOTOGRAFÍAS: Richard Young, Richard Pyle, Ifremer/ A. Fiffs, Mike Vecchione, Buntzow/Corgosinho, Cory Pittman 2006, Larry Madin, NaGISA-Casey Debenham

Raúl Camañas / LA VANGUARDIA



15 cm
El cangrejo a tamaño real aproximado

Sedas con numerosas bacterias filamentosas que facilitan la fijación de carbono, fuente adicional de alimento

no de mar nadador *Eynpiastest eximia*, encontrado a 2.750 metros de profundidad. Pariente próximo de nuestras apreciadas *esparidenyes*, tiene un cuerpo casi transparente y es de brillantes colores. Puede medir hasta 30 centímetros; es capaz de nadar y su boca está rodeada de tentáculos que utiliza para recoger sedimentos ricos en detritus del fondo y alimentarse.

El capítulo de nuevos animales raros observados incluye el pulpo Dumbo, en referencia a sus aletas, que parecen unas orejas como la caricatura del elefante que vuela. Sin embargo, el pulpo Dumbo es una denominación que agrupa a varias especies, se-

gún aclara Michael Vecchione, su máximo especialista. "La especie más grande es *Cirrothauma magna*, alcanza un metro y medio de longitud total y puede pesar varios kilos", dice. Fue observado mediante submarinos y vehículos no tripulados entre 1.000 y 3.000 metros de profundidad a lo largo de la cordillera dorsal central del Atlántico.

La belleza es una de las características de estos hallazgos. En el año 2009, otro viaje del Censo de Vida Marina descubrió en las montañas submarinas de Nueva Zelanda, a unos 1.000 metros, todo un paraíso submarino de comunidades que viven entre corales de aguas frías, entre ellas in-

vertebrados como esponjas, estrellas de mar y diversos tipos de gusanos que viven en las ramas de los corales bambú y que modifican su crecimiento.

También ha inventariado hasta 70 especies de gusanos comedores de huesos de ballena depositados en los fondos marinos de los océanos. Numerosos experimentos han analizado la gran riqueza biológica que generan precisamente las carcacas de ballena. Los fondos abisales de aguas frías, aunque tengan poco alimento, se pueden mostrar muy productivos. "Se han hecho ensayos rodeando las carcacas de las ballenas con unas mallas para que no entraran grandes animales y sólo pudieran entrar larvas. El resultado es que, en medio año, por ejemplo, algunos de los animales ya se hacían maduros y se podían reproducir", señala Enrique Macpherson, profesor de investigación y experto en ecología marina del CSIC.

De la misma manera, los lodos de los suelos abisales contienen una gran biodiversidad que se escapa a los videos o las fotografías, pues se trata en muchas ocasiones de animales con pocos milímetros que se esconden entre los sedimentos. "Es difícil imaginar algo tan monótono como los lodos marinos profundos", dice Carney. Pero es una riqueza tan cierta como frágil.

Otra de las expediciones en el sudeste del Atlántico recogió un centenar de especímenes desconocidos de copépodos, un minúsculo crustáceo. "La fauna abisal es tan rica en diversidad de especies y está tan pobremente descrita, que recoger una especie conocida es lo raro", dice David Billet, del Centro Nacional de Oceanografía de Gran Bretaña.●

IMÁGENES DE LOS ANIMALES DE LOS FONDOS MARINOS EN www.lavanguardia.es

Cordilleras submarinas condicionan la colonización de las especies

Así se descubre una especie

A. CERRILLO Barcelona

El descubrimiento de nuevas especies marinas se ha convertido en una tarea titánica para los investigadores; sin embargo, ahora pueden ayudarse de las más modernas tecnologías: robots submarinos, cámaras con control remoto y otras tecnologías de vanguardia. "Se está haciendo un gran esfuerzo por rastrear hábitats que antes nunca se habían estudiado. Ahora, disponemos de unas tecnologías que antes eran impensables", indica Enrique Macpherson, profesor de investigación del CSIC. Los robos protagonizan muchas de estas expediciones. Dotados con cucharas, pequeños arrastres, dragas o barras para extraer testigos del fango exploran los lugares más inaccesibles; un instrumental muy sofisticado y caro que requiere buenos técnicos.

El material recogido es llevado a los centros de investigación de los diversos expedicionarios, donde los nuevos especímenes son comparados con los conocidos para catalogarlos.

Especializado en la taxonomía de varios grupos de crustáceos, Macpherson ha participado en diversas campañas oceanográficas y ha identificado cientos de nuevas especies. Sin embargo, es conocido en la comunidad científica por haber puesto nombre y apellidos al cangrejo Yeti (*Kiva hirsuta*),

un cangrejo peludo que abrió el cuaderno de los biólogos para crear una familia más de animales. "El cangrejo Yeti es una familia diferente a las demás; no se parece a nada", dice este experto que se ha recorrido desde las montañas submarinas hasta los arrecifes de coral.

La distribución de las especies en los fondos marinos sigue siendo un gran misterio. "La gente cree que los fondos marinos son homogéneos, pero están más compartimentados de lo que que creemos", dice.

Además de las fronteras topográficas (las cordilleras o las montañas submarinas), hay muchos otros límites invisibles e inexplorados que determinan la obtención del alimento y definen verdaderas provincias biogeográficas para el movimiento de las especies de los fondos marinos, explica Macpherson. "En el fondo del mar, tenemos muchas barreras o corrientes que las larvas no puedan pasar y que les impiden la colonización. El resultado es que las especies de montañas submarinas están más aisladas de lo que podemos imaginar", agrega.

"De todas maneras, no todo lo desconocido está en los fondos marinos, sino que también lo tenemos en las zonas de coral. En las zonas abisales podemos encontrar los organismos más extraños, como el cangrejo Yeti, pero también podemos encontrar nuevas especies a poca profundidad", recuerda.●