

Resumen de Noticias de la Pesca



asociación nacional de mayoristas de pescados de mercas

[Portada](#) > [navarra](#) > [navarra](#) > Noticia

CONSUME RECETAS

Regresa la anchoa del Cantábrico después de cinco años protegida

- Pescaderías la vendieron la semana pasada entre los 5 y 10 euros el kilo según tamaños

DN . PAMPLONA Lunes, 22 de marzo de 2010 - 04:00 h.

Después de cinco años de prohibición de pescar anchoa del Cantábrico, la semana pasada se levantó la veda. Las primeras anchoas, procedentes del primer barco, alcanzaron los 30 euros, pero los precios bajaron con la llegada de nuevos barcos. Así, a final de semana se vendía en las pescaderías entre los 5 y los 10 euros el kilo, según tamaño. Los pescateros anuncian que el precio de la más grande subirá el próximo mes cuando compren las conserveras.

En estos cinco años, las anchoas han procedido de sitios como Cádiz, Italia, Galicia y Portugal.



UN GRAN NÚMERO MEJORADO

TU DEPÓSITO FLEXIBLE A 6 MESES

3% TAE + 0,75% TAE ADICIONAL

Comprando 2.500€ con tarjeta durante los 6 meses

tubancaja.es

www.tubancaja.es/depositobancario

Anuncios Google



Hesperia
A PART OF NH HOTELS

hasta 40% dto.

Hasta 40% dto. en tu hotel para SEMANA SANTA

¡Reserva ya!

¡No es broma! ¡Has sido seleccionado!

Por estar conectado el: 22 de 03 del 2010 a las 11:03 de la mañana
Has sido seleccionado como posible ganador de un BMW serie 1 (el color lo eliges tú)
Si has llegado a tiempo, haz click aquí: www.ganador-elegido.es

Todas las categorías

Buscar [»Visitar la tienda](#)



[Corresponsales](#) | [ABCD](#) | [Empresa](#) | [F1](#) | [Vela](#) | [NBA](#) | [Mujer Hoy](#) | [Natural](#) | [Viajar](#) | [Hoyvino.com](#)

Lunes, 22 de Marzo de 2010

Madrid  4.6 19.6 | [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: Economía, negocios y finanzas

22-03-2010 / 10:40 h

(Cantabria) ECONOMIA,SECTORES-EMPRESAS,AGROALIMENTACION-PESCA

Vizcaya cree que habrá un acuerdo para pescar anchoa

Zabaleta ha hecho estas declaraciones a los periodistas antes de la reunión que las federaciones de cofradías de pescadores de Cantabria, Vizcaya, Guipúzcoa, Asturias, y Galicia van a mantener en Santander para estudiar qué se hace con la pesca de la anchoa.

Los pesqueros de estas comunidades han salido a faenar estos días tras la apertura del caladero, el 1 de marzo, pero hasta ahora se han encontrado con poco bocarte y de pequeña dimensión.

Zabaleta ha reconocido que "todavía es temprano" para pescar anchoa y que no "se puede salir al mar a gastar la cuota sin que haya beneficios".

"Yo creo que sí, habrá acuerdo", ha confiado el representante de los pescadores vizcaínos, quien ha señalado que este acuerdo podría suponer reducir la cantidad de pesca al día o recortar las días para faenar y buscar otras especies. EFE-Cantabria

cuerdo podría suponer reducir la cantidad de pesca al día o recortar las días para faenar y buscar otras especies. EFE-Cantabria



Buscador de subvenciones online

- AGRICULTURA
- GANADERÍA
- PESCA
- INDUSTRIA
- MEDIOAMBIENTE
- ACEITE

USUARIO:
CLAVE:
BUSCAR:

- AGROACTUALIDAD
- NOTICIAS
- EDITORIAL
- PROTAGONISTAS
- LA ENTREVISTA



- AGROSERVICIOS
- FORMACIÓN
- AYUDAS Y SUBVENCIONES
- TIEMPO
- CATASTRO
- SIGPAC



- AGROGENDA
- CLAVES DE LA SEMANA
- EVENTOS

- AGROSECCIONES
- ACEITE
- AGROBIBLIOTECA
- SEGUROS AGRARIOS
- ESPECIALES
- AGROCIURIOSIDADES
- FORO
- ENLACES
- TABLÓN DE ANUNCIOS

- AGROTECNOLOGÍA
- NUESTROS PROYECTOS
- QUÉ HACEMOS
- CÓMO TRABAJAMOS
- CONSULTORÍA

- OTROS SERVICIOS
- RADIO
- BLOG
- TURISMO RURAL

- BOLETÍN AGROCOPE

Suscribir al Boletín Agroprofesional

email...

Cancelar suscripción

email...

Asturias y Cantabria estudian posponer la pesca del bocarte hasta el próximo día 5

Temen agotar el cupo antes de que lleguen los ejemplares de más tamaño. Hot las cofradías del cantábrico se reúnen en Santander para analizar las diferentes posturas. Mientras unos abogan por parar hasta el 5, otros quieren continuar.



Oviedo. 22/03/2010
Miguel A. Martínez

Los pescadores asturianos no salen de una para meterse en otra. No superado el palo por el [agotamiento del cupo](#) del verdel, ahora el futuro del **bocarte** tampoco parece asegurado. Las primeras capturas están siendo de ejemplares muy pequeños y las cofradías se plantean paralizar la pesca hasta el próximo mes.

La escasez de ejemplares de gran tamaño está propiciando diferentes posturas entre las cofradías del Cantábrico. Esta **mañana se reunirán en Santander para abordar el tema** pero, de momento, **los vascos apuestan por mantener un cupo de 100 kilos por persona y día** durante esta semana y permitir sólo la pesca dos días en la semana siguiente. En **Cantabria y Asturias son más partidarios de paralizar directamente todas las capturas hasta el próximo 5 de abril.**

El presidente de las cofradías de Asturias, Dimas García, asegura a AGROCOPE que a los barcos del Principado **"no les renta salir a la mar este fin de semana"** para apenas tres días de faena.

Y es que teme que si se sigue pescando bocarte pequeño, se pueda **agotar el cupo establecido para este año** (unas 5.400 toneladas) **antes de que lleguen los ejemplares de mayor tamaño.** Unas capturas que también afectan al precio en las lonjas. El pasado miércoles, con menos de 100.000 kilos depositados en los muelles guipuzcoanos, **el precio de la anchoa pequeña cayó desde los 15 euros por kilo hasta poco más de un euro.**

Imprimir

Enviar a un amigo

Suscribirme al boletín de noticias

- A sol sol (2)
- A po: el l
- E (1)
- E en (1)
- E de (1)
- L rec de
- E pre 20
- E llev ma (1)
- L (1)
- A esp ver

La flota asturiana se va al País Vasco a por anchoa por temor a que se agote el cupo

La rula avilesina subastó los primeros kilos de bocarte tras cinco años de veda | Los pescadores confían en que la campaña aún dure un mes más



Teresa CEMBRANOS

Los pescadores asturianos de cerco se van mañana al País Vasco a capturar anchoa ante el temor de que se termine el cupo antes de que el bocarte llegue a aguas cercanas a Asturias. Y es que en la región lo tradicional es que esa especie se pesque a finales de primavera y en verano y, para entonces, la previsión es que la campaña ya estará cerrada. «Tenemos un cupo muy pequeño y 250 barcos de todo el Cantábrico interesados en pescar anchoa. Si todo va como se espera, la previsión es que la campaña pueda alargarse tan sólo tres o cuatro semanas», explicó ayer Rafael Rodríguez, presidente del colectivo de cerco en Asturias y armador del «Nuevo Santanina», uno de los pocos barcos asturianos que van al bocarte. En total, España puede capturar este año 5.000 toneladas de anchoa.



Isabel Álvarez despacha anchoas asturianas, las primeras de la presente campaña, en una pescadería avilesina. ricardo solís

Los pescadores están desmoralizados. Y no es para menos ya que temen que con la anchoa pase lo mismo que con la xarda: que al poco de empezar la costera se cierre la misma sin haber logrado beneficios. «No pueden dejar morir así al sector. Nos estamos encontrando grandes cantidades de xarda en el mar y tenemos que devolverla al agua porque nos prohíben capturarla. Sospecho que nos pasará lo mismo con la anchoa», comentó ayer Pablo Weible, patrón de barco.

Por el momento, la ansiada costera (estuvo cerrada durante los últimos cinco años) aún no está dando los frutos esperados. No será hasta después de Semana Santa o mediados de abril cuando se vea si la temporada ha merecido o no la pena. «Por el momento, el pescado que se encuentra es de tamaño pequeño y los precios que alcanza en la lonja no son muy buenos», apunta el armador. Según Rodríguez, la anchoa «buena» se suele pagar a unos 6 euros el kilo mientras que actualmente, en las rulas del cantábrico, se está vendiendo entre los 3 y los 5 euros el kilo.

La rula de Avilés ya vivió su particular inauguración de la campaña de la anchoa tras cinco años de sequía con la venta, el pasado viernes, de casi 1.000 kilos de bocarte del Cantábrico, que alcanzaron un precio de 5,87 euros el kilo. Ayer, en las pescaderías avilesinas, la especie se podía adquirir a 9,80 euros el kilos. «Ojalá que estos primeros kilos subastados sean síntoma de que vamos a tener una buena campaña. No obstante, nunca se sabe», comentó ayer Ramón Álvarez, gerente de la sociedad «Nueva Rula de Avilés».



Bruselas diseñará un nuevo plan de gestión de la anchoa

La entrada en vigor de la propuesta podría demorarse hasta la próxima campaña

 01:31 



AGENCIAS | BRUSELAS Bruselas ha decidido empezar desde cero con el plan para cambiar la gestión de la anchoa del golfo de Vizcaya y presentar otra propuesta, lo que podría demorar su entrada en vigor por lo menos hasta la campaña que viene, según informaron ayer fuentes parlamentarias.

Los servicios de la comisaría europea de Pesca, María Damanaki, comunicaron al Parlamento Europeo (PE) que el Ejecutivo comunitario va a preparar una nueva propuesta para un plan sobre la anchoa con el argumento de que debe adaptar el texto legal al Tratado de Lisboa de la UE.

De esta forma, la comisión iniciará los trámites propios de toda propuesta comunitaria: presentación, examen por el Parlamento Europeo y por el Consejo de ministros de la Unión Europea, un proceso que se prolongará unos meses.

La decisión de la CE modifica el calendario previsto, pues la idea era que el plan de gestión fuera aprobado en el actual semestre, durante la presidencia española de turno de la UE. El proyecto que estaba sobre la mesa consiste en cambiar la forma de fijar la cuota de anchoa, de manera que en lugar de ser objeto de negociación política sea establecido según una fórmula matemática; también modifica el calendario, pues las capturas se decidirían en junio.

Hasta el anuncio de la CE, la propuesta había contado ya con el voto de la comisión de Pesca de la Eurocámara e iba a ser examinada por el pleno el próximo mes de mayo.

La eurodiputada Izascun Bilbao (PNV) es la encargada de redactar el informe del PE sobre el plan de la anchoa.

La Comisión pretende ahora presentar la nueva propuesta también en mayo, con lo que los trámites "tardarán unos meses más" y no está claro que el nuevo plan esté listo para la presente campaña, según fuentes del PNV. Los representantes europeos han esgrimido que el Tratado establece cuestiones relacionadas con las competencias de las instituciones de la UE.

El Tratado de Lisboa introdujo el poder de decisión del PE en pesca, pero en la determinación de los Totales Admisibles de Capturas (TAC) corresponderá exclusivamente al Consejo de Ministros de la UE.

Bilbao ha mostrado su "malestar" por los procedimientos comunitarios porque por un lado, retrasa la entrada en vigor del plan, pone en peligro los acuerdos con el sector y por otro "vuelve a poner encima de la mesa una forma de hacer nada transparente y poco respetuosa con la ciudadanía europea y sus representantes parlamentarios".

De la misma forma entre los eurodiputados existe el temor de que "corran la misma suerte" planes para otros recursos que se han tramitado en estos meses por el Parlamento Europeo, como el de la merluza (especie de más valor comercial para la flota española).

Pescadores, 1; atún rojo, 0

Fracasa el veto a la venta internacional de esta especie - Greenpeace cree que se le está condenando a la extinción

R. MÉNDEZ - Madrid - 19/03/2010

El atún rojo no será una especie protegida y su carne seguirá viajando desde todo el mundo a Japón para ser consumido como *sushi*. La reunión de la convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas que se celebra en Doha (Qatar) rechazó ayer las propuestas de Mónaco y la UE para restringir drásticamente el comercio internacional.

Un portavoz explicó desde Doha que una vez que Mónaco y la UE presentaron sus propuestas, Libia, un país con una gran industria forzó la votación. "Tras un acalorado debate sobre los procedimientos, los países han decidido votar y las dos propuestas han sido rechazadas", según este portavoz. La propuesta europea obtuvo 43 votos a favor, 72 en contra y 14 abstenciones. La iniciativa de Mónaco recibió 20 a favor, 68 en contra y 30 abstenciones, según la ONG Oceana, que se mostró decepcionada por el resultado, aunque advirtió de que existe una pequeña posibilidad de retomar la prohibición.

Mónaco proponía incluir el atún rojo en el convenio Cites, donde están leones, tigres, elefantes y otras especies en extinción. Tras una fuerte discusión, la UE enmendó la propuesta y propuso incluir el atún rojo en esa lista en 2011 pero supeditado a los informes científicos de la Comisión del Atún del Atlántico Norte (ICCAT), el organismo que hasta ahora otorga las cuotas anuales. Muchos países, entre ellos España, recelaban porque no hay ningún pez con valor comercial en Cites, y esto supondría abrir una puerta para que los ecologistas influyeran mucho más en la política pesquera.

La decisión es muy importante para España, que tiene la mayor cuota de pesca de la UE. Limitar el comercio internacional -aunque no afectara a las cuotas de pesca- tendría un gran impacto en la industria española, que suma 4.000 toneladas de pesca de las 22.000 autorizadas en el Atlántico norte y en el Mediterráneo. Un 80% de los ejemplares capturados en las almadrabas de Cádiz y Murcia o por los pesqueros de cerco de Tarragona acaba en Japón, donde los atunes se venden por miles de euros.

Los ecologistas se mostraron contrariados. Greenpeace considera que esto condena al atún rojo a la extinción y WWF lo calificó de escandaloso. Los pescadores se alegraron porque consideran que la propuesta de Mónaco carecía de rigor científico.

Lunes, 22 de marzo de 2010

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

diariodesevilla.es

ECONOMÍA

PORTADA

SEVILLA

PROVINCIA

DEPORTES

CULTURA

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

OPINIÓN

TV

TEC

ECONOMÍA

ESPAÑA

MUNDO

SOCIEDAD

Diario de Sevilla

Actualidad

Economía

Las almadrabas salvan el veto y podrán seguir con la venta de atún rojo a J

Las almadrabas salvan el veto y podrán seguir con la venta de atún rojo a Japón

La Convención mundial sobre especies amenazadas da carpetazo rápido al debate y rechaza la propuesta de prohibir el comercio internacional de esta especie. El sector pide estabilidad y reducir la flota industrial

B. REVILLA / J. M. RUIZ / CÁDIZ / JANDA | ACTUALIZADO 19.03.2010 - 12:05

1 comentario

1 voto



Ayer era la jornada de presentación de propuestas. La puesta de largo oficial del atún rojo ante el mundo. El principio de un debate complejo y de suma relevancia porque se trataba el mayor veto comercial de la historia: el del atún rojo. La cita era la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES), formada por 175 países, entre ellos la UE -en bloque-, que defendía la propuesta presentada por Mónaco y aprobada por los ministros europeos de acabar con las exportaciones de esta especie, el 80% de las cuales tienen como destino Japón.

La previsión era que la negociación, aunque había comenzado de manera informal en los *pasillos* de Doha (Qatar) -donde se celebraba el encuentro-, se extendiera hasta el próximo miércoles, 25 de marzo, día de clausura de la reunión. Sin embargo, sorpresivamente, Libia, que tiene casi el 4% de la cuota mundial, se descolgó con una iniciativa con apoyo de Sudán -sin capturas- para dar carpetazo al asunto y propició una votación "precipitada" que salió adelante, según explicaron fuentes presentes en el cónclave. Con el voto favorable de 20 países, 68 en contra y 30 abstenciones -entre ellas la de la UE-, CITES acordó rechazar la inclusión del atún rojo en el Anexo I su lista de especies protegidas, lo que implicaba el fin del comercio internacional de esta especie, debido a que sólo queda el 15% de su biomasa virgen, calculada en 1957.

En la misma sesión también se desestimó una proposición presentada por España, en representación de la UE, en la que se sugería el aplazamiento de esta medida hasta mayo del 2011.

Las mismas fuentes, que prefirieron ocultar su identidad, agregaron que aún existe una última posibilidad y es que la propuesta vuelva a elevarse al plenario del 25 de marzo, siempre y



Trabajadores de la almadraba de Zahara, limpiando un atún tras su captura.

ARTÍCULOS RELACIONADOS

Otras reacciones a la decisión

cuando lo solicite alguna delegación y reciba el apoyo de otra. Sin embargo, esta hipótesis es "bastante difícil" a tenor del resultado de ayer.

La decisión supone un gran alivio para las almadrabas gaditanas, ya que el 80% de sus capturas anuales están dirigidas al mercado nipón. Desde la Organización de Productores Pesqueros de Almadrabas (OPP-51), su gerente, Marta Crespo, espera que el asunto "quede zanjado y que sea la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT) la que demuestre que puede gestionar este recurso y permita a las empresas almadraberías hacer previsiones sin sobresaltos". La próxima reunión de este organismo será en noviembre y para esta campaña, que ya ha comenzado con las labores previas de calamento de las redes, ya se ha impuesto una fuerte reducción del TAC (Total Admisible de Capturas) del 40% sobre el volumen del año pasado. Este gran recorte ha dejado al sector de la provincia con poco más de 600 toneladas de pesca, una cantidad insuficiente para mantener las cuatro instalaciones que ha obligado a fijar compensaciones desde el Gobierno central y la Junta.

Pese a salvar este órdago, Crespo se mostraba satisfecha con prudencia: "Sabemos que ni los ecologistas, ni los científicos están satisfechos con la noticia, van a seguir peleando, y el año que viene estaremos en las mismas, y eso es lo que a ninguna empresa le permite hacer previsiones de futuro, ni nada, teniendo la espada de Damocles siempre encima".

La solución es que ICCAT "haga sus deberes de una vez por todas y elimine la flota sobredimensionada -de cerco- que hay en el Mediterráneo, que es la responsable de esta situación". Ante esta situación los almadraberías sacan pecho y anuncian que "si se vuelve a bajar el TAC, pedirán el cierre de la pesquería". En su opinión, "lo que no se puede permitir es pagar todos por igual, y que los artesanales desaparezcan al mismo tiempo que los industriales".

Lunes, 22 de marzo de 2010

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

diariodesevilla.es

ECONOMÍA

PORTADA

SEVILLA

PROVINCIA

DEPORTES

CULTURA

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

OPINIÓN

TV

TEC

ECONOMÍA

ESPAÑA

MUNDO

SOCIEDAD

Diario de Sevilla

Actualidad

Economía

Otras reacciones a la decisión

Otras reacciones a la decisión

B. R. | ACTUALIZADO 19.03.2010 - 09:44

0 comentarios

0 votos



ARTÍCULOS RELACIONADOS

Junta de Andalucía

“Satisfecha por el efecto positivo en el sector andaluz”

La Consejería de Agricultura y Pesca recibió con “satisfacción” la noticia de que la comercialización internacional del atún rojo continuará como hasta ahora tras la decisión adoptada en Doha por Cites. La consejera, Clara Aguilera, aplaudió la decisión por las “repercusiones positivas” que tendrá en el sector pesquero andaluz, y especialmente en las flotas artesanales como las almadrabas. Además, defendió que “decisiones tan importantes deben adoptarse en función de los informes científicos (...) y nunca en función de otros intereses”.

Las almadrabas salvan el veto y podrán seguir con la venta de atún rojo a Japón

Comisión Europea

“Es una decepción; si no se toman medidas, puede desaparecer”

La Comisión Europea (CE) subrayó su “decepción” por el rechazo y recalcó que existe un “serio peligro” de que la especie desaparezca “si no se toman medidas”. “Estamos decepcionados por el resultado de la reunión”, señalaron los comisarios europeos de Pesca, Maria Damanaki, y de Medio Ambiente, Janez Potoznik, en un comunicado en nombre del Ejecutivo de la UE, que fue el que, precisamente, presentó en la Cites la propuesta de prohibición del comercio de atún rojo.

Patronal Cepesca

“Habría sido una locura por el impacto socioeconómico que tenía”

La Confederación Española de Pesca (Cepesca) acogió el dictamen de la Cites “con media alegría” e invitó a la prudencia ya que aún existe la posibilidad de que la propuesta sea discutida en Pleno por esta organización el miércoles. Según la patronal nacional, habría sido una “locura” prohibir la comercialización de atún rojo, ya que, “además de no contar con una base científica, tendría un nefasto e irreversible impacto socioeconómico”, que implicaría la pérdida de empleo e industria.

Partido Popular

“Es lo justo y denota que el Gobierno no ha estado a la altura”

El diputado del PP por Cádiz, Aurelio Sánchez, consideró que la decisión de la ICCAT es una “magnífica noticia y la postura justa”. “Si el atún rojo llega a entrar en la Cites, habría sido sin criterio y por capricho de otros países que responden a intereses ajenos”. Tras esta resolución, Sánchez considera que el Gobierno español “no ha estado a la altura” al apoyar la propuesta planteada por la UE de prohibir este comercio internacional. El diputado popular defendió

Ecologistas**“Pondremos la frase procurando tres líneas”**

Las principales organizaciones ecologistas mundiales lanzaron ayer un lamento unánime por el rechazo al veto. Greenpeace “condenó” literalmente la decisión y criticó que “como siempre, prevalezca la defensa de los intereses económicos sobre el respeto al medio ambiente”. Desde WWF, se cuestionó la capacidad de gestión de la ICCAT para recuperar la especie y “para hacer algo que no ha sido capaz de hacer en 50 años”. Y según Oceana, es un “fracaso”, aunque remarcó que “no todo está perdido” y podría reabrirse el debate.

[Comercio internacional \(extranjero\)](#)

El Gobierno catalán aplaude que el atún rojo no se incluya en el comercio de especies protegidas

19/03/2010 | EuropaPress

La Conselleria de Agricultura, Alimentación y Acción Rural (DAR) mostró hoy su satisfacción por la votación de ayer de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES) realizada en Doha (Qatar), rechazando la propuesta de Mónaco de incluir el atún rojo en el apéndice I del CITES, por 68 votos contra 20.

[Sé el primero en comentar esta noticia]

[tweet](#)

[Buzz it](#)

BARCELONA, 19 (EUROPA PRESS)

La Conselleria de Agricultura, Alimentación y Acción Rural (DAR) mostró hoy su satisfacción por la votación de ayer de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES) realizada en Doha (Qatar), rechazando la propuesta de Mónaco de incluir el atún rojo en el apéndice I del CITES, por 68 votos contra 20.

También se rechazó la propuesta de la Unión Europea que supeditaba la introducción del atún en el apéndice I del CITES a los resultados del a Conferencia Internacional para la Conservación del Atún del Atlántico, que se celebrará en noviembre.

La propuesta europea no respondía a la voluntad de la Generalitat de garantizar la actividad de toda la flota atún catalana. El Govern apostó por garantizar la continuidad de la especie sin penalizar a todo el sector por el mal comportamiento de una minoría.

 imprimir  enviar por email  Consultar + teletipos

> AREA: Economía, negocios y finanzas

19-03-2010 / 11:40 h

(ATÚN ROJO) ECONOMIA,SECTORES-EMPRESAS,AGROALIMENTACION-PESCA

Los japoneses seguirán disfrutando de su plato estrella

El Gobierno japonés, con el primer ministro, Yukio Hatoyama, a la cabeza, mostró su satisfacción en bloque por no adoptarse ayer la propuesta para la prohibición del comercio y pesca de atún rojo en la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES) de Doha.

Los comerciantes de Tsukiji en Tokio, la mayor lonja de pescado del mundo y principal punto de entrada del preciado atún rojo a Japón, celebraron también el rechazo de la prohibición en Doha, por una mayoría de 68 votos, frente a 20 que la apoyaban y 30 naciones que se abstuvieron.

La fuerte oposición de la delegación japonesa a la propuesta de Mónaco, apoyada por Estados Unidos y la Unión Europea, dio sus frutos, lo que ha conseguido calmar los ánimos de muchos nipones que temían un alza de los precios del atún, pieza central de los amantes de platos como el sushi.

Hatoyama dijo hoy que "es bueno" que se haya rechazado la propuesta y expresó su esperanza de que los precios del atún no suban, aunque reconoció que aún existen problemas frente a naciones y organizaciones que piden una moratoria para salvar los caladeros en el Atlántico y el Mediterráneo.

El atún rojo, con el que se preparan piezas de sushi o sashimi, además de otros platos, proviene casi en exclusiva de estas zonas de pesca que peligran debido a que su población se ha reducido en un 75 por ciento desde 1958, según la postura de Mónaco en CITES.

Platos como el exquisito "toro", ventresca de atún cruda, pueden superar los 8.000 yenes (65 euros) en Tokio, precio por el que se pueden saborear unos gramos de la mejor carne de túnido elaborada en manos de un maestro del sushi.

No obstante, el nivel actual de importaciones permite que en Japón siga siendo muy asequible comer atún ("maguro") relativamente fresco por menos de tres euros el sushi, lo que lo convierte en un plato muy popular.

Japón tuvo una cuota en 2009 de 23.900 toneladas de atún rojo del Atlántico norte, mientras que para evitar que los precios se disparen dispone de unas reservas congeladas de unas 20.000 toneladas, que retrasarían el impacto de la caída del comercio.

No obstante, los comerciantes de Tsukiji reconocen que cada vez llega menos atún rojo y que los precios han subido en apenas unos meses, según el diario Yomiuri, que recoge el testimonio de un restaurador que ha pasado a pagar 6.500 yenes (52 euros) el kilo en febrero, frente a los 4.000 (32 euros) de noviembre.

Las organizaciones ecologistas se oponen a que Japón siga fomentando la sobreexplotación de la población de atún rojo y piden capturas controladas para salvar a un pez que suele pesar unos 200 kilos y que está desapareciendo debido a la pesca extensiva.

A pesar de la victoria de Japón en las conversaciones de Doha, la delegación nipona aún tendrá que enfrentarse a los países que se oponen a su postura y que lo seguirán debatiendo hasta el 25 de marzo, aunque el ministro de Agricultura y Pesca nipón, Hirotaka Akamatsu, se mostró seguro de que al final no habrá un cambio.

Aunque los expertos creen que Japón deberá enfrentarse a la presión internacional si, tras el acuerdo de Doha, la Comisión Internacional para la Conservación del Atún del Atlántico (ICCAT), el organismo que controla las capturas mundiales del atún rojo, demuestra que la población de la especie peligra.

Por el momento, Japón, que se ganó en Doha con una intensa labor de presión el apoyo en la votación de países africanos y de Oriente Medio, podrá seguir disfrutando de su gran joya gastronómica, cada vez más popular en todo el mundo. EFE jmr/psh/mcd

de Oriente Medio, podrá seguir disfrutando de su gran joya gastronómica, cada vez más popular en todo el mundo. EFE jmr/psh/mcd

Lunes, 22 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

CEUTA

MARITIMAS

PROVINCIA

EuropaSur

Campo de Gibraltar

Maritimas

Ecologistas denuncian "el futuro incierto del atún, que podría extinguirse"

Ecologistas denuncian "el futuro incierto del atún, que podría extinguirse"

El colectivo pide a la sociedad que dejen de comprar y vender esta especie, ya que de lo contrario "todo seremos cómplices de su extinción"

EFE | ACTUALIZADO 19.03.2010 - 16:47

0 comentarios

0 votos



ARTÍCULOS RELACIONADOS

Ecologistas en Acción ha denunciado el "futuro incierto" que le espera al atún rojo que "podría desembocar en su extinción" tras la decisión de la XV Conferencia de las Partes de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de no prohibir su comercialización.

En un comunicado, Ecologistas en Acción ha señalado que la sorpresa "ha sido aplastante" y el resultado "desalentador, ya que 72 de los 129 países presentes han votado en contra de la prohibición, 43 a favor y 14 se han abstenido".

El colectivo critica que la decisión "no cuenta con ningún rigor científico", pues el último informe de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico ya advertía de que la población actual de atún rojo "se encontraba a un 15 por ciento de su población original".

Ecologistas en Acción ha criticado a los políticos españolas que "han abocado a la pesquería más antigua del mundo y de mayor calado cultural del mediterráneo a su extinción y con ello a los pescadores artesanales que se sustentan de esta pesquería en todo el mediterráneo".

Además, han lamentado "la falta de nivel político del Gobierno de España que, ostentando la Presidencia de la Unión Europea, en el momento de esta trascendental decisión para el futuro del atún rojo no ha sido capaz de liderar ni posicionarse a favor de esta medida".

El colectivo ecologista ha pedido a consumidores, restaurantes, comercializadores, cocineros y supermercados que dejen de comprar y vender esta especie pues, "de lo contrario, seremos todos cómplices de su extinción".

La almadraba de Tarifa respira tras el rechazo al veto a la exportación del atún

Las almadrabas salvan el veto y podrán seguir con la venta de atún rojo a Japón

Doha tumba también la protección de los corales

La cumbre de especies amenazadas desatiende los corales, pero prohíbe el comercio internacional con un tritón de Irán

M. A. - Madrid - 22/03/2010 08:15

Tras rechazar la semana pasada la prohibición del comercio internacional con atún rojo y oso polar, los delegados de los 140 países presentes en la cumbre sobre especies amenazadas de Doha (Qatar) también descartaron ayer aumentar la protección de 31 tipos de corales rojos y rosas. La propuesta, presentada por EEUU y la UE, implicaba exigir permisos de exportación para certificar que los corales se capturan de manera sostenible. Según WWF, entre 30 y 50 toneladas de ejemplares de estas especies se comercializan cada año para elaborar joyas y otros objetos ornamentales.

"La recolección y el comercio no regulados y virtualmente sin gestionar de estas 31 especies las están conduciendo a la extinción", lamentó ayer el director científico de la ONG Oceana, Ricardo Aguilar. Los países que más explotan estos corales son Italia, Japón y Taiwán. Y podrán seguir haciéndolo en las mismas condiciones que hasta ahora.

La reunión de la Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestre (CITES) sí sirvió ayer para prohibir el comercio internacional con el tritón manchado de Kaiser, que sólo vive en Irán, y para endurecer las leyes contra la caza furtiva de tigres en Asia.

Lunes 22 de marzo de 2010 [Contacte con laopinioncoruña.es](#) | [RSS](#)**laopinioncoruña.es**NOTICIAS
MarHEMEROTECA » 

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

[A Coruña](#) [Metro](#) [Galicia](#) [España](#) [Mundo](#) [Sucesos](#) [Economía](#) **Mar** [Deportes](#) [Cultura](#) [Sociedad](#)[laopinioncoruña.es](#) » **Mar**

La merluza viajera

🕒 01:11 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆

ANTÓN LUACES Pesqueros de Caleta Paula, Mar del Plata o Comodoro Ribadavia, entre otros puertos argentinos, han dejado de pensar en las explosiones sísmicas provocadas en alta mar por petroleras como Repsol YPF o Pan American Energy (PAE) para encontrar una respuesta a la pregunta de por qué no aparece la merluza. Esta carencia de la principal pesquería austral afecta también a los buques gallegos o pertenecientes a sociedades mixtas con capital gallego. Unos y otros tienen ahora a la vista un subsidio anticrisis para la pesca por parte de la PAE, que no reconoce responsabilidad alguna en la mengua del recurso.

Sea como fuere, la merluza escasea en aguas argentinas. En los puertos patagones se reclaman ayudas al Estado porque tampoco encuentran merluza, y aquí es donde nace la ahora convicción de que la culpa no es exclusiva consecuencia de la onda expansiva de las explosiones que las compañías petroleras llevan a cabo en alta mar. Se trabaja en la mar de 10 a 14 días y los pesqueros regresan a puerto con la mitad de la merluza que antes capturaban. Esto ha llevado a pedir la revisión de las vedas establecidas y prestar mucha atención a los resultados de las prospecciones de juveniles de merluza. Es la propia administración argentina, en este caso, la que no logra llevar tranquilidad alguna al sector.

Ahora se realizan todo tipo de conjeturas para explicar tal anómala situación, porque las vedas ahora en vigor son las mismas de 2009 y en este mar se capturó, entonces, merluza sin ningún tipo de inconvenientes ni limitaciones para la protección de juveniles.

Otros repasan los listados de capturas de juveniles y reclaman su protección porque, piensan, la naturaleza pasa factura a la escasa existencia de reproductores. Y sin estos, la pesquería de merluza tiene en aguas argentinas un futuro poco esperanzador aunque se base en una más extensa e intensa veda para la captura.

La repercusión de esta situación está incidiendo, y de qué manera, en la rentabilidad de los barcos gallegos en aguas australes.

No se sabe dónde está la merluza y esto descorazona a los veteranos y crea incertidumbre en los jóvenes.

Lunes 22 de marzo de 2010 Contacte con laopinioncoruña.es | RSS

laopinioncoruña.esNOTICIAS
MarHEMEROTECA » 

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

A Coruña Metro Galicia España Mundo Sucesos Economía **Mar** Deportes Cultura Sociedadlaopinioncoruña.es » **Mar**

La flota gallega exige 'no pagar el pato' del conflicto entre Argentina y Reino Unido

Los armadores reclaman al Gobierno gestiones para evitar que la pesca se vea afectada por la tensión bilateral generada por las prospecciones petrolíferas británicas en Malvinas

🕒 01:11 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



P. P. | A CORUÑA La flota española que faena en el caladero del Atlántico Suroccidental, en su práctica totalidad con base en Galicia, asiste con "preocupación" a la escalada de tensión entre Argentina y el Reino Unido por su histórica disputa por la soberanía de las islas Malvinas y que en las últimas semanas se ha recrudecido por las exploraciones británicas de petróleo en el archipiélago.



Varios buques arrastreros congeladores amarrados en un puerto gallego. / la opinión

La preocupación de los armadores gallegos alcanzó su mayor intensidad cuando la presidenta de Argentina, Cristina Fernández, firmó un decreto que permite el control de todos los buques que se propongan transitar entre puertos ubicados entre la Argentina continental y las Malvinas, atravesar aguas jurisdiccionales argentinas hacia las islas o cargar mercancías entre esos puertos.

"Por el momento no se ha producido ningún control ni intervención sobre la flota pesquera, pero los armadores nos han trasladado su preocupación por si se pudieran ver afectados", reconocen los portavoces de la flota que faena en esos caladeros. En total, faenan en la zona entre 25 y 30 arrastreros congeladores de pabellón español y otros tantos de capital español y gallego pero pertenecientes a empresas mixtas, según el sector.

Petición al Gobierno

Ante la creciente preocupación de la flota, los propios armadores de la comunidad gallega se dirigieron a la Administración central a través de la Secretaría General del Mar, para demandar gestiones ante las autoridades de Buenos Aires, de forma que se garantice que "la flota y la pesca no paguen el pato" de una disputa que les es ajena.

La misiva enviada al Gobierno español no ha recibido aún respuesta, según el sector, que recuerda que los pesqueros que operan en la zona "faenan en aguas internacionales con el debido permiso temporal de pesca de la Administración española y conforme a las normas españolas y comunitarias".

Uno de los armadores gallegos con barcos en ese caladero, José Enrique Pereira, señaló a este diario que,

pese a las tensiones anglo-argentinas, la actividad es "completamente normal", que al menos sus tres barcos en la zona no se han visto afectados en modo alguno por las tensiones entre ambos países y que tampoco le constan controles sobre la flota pesquera.

La tensión entre ambos países por la intención británica de comenzar las exploraciones petrolíferas en el archipiélago tuvo su mayor escenificación internacional el día 24 de febrero, cuando el canciller argentino, Jorge Taiana, acudió a la ONU para reunirse con su secretario general, Ban Ki-moon, y pedirle que redoble sus gestiones de buenos oficios y logre sentar al Reino Unido en una mesa de negociación.

En paralelo, el Reino Unido trasladó un submarino a las islas Malvinas para reforzar la base militar del archipiélago, acción que se suma a la llegada de un equipo del SAS (fuerzas especiales británicas) antes de que una plataforma petrolífera comenzara sus exploraciones a 60 millas de Malvinas, según el diario argentino Clarín, que también señala que, las defensas aéreas en las islas se consolidaron a finales de 2009 con la llegada de cuatro aviones británicos.

PESCA

Los Estados confían en que la Agencia de Pesca amplíe sus inspecciones a más caladeros

La Voz 19/3/2010

Valoración (3 votos)

El consejo de administración de la Agencia Comunitaria de Control de la Pesca, con sede en Vigo y formado por los representantes de los 27 Estados miembros, sugirió ayer a la cúpula directiva de la institución comunitaria que amplíe en la medida de lo posible su radio de acción a todas aquellas aguas en la que haya presencia de flota comunitaria. Esto supone un espaldarazo a la actividad de la agencia europea y un cambio de estrategia frente a años anteriores, en los que los países aguardaban habitualmente a que la institución les plantease las propuestas.

En el 2009 se llevaron a cabo seis planes de despliegue conjunto (PDC), dos más que en el ejercicio anterior. En términos generales, el nivel de actividad aumentó aproximadamente el doble que en el 2008, según los datos proporcionados por la Agencia de Pesca. En cifras globales, ha pasado de realizarse 3.676 inspecciones a las 6.052 del ejercicio pasado. Los **stocks** protegidos a través de la coordinación de la oficina de control de la pesca en el 2009 fueron los de la NAFO y la NEAFC (Atlántico nororiental), bacalao en el mar Báltico y del Norte, aguas occidentales y atún rojo en el Mediterráneo y el este del Atlántico.

Las prioridades para años sucesivos son apoyar a los Estados y a la Comisión en la aplicación del reglamento en contra de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada; la coordinación operativa de inspección y control para el bacalao en el mar Báltico y del Norte, el atún rojo, las zonas NAFO y NEAFC, que se extenderá a la merluza del norte, el pez espada y ciertos pelágicos; desarrollar

y fortalecer las habilidades, competencias, procesos y recursos de las autoridades de control con el propósito de lograr una aplicación uniforme y efectiva de las reglas de la política pesquera común (PCP).

La propuesta de borrador para el presupuesto del 2011 del subsidio de la Unión Europea para la agencia es de 8,85 millones de euros (7,28 millones para gastos administrativos y 1,57 para gastos operacionales). En comparación con el 2010, significa un 5,2% de aumento, ya que este año la institución comunitaria ha tenido un subsidio de 8,41 millones de euros.

Domingo 21 de marzo de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)

farodevigo.es
Decano de la prensa nacional

NOTICIAS

Portada de Arousa

HEMEROTECA »

EN

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**

El robo de 25 grandes rodaballos en el Igafa arruina tres años de investigación científica

Los peces fueron intervenidos por la Guardia Civil en un vehículo cuando circulaba por las inmediaciones del muelle de O Cantiño

🕒 06:30 ⭐⭐⭐⭐⭐



A. G. - A ILLA La Guardia Civil detuvo ayer a dos personas en las inmediaciones del muelle de O Cantiño, en A Illa de Arousa, como presuntos autores del robo de 25 rodaballos con un alto valor científico en las dependencias del Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Igafa). Los dos detenidos, uno de ellos vecino de A Illa, viajaban en un Hyundai Coupé rojo en cuyo maletero se encontraron muertos los valiosos ejemplares y varios alevines de esta especie que también podrían pertenecer al proyecto que se desarrollaba en las dependencias del centro.



Carlos Mariño, con los rodaballos muertos en las instalaciones del Igafa. // Iñaki Abella

El profesor del Igafa, Carlos Mariño, fue el

encargado de denunciar el robo en la Guardia Civil, tras encontrarse con que los tanques exteriores en los que se encontraban las 25 piezas habían sido vaciados. "Se trata de parte de los progenitores de un proyecto de repoblación en el que llevamos trabajando más de tres años", argumentaba el profesor ayer, por lo que el golpe a la investigación que se desarrollaba en el Igafa "ha sido durísimo". Del proyecto sólo se han salvado un puñado de rodaballos que permanecían en un tanque interior al que no pudieron acceder los responsables del robo. El valor económico de los rodaballos también es muy alto, ya que a todos los ejemplares sustraídos se les realizó un análisis genético, cuyo coste es de 4.000 euros. En total, el valor económico de los rodaballos podría superar los 2.000 euros.

Identificados

Mariño tuvo que desplazarse al muelle de O Cantiño para identificar si los rodaballos que llevaban los dos detenidos en el vehículo eran los del Igafa, algo que realizó a través del chip que llevaban implantado todos los ejemplares.

"Los resultados del proyecto estaban siendo muy positivos, y este año teníamos previsto soltar una cantidad determinada de sus hijos, cifra que se va a ver notablemente reducida con esta situación". Además, el robo y muerte de los rodaballos va a retrasar considerablemente el proyecto, ya que los científicos van a tener que comenzar de nuevo, capturando nuevos individuos en el mar, realizándoles su análisis genético y volviendo a empezar con la reproducción.

En lo que respecta a los alevines localizados en el interior del vehículo, se sospecha que también pueden pertenecer al proyecto, por lo que el profesor tenía previsto revisar los tanques en los que se encuentran estos individuos para comprobarlo.

Un robo de estas características es la primera vez que ocurre en las dependencias de A Illa de Arousa, donde se han registrado pequeños incidentes, pero nunca de este calibre.

La Guardia Civil sospecha que los dos presuntos responsables del robo tenían previsto ofrecer los rodaballos

a los establecimientos hosteleros del municipio, siendo localizados en una zona en la que se asientan varios locales de estas características.

MARÍTIMA

El robo de 266 rodaballos del Igafa paraliza su plan de investigación

Faltan todavía por aparecer nueve de los adultos reproductores sustraídos, con un altísimo valor científico

Roi Palmás 21/3/2010

Valoración (6 votos)

El Instituto Galego de Formación en Acuicultura (Igafa) registró la pasada madrugada un inusitado robo en sus instalaciones. Los ladrones accedieron por mar al interior de la sede del ente regional, en A Illa de Arousa, rompiendo con su embarcación una valla de seguridad y llevándose un botín de 266 rodaballos salvajes, 20 de ellos adultos y el resto crías.

Los ejemplares corresponden al proyecto de reproducción que mantiene desde hace años el Igafa y por lo tanto, eran clave para el desarrollo futuro del mismo. Esto ha provocado que, tras la sustracción de los rodaballos, el trabajo quede paralizado, puesto que se ha roto el ritmo y no será hasta mañana cuando se realice el muestreo necesario y se redefinan plazos y objetivos.

Tras cursar la correspondiente denuncia ante la Guardia Civil, dos patrullas interceptaron a primera hora de la tarde, en la zona de O Cantiño, a un vehículo sospechoso, en el que se detuvo a los dos implicados: J. M. L. S., de 33 años y vecino de Vilagarcía, y J. L. I. D., de 36 años y natural de A Illa, que portaban todavía los animales, que pretendían colocar en el mercado para su consumo.

Gracias a la detención, se recuperaron 11 de los 20 adultos y 246 alevines, que habían sido robados de dos tanques del interior del Igafa.

Valor científico

Los responsables del instituto calculan que por el botín de adultos podrían llegar a obtenerse unos 2.000 euros, un valor, con todo, muy inferior al que reportan para el estudio de la especie, ya que llevaban trabajando con estos ejemplares durante tres años, en los que el coste de su engorde y seguimiento supera con creces los 4.000 euros.

Con el paso de las horas, los animales perecieron y por tanto se ha perdido también su valor científico. Carlos Mariño, el director del proyecto de reproducción del Igafa, aseguraba tras lo sucedido que «é unha perda moi grande para o proxecto. Non é fácil ter un stock salvaxe así e a partir de agora haberá que reorganizar o traballo».

Los animales tienen un chip informático de identificación que no debe ser ingerido por los humanos

21/3/2010

Valoración

(3 votos)

La sustracción de los rodaballos reproductores del Igafa es el primer robo que se registra en el interior del instituto acuícola y puede tener, además de la evidente pérdida de información asociada, más consecuencias. Entre ellas, desde el organismo destacaron ayer que estos ejemplares cuentan con un doble sistema de identificación que los desaconseja para el consumo.

Por una parte, en la zona exterior del cuerpo, tienen una etiqueta que los diferencia de los animales en cautividad o en régimen de libertad. Por otra, se les ha introducido un microchip informático en su organismo -similar al de los perros- con una cápsula de cristal que lo recubre de 1,5 centímetros de largo, que podría ser ingerida si finalmente llegan a comercializarse en el mercado.

Las consecuencias de la ingestión de esta tecnología en el organismo de las personas es impredecible. Tras haber incautado gran parte del botín robado, ahora todos los esfuerzos se centran en localizar los nueve restantes y evitar que, si alguien los compró, llegue a consumirlos.



Contrátalo YA A A >

Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | F

Hoy 9.7 / 22.4 | Mañana 10.9 / 19.2

laverdad TV.es La televisión de laverdad.es

Edición: Murcia Edición Albacete » Edición Alicante » Personalizar 22 marzo 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com H

Portada Local **Deportes** **Economía** **Más Actualidad** **Gente y TV** **Ocio** **Participa** **Blogs** Servicios

Software internet

Región Murcia **Cartagena** Lorca Comarcas Fiestas **ADENÁS** Cultura Pueblos de Murcia **MULTIMEDIA** Fotos Vídeos

Estás en: Murcia - La Verdad > Noticias Murcia > Noticias Cartagena > **Los pescadores pierden la mitad de sus ingresos por culpa de los temporales**

EMPLEO

Los pescadores pierden la mitad de sus ingresos por culpa de los temporales

Los más perjudicados fueron los buques de cerco y artes menores, aunque la flota de palangre también estuvo amarrada varios días
22.03.10 - 00:46 - ANTONIO LÓPEZ | CARTAGENA.

0 votos

Comentarios | Comparte esta noticia »

Si la situación del sector pesquero en Cartagena ya era de por sí preocupante, debido a la competencia desleal de terceros países que exportan pescado a precios irrisorios y las altas cargas fiscales que soporta, ahora se ha visto agravado aún más por los temporales que han azotado la franja mediterránea los últimos tres meses. Esto a provocado que la gran mayoría de días del mes que pueden faenar, los pescadores se hayan tenido que quedar en tierra a la espera de que pasara el temporal.

Según los cálculos del patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Cartagena, Antonio Hernández, esta situación ha provocado que sus beneficios hayan caído en picado desde diciembre. Aseguró a este diario que en los últimos tres meses han perdido casi la mitad de sus ingresos en relación con el mismo periodo del año pasado, en el que sí que pudieron salir a faenar.

«Los buques de cerco y artes menores fueron los más perjudicados por el viento. Ha sido raro el día que han podido salir», dijo Hernández. En el caso de la flota de palangre, los barcos han permanecido en el muelle gran parte de los días debido al viento y a la parada biológica.

Boquerón y sardina

Actualmente están pescando merluza, pulpo, gamba blanca, salmonete y bonito. Los productos que más han escaseado estos últimos meses en la lonja del muelle de Alfonso XII han sido el boquerón y la sardina. «A pesar de que haya poca cantidad, los precios no suben. Tenemos los mismos que hace años y por eso el sector no se recuperar», explicó Antonio Hernández.

El año 2009 fue de cierta recuperación para los bolsillos de los pescadores que vieron cómo el precio del combustible casi se redujo a la mitad. «A finales del 2008 un litro de gasoil valía 137 céntimos y ahora ronda los 70. Esto quieras que no nos ha ayudado a mantener nuestros ingresos y a poder salvar nuestras flotas, pero el mal tiempo de los últimos meses nos ha vuelto a arrastrar a una crisis mucho más profunda», aseguró este pescador.

Uno de los meses más importantes para los pescadores, en cuanto a conseguir beneficios se refiere es diciembre, por las ventas de navidad. Hernández explicó que durante ese mes su pérdidas se multiplicaron ya que no pudieron salir debido a los temporales. «Diciembre fue malo. Uno de los peores desde hace muchos años. La campaña se perdió por completo y las pérdidas son incuantificables», dijo.

Fondo estatal

La situación de los pescadores de Cartagena también la han sufrido en Valencia. Allí, el patrón mayor propuso la creación de un fondo estatal destinado a paliar las consecuencias de los temporales e inclemencias meteorológicas. Los pescadores cartageneros dicen que no se lo han planteado pero que sería una solución.

La cofradía de pescadores de la ciudad aglutina a 42 embarcaciones y 152 marineros, una cifra que según el patrón mayor se ha visto muy mermada en los últimos años por las «graves pérdidas económicas», que soporta el sector en la actualidad. Se trata de una situación que se ha incrementado también por la competencia de otros países, que traen pescado de una calidad muy inferior pero lo venden mucho más barato.

El patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Cartagena calificó de «muy malas» las perspectivas del sector pesquero tanto en la Región de Murcia como en el municipio para este año, entre otras cuestiones, por la reducción de la cuota para las capturas de atún rojo aprobada recientemente por la Unión Europea.

Hernández explicó que la flota, a pesar de la crisis, se mantuvo en 2009 el número de embarcaciones,

aunque destacó que en el último año hubo un descenso del número de marineros que faenan en los barcos. Las nuevas normativas europeas en torno a distancia de la costa, y a la pesca de cerco y de arrastre pondrán al sector pesquero de la Región de Murcia en una difícil situación, afirmó.

Descubre la Zona Outlet con terminales seleccionados  Infórmate aquí 

ADSL 10MB + LLAMADAS + WIFI GRATIS **9**

Versión móvil

Hemeroteca | Edición Im

Hoy 9.7 / 22.4 | Mañana 10.9

laverdad tv.es La televisión de laverdad.

Edición: Murcia Edición Albacete » Edición Alicante » Personalizar 22 marzo 2010 Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy

Portada Local **Deportes** **Economía** **Más Actualidad** **Gente y TV** Ocio **Participa** **Blogs** Servicios **Turismo rural** [int](#)

Región Murcia **Cartagena** Lorca Comarcas Fiestas **ADemás** Cultura Pueblos de Murcia **MULTIMEDIA** Fotos Vídeos

Estás en: Murcia - La Verdad > Noticias Murcia > Noticias Cartagena > «La subida del IVA de julio, seguro que nos perjudicará»

CARTAGENA

«La subida del IVA de julio, seguro que nos perjudicará»

22.03.10 - 00:45 -

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

El patrón mayor de los pescadores augura que a partir del mes de julio, cuando el Gobierno central haga efectiva la subida del IVA, el sector pesquero será uno de los más perjudicados. «Si lo suben, nuestras ventas bajarán. Y si queremos vender algo, nos veremos obligados a bajar otra vez los precios. De esta forma, nuestros ingresos volverá a reducirse drásticamente», dijo. No sabe hasta que punto sus ventas se verán afectadas, pero está seguro que les afectará más que a otros sectores.

EL PORTAVOZ
ANTONIO HERNÁNDEZ
 PATRÓN MAYOR DE LA
 COFRADÍA DE
 PESCADORES DE
 CARTAGENA

Lunes, 22 de marzo de 2010

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

elalmeria.es

ALMERÍA

PORTADA

ALMERÍA

FINANZAS

PROVINCIA

DEPORTES

CULTURA

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

OPINIÓN

El Almería

Almería

La pesca de Almería vive uno de los años menos rentables de su historia

La pesca de Almería vive uno de los años menos rentables de su historia

La producción acuícola salva un ejercicio en el que el puerto de la capital vio como bajaban sus capturas y el valor de sus ventas · Los precios en la lonja de Almería cayeron a niveles que no se contemplaban desde hace más de veinte años

ÓSCAR LEZAMETA / ALMERÍA | ACTUALIZADO 22.03.2010 - 01:00

0 comentarios

0 votos



La pesca extractiva en la provincia de Almería ha cerrado el año pasado con uno de los peores que se recuerdan en los puertos de la costa. Si el año pasado ya fue calificado por los armadores como "malo sin paliativos" los ocho millones de kilos que se contabilizaron en las lonjas de la capital, Adra, Carboneras, Garrucha y Roquetas de Mar, se darían ahora como buenos si se tiene en cuenta que en 2009 no se llegaron ni tan siquiera a los 7 millones. En lo que se refiere a la valoración de dichas capturas, las cosas pintaron ligeramente mejor, ya que los ingresos aumentaron hasta los 19,3 millones de euros, un 1,3% más que en 2008, aunque habría que matizar que la lonja de Almería, que supone casi la mitad de los ingresos que se contabilizan en la provincia, registró una caída superior al 9%.



Descarga de pescado en el puerto de la capital almeriense.

Sea como fuere, tan sólo Garrucha se salvó de la quema generalizada. El puerto del Levante se agarró más que nunca a la gamba roja, su producto estrella, para aumentar hasta los 459.915 kilos los capturados durante los doce últimos meses. Sus capturas también superaron los 4,5 millones de euros, un más que significativo incremento de un 16%.

El resto de los puertos, dejando al margen el de la localidad roquera que dado su volumen de capturas de su flota artesanal y el de Carboneras, profundamente marcado por la estacionalidad de sus capturas y la modalidad de las artes de la mayoría de la flota de arrastre de superficie que le ha llevado este año a incrementar sus capturas en un 59% y sus ventas en un 213%, el resto de puertos han padecido cifras en rojo: las capturas en Adra ha bajado en más de un 38% y en Almería se quedó en un 14%.

Las cifras globales en la provincia son, salvo con la excepción del único puerto en Granada (Motril también muy expuesto a la estacionalidad) las peores de todas las provincias de la comunidad autónoma andaluza. De hecho, en las flotas de Huelva y Málaga se registraron

del triple de capturas que en Almería apenas contabilizó un ajuste de un 1,5% de descenso. También la provincia se queda lejos del descenso de un 2,7% en las capturas de Andalucía. Donde sí sale mejor parada la flota almeriense es en el valor de sus capturas, que crecen de una manera global un 1,3%, siendo la única provincia que ve cifras en positivo junto con Huelva.

En lo que respecta a las especies la capital registra casi un empate entre las capturas de peces y las de crustáceos, especialmente la gamba roja que vuelve a superar al caladero de Garrucha en más de 90.000 kilos. No obstante, en cuanto a su valoración, las garrucheras obtienen mayor cotización, ya que los 2,9 millones por casi la mitad de capturas superan con mucho los 3,8 millones de la capital.

A pesar de todo ello, se asiste a una profundísima reestructuración de la flota en su conjunto, con valoraciones que no se alcanzaban en los últimos 20 años, aún con tres meses de parada biológica obligada y subvencionada por parte de la Consejería de Pesca de la Junta de Andalucía y que afecta a todas las artes.

Lunes 22 de marzo de 2010 [Contacte con diariodemallorca.es](#) | [RSS](#) | [Registro](#)NOTICIAS
MallorcaHEMEROTECA » [INICIO](#)[ACTUALIDAD](#)[DEPORTES](#)[OPINIÓN](#)[CULTURA Y OCIO](#)[PA](#)[Mallorca](#) [Diario de Palma](#) [Part Forana](#) [Sucesos](#) [Nacional](#) [Internacional](#) [Economía](#) [Turismo](#) [Sociedad](#)[diariodemallorca.es](#) » [Mallorca](#)

Ayudas al sector similares al 68% de lo que se pesca

🕒 06:30 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆

I.O. PALMA. El secretario de las cofradías de pescadores baleares no oculta su pesimismo sobre el futuro del sector: "las medidas incluidas en el reglamento que habrán de aplicarse a partir del próximo mes de junio provocará que de los 960 arrastreros de la UE que faenan en el Mediterráneo se tendrán que desmantelar unos trescientos a corto plazo porque ya no resultarán rentables para el armador por la disminución de capturas y el coste del carburante".

"Las ayudas al sector pesquero en el seno de la UE suponen el 68% del valor total de las capturas de la flota comunitaria. Y desde Bruselas no están dispuestos a seguir costeando una actividad que cada día resulta más ruinoso. El cambio en los hábitos alimenticios y los nuevos ritmos de vida en los que no hay tiempo para nada están propiciando que la gente consuma el pescado congelado y limpio que se vende en los grandes superficies comerciales. El producto fresco de la flota local cada vez tiene peor salida excepto con las especies de alta calidad que se venden al sector de la restauración", analizó la actual situación del sector Garau.

"Y desde la UE, al imponer estas mallas y estos grosores de hilo, saben que están perjudicando seriamente la actividad de los arrastreros y que provocarán que muchas de estas embarcaciones no puedan salir a faenar, lo que en definitiva puede ser lo que pretendan", conjeturó el responsable de los pescadores.

Garau señaló por último que imponer estas restricciones a la flota comunitaria que faena en el Mediterráneo supone además un agravio comparativo con los barcos de otras naciones ribereñas como Marruecos, Argelia y Libia que operan en la zona con artes mucho menos selectivas.



La actualidad en tu bolsillo

[Secciones](#) [Buscar](#) [Resultados deportivos](#) [Tiempo](#) [ParrillaTV](#)



[Ver imagen](#)

Terranova vuelve a dar bacalao

La Bacaladera. El 70% de su negocio está dedicado a la venta de bacalao, salado y congelado, pescado por los mares del Hemisferio Norte

Por: GUILLERMO MALAINA

22/03/2010 07:00

En el puerto guipuzcoano de Pasaia, cuentan ahora los viejos pescadores retirados que hace medio siglo al lugar se le conocía como la "ciudad del dólar". Marineros vascos, pero también gallegos, asturianos y cántabros, se embarcaban en los bacaladeros para hacer las Américas en los caladeros de bacalao de Terranova (Canadá). Se trataba de una faena dura bajo temperaturas de hasta 40 grados bajo cero, pero el sueldo merecía la pena.

Al albor de aquella pesca nacieron también empresas dedicadas a la venta y exportación del bacalao salado y congelado, como La Bacaladera, con sede en Irún (Guipúzcoa), que llegó a tener también fábricas en Terranova. A la costa canadiense vuelven este año a acercarse los pesqueros españoles tras la reapertura del tradicional caladero de bacalao Flemish Cap, que permanecía cerrado desde 1999 por el peligro de extinción de la especie.

Los bacaladeros españoles regresan tras diez años al

Una cuota de 787 toneladas

La captura, no obstante, estará muy limitada. La Organización de la Pesca del Atlántico Noroccidental (NAFO) ha establecido una cuota total de 5.500 toneladas, de las que 787 corresponderán a la flota española, cuya mayor base se encuentra en Vigo. Para hacerse una idea de la escasa magnitud de esa cuota de 787 toneladas, basta recordar que el récord en la pesca de bacalao en aquellas aguas data de los años sesenta, cuando dos barcos descargaron 1.760 toneladas en el puerto de Pasaia.

Aquella pesca descontrolada tuvo sus consecuencias. La pesca cayó y los bacaladeros tuvieron que buscar otros caladeros. La empresa guipuzcoana La Bacaladera ha recibido durante todos estos años el bacalao capturado en otras aguas, de Groenlandia, Rusia occidental, Noruega, Islandia, Reino Unido, Svalvard y el Pacífico Norte.

La crisis de la hostelería afecta al negocio de esta empresa de Irún

El grueso de la actividad de esta compañía se centra en el bacalao (70% del negocio), pero también introduce en el mercado otros productos congelados, como almeja negra, calamar, gambas rebozadas, panga, pimientos de piquillo o rodajas de bonito.

Crisis en la hostelería

Pese a la diversificación de sus productos, esta empresa no pudo evitar el pasado año las consecuencias de la crisis. Según explica su director general, José María Salvador, la compañía intentó en 2009, por medio de las exportaciones a otros países, hacer frente al descenso de las ventas en el sector de la hostelería, especialmente castigado por el cierre de empresas y el descenso del consumo de otras muchas. "Pero, al final, se sufrió un pequeño decremento", cuenta Salvador.

La planta de La Bacaladera, con más de 10.000 metros cuadrados de superficie, tiene capacidad para almacenar más de 3.000 toneladas, y cuenta con instalaciones acondicionadas para secar más de 25 toneladas de bacalao al día y congelar más de 15.

GRUPOS DE ACCIÓN COSTEIRA > MÁS QUE PESCA

Galicia se lleva la mayor parte de los millones del Fondo de Pesca de la UE

22.03.2010 Concellos, cofradías, empresarios y particulares apuran la presentación de proyectos que ayuden a diversificar la economía en torno al mar .. Los fondos europeos reservados para cada año son acumulables .. Empleo, turismo, comercialización y promoción son las claves

DELEGACIONES • RIBEIRA-CEE-NOIA-VIGO-PONTEVEDRA-A CORUÑA

Concellos, cofradías, empresarios y colectivos gallegos vinculados a la multitud de sectores que de una u otra forma están relacionados con el mar, se han puesto manos a la obra para presentar los proyectos que optarán al reparto de la nada despreciable suma de 40 millones de euros que la UE destinará a Galicia hasta el año 2013 a través de los Grupos de Acción Costeira.

Galicia se lleva la mayor parte de este apetitoso pastel elaborado con el Fondo Europeo de la Pesca, pues para el resto de la costa española se destinan diez millones de euros.

Para engrasar la complicada maquinaria que ha de poner en marcha la presentación de los proyectos, la costa gallega se ha dividido en siete grandes zonas: A Mariña-Ortega, Golfo Ártabro, Costa da Morte, Fisterra-Ría de Muros e Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra y Ría de Vigo-A Guarda. Al frente de cada una de ellas hay un equipo de gestión, con gerente y presidente, encargado de canalizar y supervisar las ideas que vayan llegando en las próximas semanas y que serán evaluadas en base a los rigurosos criterios técnicos y a los baremos establecidos ya en los documentos que definen las líneas estratégicas de las respectivas zonas y que se han denominado Plans Estratégicos Zonais (PEZ's).

Hasta el próximo día 31 de marzo podrán presentarse los proyectos en las distintas zonas, aunque se abrirá una segunda convocatoria cuyo plazo finalizará el 31 de septiembre.

El pilar de la diversificación

Los pilares sobre los que se asientan los Grupos de Acción Costeira (GAC's) son fortalecer la competitividad del sector pesquero, sobre todo en el ámbito de la comercialización; diversificar la actividad económica; mejorar el entorno natural y promover la cohesión social. En base a estas líneas maestras caben ahora proyectos de toda índole: desde aquellos que apuesten por desarrollar el turismo marítimo hasta los que propongan la comercialización de productos en Internet; desde la puesta en valor de productos o la apertura de nuevas vías de comercialización a la creación de una red de Escuelas do Mar; desde proyectos de ocio vinculados a la pesca hasta una plataforma virtual de promoción; desde una red de alojamientos en casas marineras hasta el desarrollo de rutas turísticas agroalimentarias.

Por supuesto, será criterio indispensable garantizar la viabilidad técnica y económica.

Especies infravaloradas

En las líneas maestras propuestas para algunas zonas se sugiere incidir en la cooperación comercial, en la creación de una plataforma virtual para la comercialización de productos pesqueros, en el fomento de la producción de artesanía alimentaria o en la explotación y comercialización de especies infravaloradas. También se sugieren estudios para la adaptación a nuevos nichos de mercado y diseñar programas de innovación empresarial y gestión de la creatividad.

Subvenciones incompatibles

Las ayudas concedidas al amparo del Fondo Europeo de la Pesca son incompatibles con otras procedentes de los instrumentos financieros de la Unión Europea, por lo que es necesaria una c-

oordinación con las intervenciones desarrolladas en los fondos Feader (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural), Feder (Fondo Europeo de Desarrollo Regional), FSE (Fondo Social Europeo) y FC (Fondo de Cohesión). Sin embargo, los beneficiarios de las ayudas de los GAC's podrán solicitar otras ayudas complementarias, ya sean nacionales, regionales o locales, siempre que el importe total acumulado de las mismas no exceda el coste de la actividad subvencionada y siempre que el importe total de las ayudas públicas no exceda los límites máximos previstos en la normativa de ayudas de Estado de la UE.

comarcas@elcorreogallego.es

RESPALDO A INICIATIVAS PÚBLICAS O PRIVADAS

Hasta el 100% para propuestas de interés social

Existen dos tipos de proyectos susceptibles de recibir financiación a través de los Grupos de Acción Costeira. Por un lado, están los proyectos productivos, aquellos destinados a generar beneficios económicos, que son subvencionables hasta el 60%. Pueden presentarlos personas físicas o jurídicas empadronadas o con sede social en la zona. Y, por otro lado, están los proyectos considerados no productivos, es decir, aquellos que, aún siendo privados, no tienen afán de lucro, sino que persiguen un interés social. Este tipo de proyectos son subvencionables hasta el 100% y pueden presentarlos concellos, cofradías, mancomunidades, etc.

Estas acciones serán valoradas por cada Grupo de Acción Costeira de acuerdo con una serie de criterios explícitos, ya que figuran en los Plans Estratégicos Zonais que cada GAC definió para su territorio.

Tanto los criterios como los baremos de valoración de los proyectos fueron libremente establecidos por cada grupo en su PEZ, respetando en todo caso lo dispuesto en las órdenes de la Consellería do Mar y los objetivos del Eje 4 del FEP.

Cada grupo, a la hora de establecerlos, deberá dar especial importancia a las peculiaridades de su zona. Cuanto más se adapte el proyecto al PEZ de su ámbito, más probabilidades tendrá de ser seleccionado.

Cada zona tiene asignado un presupuesto anual, pero el dinero disponible se podrá acumular para ejercicios posteriores si no se gasta en el año para el que fue reservado. Eso sí, el límite máximo para gastar los fondos es el 30 de junio de 2013 .

GRUPOS DE ACCIÓN COSTEIRA

Los responsables de los siete grupos de Galicia

0.0/5 [0 Voto/s]

0 comentarios

Comparte en       



"Hay algún proyecto que ya coparía toda la ayuda disponible"

.. El GAC de la Ría de Arousa dispone de 512.405 euros cada año de aquí a 2013. De ellos, 320.256 euros son para proyectos productivos y 192.148 euros para no productivos. Su presidente, José Manuel Oujo, señala que "hay algún proyecto ya presentado que copa prácticamente todo el dinero disponible. Espero que se apueste más por el sector de la pesca que, al fin y al cabo, es del que vivimos y dependemos. Creo que revalorizar nuestros productos y mejorar su comercialización deben ser los primeros objetivos al priorizar las ayudas".

Ría de Arousa .. Presidente: José Manuel Oujo (patrón de Aguiño). Concellos: Boiro, A Pobra, Rianxo, Ribeira, Cambados, Catoira, O Grove, A Illa, Meaño, Ribadumia, Vilagarcía y Vilanova. Población total: 157.106 habitantes.



"Buscamos mejorar las condiciones de las mariscadoras"

.. Entre los proyectos más destacados de la ría de Pontevedra está uno de las cofradías pontevedresa y de Poio, que busca "mejorar las condiciones de las mariscadoras" con pabellones para clasificar el producto y dotados con vestuarios y aseos. También persigue el proyecto atender mejor a los turistas. Igual sucede con las iniciativas de Portonovo y Sanxenxo. Se trata de regular las visitas turísticas que entorpecen el funcionamiento de la lonja, en el primer caso, y de organizar giras, en el segundo.

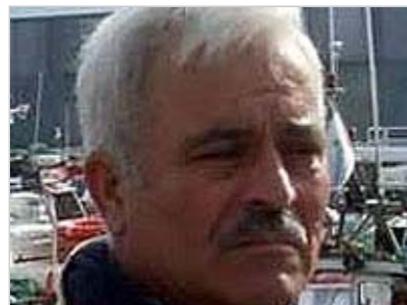
Ría de Pontevedra .. Gerente: Laura Nieto Zas. El grupo está integrado por los municipios que bordean la ría por ambos lados: Sanxenxo, Poio, Marín y Bueu. Entra también la isla de Ons. Población: 70.858 habitantes.



"Ya se presentaron trece iniciativas, la mayoría privadas"

.. "Desde que en octubre de 2008 comenzamos a trabajar en el GAC ya se presentaron 13 proyectos: ocho de promotores privados; uno del Concello de Carnota; 2 de la cofradía de Portosín y dos que aún carecen de documentación. Las iniciativas públicas consisten en la catalogación de elementos arquitectónicos en Carnota; la creación de una planta de pesado y envasado de pescado en Portosín y la dinamización sociocultural del sector pesquero también en Portosín. Contamos con 10 millones de euros para las subvenciones", dijo Tomás Fajardo.

Fisterra-Ría Muros-Noia .. Presidente: Tomás Fajardo da Costa (patrón de Porto do Son). Concellos: Fisterra, Cee, Corcubión, Dumbria, Carnota, Muros, Outes, Noia y Porto do Son. Población total: 62.000 habitantes.



"No desvelamos aún las propuestas para evitar duplicidades"

.. El secreto mejor guardado por el Grupo de Acción Costeira de Vigo-A Guarda es el destino de los 3,7 millones de euros que le corresponden a esta zona del sur de Galicia para los distintos planes de promoción. Las cofradías se encuentran en plena fase de elaboración de las propuestas, según indican desde Cangas, cuyo patrón es Evaristo Fernández, al señalar que agotarán el plazo. De momento se reserva el contenido de los proyectos para evitar duplicaciones, según explican desde la gerencia.

Ría de Vigo-A Guarda .. Presidente: Evaristo Fernández, patrón mayor de Cangas.

Concellos: Cangas, Moaña, Soutomaior, Redondela, Nigrán, Oia, Baiona, A Guarda, Gondomar y O Rosal. Habitantes: 168.716.



"Apostamos polo emprego feminino e os usos turísticos"

"Apoiaremos os proxectos que melloren a competitividade no sector pesqueiro e marisqueiro e os que diversifiquen esta economía. Apostamos polo turismo mariñeiro, a recuperación das embarcacións tradicionais para uso educativo e mesmo rutas relacionadas coas nosas rías. Preocúpanos o estado medioambiental destas augas e dos caladoiros de pesca de baixura e queremos incorporar novas tecnoloxías para reducir a factura enerxética. E sobre todo fomentar a empregabilidade das mulleres nestes proxectos", señala Andrés García.

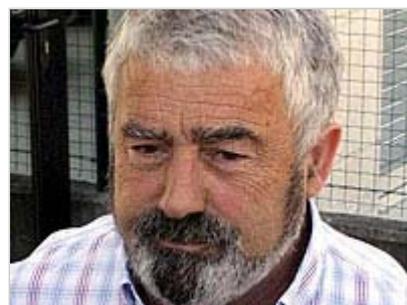
Golfo Ártabro .. Presidente: Andrés García Boutureira (patrón mayor de Sada). Concellos: Narón, Neda, Fene, Mugardos, Ares, Pontedeume, Cabanas, Miño, Sada, Oleiros, Culleredo, Arteixo, Cambre, Bergondo...

"Traballaremos por un prezo xusto en primeira venda"



.. "A pesca é esencial para a economía da zona, sobre todo a do pincho e arrastre: traballaremos polo prezo xusto en primeira venda, na promoción dos produtos e para frear o descenso de traballadores do mar. Buscaremos actividades alternativas, como o sector turístico, e animaremos a empregar estes fondos con imaxinación: por exemplo, con novas formas de envasado (fileteado, en atmosfera modificada). Promoveremos a igualdade de oportunidades entre mulleres e homes", dijo Rey Seijas.

A Mariña-Ortegal .. Presidente: Domingo Rey Seijas (patrón de Celeiro). Concellos: Ribadeo, Barreiros, Foz, Burela, Cervo, Xove, Viveiro, Vicedo, Mañón, Ortigueira, Cariño, Cedeira e Valdoviño. Habitantes: 86.073.



"Hay propuestas de investigación de una entidad pesquera"

.. "Tenemos nueve proyectos que fueron presentados ya en 2009 (lo que no se invirtió en 2009 se acumula para 2010). Seis son no productivos. Fueron presentados por concellos de la zona, una cofradía y una fundación. Se destinan a la mejora de espacios naturales. Una entidad pesquera trabaja en un proyecto de investigación y una fundación pretende crear un museo. Los productivos son de tres empresas y se relacionan con el deporte de aventura, servicios medioambientales y hostelería. Hay otras siete personas interesadas", dijo Lareo.

Costa da Morte .. Presidente: Evaristo Lareo (patrón mayor de Caión). Concellos: Cabana, Camariñas, Carballo, A Laracha, Laxe, Malpica, Muxía, Ponteceso, y Vimianzo. Población total: 83.027 habitantes.

Planta en Portosín para procesar y envasar pescado

La cofradía de pescadores de Portosín contempla acondicionar uno de los espacios de la nueva lonja para albergar la planta de embalaje, manufacturación y procesado de pescado, al que se añadiría más adelante el ahumado de jurel y sardina, según comenta el patrón mayor, Eduardo Carreño. El proyecto, presupuestado en 180.000 euros, crearía nueve puestos de trabajo directos. La producción, según apunta Carreño, será en función de la demanda que se registre, aunque la instalación estará preparada para procesar un total de 3.000 kilos diarios de pescado.

Eduardo Carreño señala que la cofradía ha presentado otro proyecto al Grupo de Acción Costeira, consistente en la dinamización del puerto de cara a promocionar el turismo. Sin embargo, no es muy optimista sobre la posibilidad de que le sea concedida la subvención de 80.000 euros solicitada para este fin al presentar también la anterior.

La iniciativa consiste en enseñar, en especial a los más jóvenes, las artes de pesca utilizadas en este puerto pesquero, que van desde la nasa, con la que se captura principalmente pulpo y nécora, hasta el cerco, en el que la localidad de Portosín cuenta con una de las flotas más importantes de toda Galicia.

Los armadores gallegos, en contra de la decisión de Mar de suspender la veda del pulpo

La Voz 21/3/2010

Valoración (0 votos)

La Asociación de Armadores de Artes Menores de Galicia (Asoar-Armega) se muestra muy crítica con la decisión de la Consellería do Mar de no realizar una veda del pulpo este año por considerarla «innecesaria» para garantizar la conservación de la especie.

La asociación considera que esta decisión «carece de todo fundamento científico, racional e lóxico», según concluye tras un estudio sobre esta pesquería.

«Parece que no mundo da pesca de baixura de Galicia as cousas andas ao revés sendo o sector o que pide medidas de protección para os nosos recursos e é a consellería a que se nega a tomalos», señalan.

Unanimidad

Asoar-Armega pide a Mar que revise su decisión teniendo en cuenta la unanimidad que existe en el sector respecto a la conveniencia de mantener la parada biológica de dos meses. En este sentido, le recuerdan a la conselleira Rosa Quintana «as súas propias palabras, de que non faría nada en contra das peticións do sector».

La asociación propone, además, que la parada biológica sea subvencionada «dadas as graves dificultades que está a atravesar o sector coa caída de prezos e a mala situación dos restantes recursos» y urge la celebración de una reunión urgente con la consellería para abordar esta cuestión.

Decisión «unilateral»

«Temos que manifestar a nosa preocupación porque esta decisión unilateral e apresurada de invalidar a prevista parada biológica sexa o prelude de novas medidas unilaterais como invalidar o descanso das nasas no mar o fin de semana ou outras medidas polo estilo», advierten los armadores.

«Por último, queremos chamar a atención sobre o procedemento actual de impreviñóns e xeneracións de situación de alarma repentinas que impiden levar adiante un traballo programado e mínimamente continuado sobre os profundos problemas que está a atravesar o noso sector».

Se refieren desde Asoar-Armega a la situación que se da en relación a la

regularización de embarcaciones, la caída sostenida de los precios de venta y el contexto de crisis económica.

 **Curso de Chino a Medida** www.MasterD.es
Aprende con Tutor personal, conversador nativo y aula online **Más Información** »
Anuncios Google

**COCHI
DE LOS**

Domingo 21 de marzo de 2010 [Contacte con laopinioncoruña.es](#) | [RSS](#)

laopinioncoruña.es

NOTICIAS
Mar

HEMEROTECA »

EN ESTA WEB



INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GENTE Y OCIO

MULTIMEDIA

[A Coruña](#) [Metro](#) [Galicia](#) [España](#) [Mundo](#) [Sucesos](#) [Economía](#) **Mar** [Deportes](#) [Cultura](#) [Sociedad](#) [Tecnología](#) [Contraportada](#)

[laopinioncoruña.es](#) » [Mar](#)



La flota de artes menores reclama a Mar que mantenga la veda del pulpo

Los armadores critican que la Xunta dé la pesquería por recuperada por la mejoría de las capturas en dos meses de 2010 respecto al año pasado

11:11



REDACCIÓN | A CORUÑA La Asociación de Armadores de Artes Menores de Galicia (Asoar-Armea) criticó ayer la decisión de la Xunta de anular la veda del pulpo prevista para este año entre abril y julio por considerarla "racional, ilógica y carente de todo fundamento científico". La Consellería do Mar adoptó esta medida de acuerdo con un informe que comparaba las capturas de dos meses de 2009 con dos de 2010 y según el cual se demostraba que la pesquería se ha recuperado. Los profesionales consideran insuficiente esta comparación y defendieron que se mantengan las medidas de protección del cefalópodo.

"Parece que en la bajura de Galicia las cosas andan al revés y es el sector el que pide medidas de protección para los recursos y la Consellería se niega a adoptarlas", denunciaron desde Asoar-Armea.

Los armadores reclaman que se mantenga la veda del pulpo y que se establezcan, con celeridad, subvenciones para la parada biológica con el objetivo de que la flota no se quede sin ayudas como el año pasado "por falta de tiempo, según argumentó en su momento la Consellería do Mar".

Los profesionales de artes menores también se mostraron preocupados por la decisión "unilateral y apresurada" de la Xunta de invalidar la veda por considerar que puede ser "el preludio de nuevas medidas unilaterales como invalidar el descanso de las nasas en el mar el fin de semana u otras medidas en la misma línea". Por ello, exigen al departamento que dirige Rosa Quintana que realice una programación de la actividad en el sector que sea "seria y continuada, sin alarmas repentinas".



[Corresponsales](#) | [ABCD](#) | [Empresa](#) | [F1](#) | [Vela](#) | [NBA](#) | [Mujer Hoy](#) | [Natural](#) | [Viajar](#) | [Hoyvino.com](#)

Lunes, 22 de Marzo de 2010

Madrid  4.6 19.6 | [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: Asuntos sociales

21-03-2010 / 14:20 h

(Galicia) SOCIEDAD-SALUD,SOCIEDAD

Más de 5 toneladas de mejillón para comedores sociales y cocinas económicas

Con esta iniciativa se repartirán alrededor de 12 toneladas de mejillón de calidad entre 25 comedores sociales y cocinas económicas de toda Galicia, cantidad que permitirá servir cerca de 24.000 comidas hasta el mes de junio.

En esta campaña de distribución participan 9 asociaciones y confederaciones de productores de mejillón y la asociación de depuradores AGADE.

La difusión de "Mexillón Solidario" es fruto de la colaboración de la Consellería del Mar con las entidades del sector mejillonero.

Por su parte, Trabajo y Bienestar ayudó a poner en contacto a las asociaciones de 'bateiros' con centros benéficos de toda Galicia para organizar el suministro de este molusco según las necesidades de estos establecimientos. EFE

tros benéficos de toda Galicia para organizar el suministro de este molusco según las necesidades de estos establecimientos. EFE

Descubre la Zona Outlet
con terminales seleccionados



120€
0€ LG KU990

Infórmate
aquí

Edición en galego Rss

Edición Impresa: Servicios | Diario en PDF

La Voz de Galicia.es

lavoz.es tienda

PORTADA GALICIA DEPORTES SOCIEDAD DINERO ESPAÑA MUNDO OPINIÓN PARTICIPA BLOGS OCIO Y CULTURA SERVICIOS CANALES TIENDA INMO I
A Coruña A Mariña Arousa Barbanza Carballo Deza Ferrol Lemos Lugo Ourense Pontevedra Santiago Vigo Emigración

La falta de demanda obliga a reducir a la mitad las capturas de erizo en Aguiño

La Voz 21/3/2010

Valoración

(1 votos)

No ha sido un buen año para la actividad extractiva del erizo en la comarca barbanzana, y en especial para los productores de Ribeira y Aguiño. La campaña comenzó tarde debido a los problemas existentes entre los marineros de ambas localidades y, en las últimas semanas, los productores aguiñenses tuvieron que reducir a la mitad la extracción de equinodermo debido a la caída de la demanda.

El patrón mayor, José Manuel Oujo, indicó que al inicio de campaña tenían pedidos de unos 4.000 kilos. Sin embargo, en los últimos días estos se redujeron a unos 2.000. Esta situación se debe a que «o produto xa non está tan bo e, polo tanto, non hai tanta petición para as fábricas polo que non ten moita saída». Fuentes del pósito aguiñense señalaron que la campaña de este año está a punto de rematar.



ISLAS
VERSIÓN PARA IMPRIMIR

LUNES, 22 DE MARZO DE 2010

La Gomera ve una oportunidad de negocio en el erizo de mar

La iniciativa forma parte del proyecto Diademar, que tiene como objetivo el control de la especie para ayudar a mejorar la calidad de los ambientes costeros, y que la próxima semana se expondrá en la Isla Colombina.

EL DÍA, S/C de Tenerife

Instituciones y pescadores agrupados en cofradías, además de centros de investigación, mostrarán a vecinos y visitantes de La Gomera las posibilidades de que el erizo de mar se convierta en un recurso económico y fuente de empleo. Así se informa desde el Departamento de Pesca del Cabildo, en el que se ultiman los preparativos de la exposición que a partir de la próxima semana visitará la Isla.

La iniciativa forma parte del proyecto Diademar, que tiene como objetivo el control de la especie para ayudar a mejorar la calidad de los ambientes costeros de Canarias. Se trata, por tanto, de un proyecto novedoso desde el punto de vista ecológico y también socioeconómico, pues aporta soluciones al problema de la degradación de los fondos rocosos provocada por la proliferación del erizo y a su vez aporta beneficios sociales como nuevo recurso marisquero.

La muestra, abierta a todo tipo de público durante dos semanas a partir del próximo día 25 de marzo, ya ha pasado por varios lugares del Archipiélago y durante el presente año viajará por toda la Comunidad Autónoma, después de que en 2009 se iniciaran los trabajos financiados por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, junto con la Consejería de Pesca del Gobierno de Canarias.

El citado proyecto apuesta por la utilización del erizo diadema, que tanto daño hace a la biodiversidad marina creando los conocidos blanquiales -zonas sin vegetación- como recurso pesquero, por medio del desarrollo de la tecnología de extracción, transformación y posterior comercialización del producto, tal y como se hace en regiones como Galicia o Asturias.

© [Editorial Leoncio Rodríguez, S.A.](#) Avda. Buenos Aires 71, S/C de Tenerife. CIF: A38017844.

eldia.es Dirección web de la noticia: <http://www.eldia.es/2010-03-22/islas/islas10.htm>

IDENTIFICACIÓN

Localizan en una playa de Ribeira el cuerpo de un pescador luso

20.03.2010 El fallecido naufragó cerca de Caminha el pasado tres de marzo ·· De los cinco pescadores que había en el barco, dos fueron rescatados con vida el mismo día del naufragio y el cuerpo de otro apareció el mismo día del accidente

E.P. LISBOA

Una patrulla de Salvamento Marítimo, el Salvamar Sargadelos, localizó hoy un cadáver flotando en aguas de la localidad coruñesa de Ribeira, tal y como informaron a Europa Press fuentes de este servicio.

A mayores, explicaron que la búsqueda del cadáver tuvo como origen una llamada del farero de Corrubedo -una parroquia de Ribeira-, que avisó al Servizo de Emerxencias-112 Galicia de que había divisado un cadáver flotando "cerca de las rocas".

Al lugar indicado por el farero se desplazaron el helicóptero Pesca 1 y la lancha Salvamar Sargadelos, que finalmente localizó el cadáver "a 40 metros de la costa". Ahora, será trasladado a tierra a Ribeira y posteriormente, entregado a las autoridades, para que un juez proceda al levantamiento.

Fuentes de Protección Civil consultadas por Europa Press creen que se trata del segundo marinero desaparecido del 'Vímar' después de que, en la tarde de ayer, apareciera en la playa de A Corna, en Palmeira -otra parroquia de Ribeira-, el cuerpo de otro de sus tripulantes.

De todos modos, este extremo no ha sido todavía confirmado por las autoridades y, en el caso del cadáver aparecido ayer, sus familiares se han desplazado desde Portugal para tratar de reconocerlo a pesar del "mal estado" que presenta.

Accidente

El 'Vímar', un barco de nueve metros de eslora y base en el puerto de Caminha, salió la madrugada del 3 de marzo para pescar pulpo en la desembocadura del Miño y, poco después, sufrió el impacto de un golpe de mar que lo partió y provocó el naufragio.

En la embarcación hundida se encontraban cinco hombres, todos ellos portugueses, de los cuales dos fueron rescatados con vida; mientras que el cadáver de un tercero fue localizado apenas unas horas después flotando en la orilla.



Representantes sindicales de Alfageme se reúnen hoy con el conselleiro de Industria

El encuentro servirá para conocer el resultado de las negociaciones con la empresa y la banca para salvar el grupo conservero

🕒 06:30



M.G. - VILAGARCÍA La representación sindical de los trabajadores del grupo conservero Alfageme tiene hoy una cita crucial para el futuro laboral de esta plantilla. Las delegadas y sus asesores sindicales han sido convocados por el conselleiro de Economía e Industria a una reunión que se celebrará este mediodía en las instalaciones del gobierno autonómico, en Santiago. Las delegadas sindicales esperan conocer el resultado de las últimas negociaciones llevadas a cabo desde la Consellería con la representación de la empresa y las entidades de crédito con el fin de buscar una solución que evite el concurso de acreedores y el cierre definitivo de Alfageme.

Desde el departamento autonómico se hicieron contactos con empresarios gallegos del sector con el fin de conseguir la venta de las fábricas y así garantizar la continuidad de la actividad productiva. Para ello, los interesados en comprar el grupo conservero pidieron que se hiciera efectivo el plan de viabilidad presentado por la actual dirección. Este plan implica el cierre de las plantas de Vigo y de O Grove y el traslado de personal a la fábrica de Vilaxoán. Para ejecutar este plan se han solicitado avales del Igape que fueron aprobados. Sin embargo, existen reticencias por parte de las entidades crediticias a conceder los préstamos avalados, debido al alto riesgo de la operación. De no solucionarse este problema, el grupo Alfageme quedaría abocado a la presentación del concurso de acreedores y el cierre de la actividad, dejando sin empleo a 350 personas.



Una movilización anterior del personal de Alfageme. Iñaki Abella



noticias
CORUÑA



noticias
SANTIAGO



noticias
FERROL



noticias
LUGO



noticias
OURENSE



noticias
PONTEVEDRA



noticias
VIGO



El tiempo

Sociedad Economía Salud Cultura Sucesos Educación Medio Ambiente Ferias Pesca Comunicación Deportes Vinoti

| Envío de titulares | Agregar a favoritos | [Recomienda esta Página](#) |

Galicia lidera la producción de conservas de pescados y mariscos

noticiasgalicia. - Galicia se consolida como la principal comunidad autónoma en producción de conservas de pescados y mar operativas de las 147 existentes a nivel nacional, que en el año 2009 produjeron el 85,5% del volumen total de España. Así, año pasado la comunidad gallega produjo 302.823 toneladas de preparados, conservas y semiconservas, por un valor monetario de 11.950 millones de euros, y dió empleo a 11.950 personas, de los 15.375 puestos de trabajo que genera esta industria en el conjunto estatal. Y el transformador de este tipo de conservas de Galicia contribuye al Producto Interior Bruto (PIB) en un 2 por ciento y genera el 2% del PIB industrial.

De nuevo, Galicia es la comunidad autónoma que vende al exterior más productos del mar (más del 30% del total español), con los pescados secos, salados o ahumados. Por provincias, A Coruña y Pontevedra son las que realizan la casi totalidad de las exportaciones de productos pesqueros y, como ocurre al mirar las ventas nacionales, casi todas las transacciones tienen lugar en la Unión Europea. En el ámbito de las importaciones se produce una relación similar: Galicia representa más del 25% del total de importaciones de productos del mar que realiza España, en su mayoría en el continente americano.

Por productos, las conservas de atún representan el 64% del volumen de las ventas gallegas al exterior, seguidas del grupo de sardinas y del de demás pescados, un 7%, mientras que en el apartado de las compras el principal producto importado son los lomos de merluza (11,3%), las conservas de atún (11,3%) y demás mariscos (7,5%). Según los últimos datos facilitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Marino, el consumo nacional de conservas de pescados y mariscos en el hogar se ha mantenido más o menos estable desde 2005, manteniéndose en torno a los 3,95 kilogramos per cápita.

Lunes 22 de marzo de 2010 [Contacte con laopinioncoruña.es](#) | [RSS](#)**laopinioncoruña.es**NOTICIAS
SociedadHEMEROTECA » 

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

[A Coruña](#) [Metro](#) [Galicia](#) [España](#) [Mundo](#) [Sucesos](#) [Economía](#) [Mar](#) [Deportes](#) [Cultura](#) **Sociedad**[laopinioncoruña.es](#) » **Sociedad**

consejos sanitarios

¡Come pescado!

🕒 01:11



CARMEN REIJA LÓPEZ ES LICENCIADA EN FARMACIA Y DIPLOMADA EN ÓPTICA CARMEN REIJA

Curiosamente el pescado es uno de los alimentos que despierta mayores pasiones: a unos les encanta y otros lo aborrecen. Por supuesto, los dietistas insisten en que no se puede comer una sola cosa y que la dieta ha de ser variada y equilibrada?pero a mucha gente le cuesta incluirlo en el menú diario.

A su favor juega que posee una mayor proporción de masa muscular y menor cantidad de fibras duras, lo que lo hace muy tierno. Además, su contenido en grasa es muy bajo (lo que favorece su digestibilidad), tiene pocos pigmentos (por lo que su carne suele ser blanca) y contiene ácidos grasos poliinsaturados omega-3 muy beneficiosos para la salud.

Si lo compras fresco y entero fijate en que:

- Las agallas sean rojas y estén húmedas
- Los ojos brillantes, intactos y abultados
- La piel nacarada, reluciente, tensa y pegada a la carne; las escamas brillantes e intactas
- La carne consistente y elástica, sin manchas, sin huellas y pegada a la espina
- El olor de la tripa no puede ser desagradable ni tener color apagado o estar oscurecida

Puedes consumirlo o conservarlo en la nevera bien seco, envuelto en papel de parafina y dentro de un recipiente hermético hasta tres días. Otra opción es comprarlo fresco y limpio, envolverlo adecuadamente y congelarlo rápidamente.

Si optas por comprarlo congelado, elígelo bien. No puede haberse roto la cadena de frío y su color no puede ser amarillento. Como ya está limpio y cortado solo necesitas cocinarlo, ya sea congelado o descongelado total o parcialmente. Si deseas descongelarlo totalmente para hacerlo a la plancha, a la parrilla o asado, ponlo en la nevera el día anterior y deja que se descongele lentamente. Para su preparación, puedes elegir hacerlo cocido, a la plancha, rebozado, en salsa, marinado, ahumado, etc... o comerlo crudo (debe tener unas condiciones higiénicas óptimas).

El pescado puede ser magro (bacalao), semigraso (fletán) y graso (caballa, arenque, salmón) y, según la especie, contiene en mayor o menor proporción: proteínas, minerales (calcio, fósforo, magnesio, hierro, yodo), ácidos grasos omega-3, vitaminas (A, D y las del grupo B). Esta composición nutricional lo hace indispensable para una dieta sana, estando muy indicado además en casos concretos: niños, ancianos, embarazadas, enfermos de corazón, etc.

Los médicos recomiendan su inclusión en la dieta a los enfermos de corazón como fuente de proteínas y minerales alternativos a la carne. En los ancianos, es fundamental que estén bien nutridos y que sus digestiones sean sencillas, por lo que el pescado es un recurso muy adecuado.

Durante la gestación, la lactancia y la infancia, los ácidos omega-3 son muy importantes, pues son constituyentes de los fosfolípidos de las membranas celulares y forman parte de las estructuras neuronales, siendo los pescados azules los que más contienen por ración. El contenido de ácidos omega-3 de la leche materna depende de la dieta de la madre, siendo fundamental el aporte de estos compuestos, pues durante la lactancia se desarrolla el sistema nervioso y la retina del bebé.

El déficit de yodo es la causa prevenible mas importante de daño cerebral, siendo imprescindible para el crecimiento y desarrollo. No olvides que sus necesidades nutricionales se incrementan en embarazo y lactancia.

Para evitar el rechazo de los niños a este producto se está estudiando experimentalmente si los sabores de la dieta de la madre gestante son captados por el feto, por lo que el consumo de pescado durante el embarazo predispondría al bebé a comerlo al nacer. De todas maneras, los beneficios de su consumo para la madre están demostrados, siendo imprescindible durante esos nueve meses incluirlo en el menú diario.

La alerta de un atunero vasco ayuda a detener a 12 piratas

La misión Atalanta captura 55 este mes y 800 en dos años

N. J. - Madrid - 22/03/2010

Los piratas acosan a los atuneros españoles que faenan en el Índico, pero éstos han aprendido a defenderse. La alerta que el *Albatun 2* dio el pasado jueves a la fuerza aeronaval europea desplegada en el Índico (Eunavfor) sobre un ataque pirata ha permitido la detención de un grupo de 12 sospechosos.

Los piratas acosan a los atuneros españoles que faenan en el Índico, pero éstos han aprendido a defenderse. La alerta que el *Albatun 2* dio el pasado jueves a la fuerza aeronaval europea desplegada en el Índico (Eunavfor) sobre un ataque pirata ha permitido la detención de un grupo de 12 sospechosos y la destrucción de sus embarcaciones.

Al recibir el aviso del atunero vasco, Eunavfor envió un helicóptero, que localizó a los piratas. Éstos intentaron escapar y los medios de la Operación Atalanta tuvieron que disparar una ráfaga de disparos disuasorios. Los sospechosos saltaron entonces al mar para intentar llegar a nado a su buque nodriza, por lo que recibieron una nueva ráfaga intimidatoria. Finalmente, fueron detenidos y sus esquifes destruidos, según Eunavfor.

En lo que va de mes, la Operación Atalanta ha detenido a 55 piratas, entre ellos, los 11 sospechosos de atacar al *Intertuna II*. Este grupo, así como las pruebas incriminatorias recabadas por efectivos de la fragata francesa *Nivose*, fue entregado la pasada semana a las autoridades de Seychelles para ser juzgado.

Desde la puesta en marcha de la misión, en 2008, más de 800 piratas han sido capturados, según informó la ministra de Defensa, Carme Chacón, al despedir en Cartagena (Murcia) el pasado 13 de marzo al patrullero *Vencedora*, que llegará a la zona en los próximos días. Lleva 102 militares a bordo y su objetivo será bloquear los puertos de los que parten los buques nodriza de los piratas y escoltar a barcos vulnerables.

Pese a todo, los piratas siguen actuando, y ahora, con la ventaja del buen tiempo. Tienen siete barcos secuestrados y 150 rehenes, entre ellos, el capitán español de un barco keniano.



Un helicóptero de la Navfor frustra otro intento de asalto a un pesquero español

21 Marzo 10 - Londres - Efe

Un helicóptero de la fragata FGS EMDEN logró frustrar el 18 de marzo un ataque pirata frente a las costas de Somalia, según un comunicado de la Fuerza Naval de la Unión Europea NAVFOR.

El pesquero español ALBATUN 2, que faenaba en esas aguas, alertó a NAVFOR de la presencia de un ballenero y dos lanchas de ataque con doce personas a bordo, y el comandante de la fragata envió un helicóptero en su búsqueda.

Cuando los supuestos piratas observaron la presencia del helicóptero, trataron de escapar, y después de que los militares europeos hicieran varios disparos de advertencia, saltaron al agua y nadaron hasta el ballenero.

La tripulación de la fragata logró destruir las dos lanchas y confiscar varios garfios utilizados por los piratas.

Dos días más tarde, el mismo helicóptero descubrió un nuevo ballenero que remolcaba otras dos lanchas a 250 millas náuticas de distancia de la costa somalí.

Inicialmente, el ballenero se negó a detenerse y seguir las instrucciones que se le dieron desde el helicóptero, con lo que desde éste se hicieron de nuevo disparos de advertencia para después abordar el buque pirata.

En el transcurso de esa operación se destruyeron las dos lanchas y se confiscaron armas y otro material utilizado por los piratas.

La llamada operación "Atalanta" de la NAVFOR tiene como objetivo escoltar a

los buques mercantes que llevan ayuda humanitaria del Programa Mundial de Alimentos, así como proteger a los barcos vulnerables en el Golfo de Adén y el Océano Índico e impedir las maniobras de los piratas que operan en aquellas aguas.



Una fragata alemana detiene a doce piratas tras recibir la alerta de un buque español

El 'Albatún Dos', con ocho gallegos a bordo, avistó una embarcación nodriza frente a Somalia

01:11 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



REDACCIÓN / AGENCIAS | A CORUÑA / LONDRES Un helicóptero de la fragata alemana FGS Emden interceptó el pasado jueves una nave nodriza pirata tras recibir una alerta del atunero vasco Albatún Dos, de la armadora Albacora con treinta tripulantes a bordo, ocho de ellos gallegos. El incidente se produjo el día 18, pero la Fuerza Naval de la Unión Europea no informó del incidente hasta ayer.

El atunero, que faenaba frente a las costas de Somalia, alertó de la presencia de un ballenero y dos lanchas de ataque con doce personas a bordo, y el comandante de la fragata envió un helicóptero en su búsqueda.

Cuando los supuestos piratas observaron la presencia del helicóptero, trataron de escapar, y después de que los militares europeos hicieran varios disparos de advertencia, saltaron al agua y nadaron hasta el ballenero.

La tripulación de la fragata logró destruir las dos lanchas y confiscar varios garfios utilizados por los piratas.

Por otra parte, cuatro de los tripulantes del Alakrana, el pesquero vasco que estuvo secuestrado durante 47 días en aguas del Índico, salieron ayer del aeropuerto vigués de Peinador para embarcarse de nuevo en el atunero. Uno de estos tripulantes, José Manuel Crujeiras, reconoció que regresa al barco "porque es mi vida". "Estoy un poco más tranquilo al ver cómo los guardas jurado repelen los ataques de los piratas", dijo Crujeiras ante las amenazas de secuestro en el Índico. "Yo confío en que el Gobierno cumpla su palabra y aporte más seguridad", añadió el tripulante.

EN EL INFIERNO

Tres gallegos retenidos en el 'Alakrana' vuelven al barco

22.03.2010 Los marineros secuestrados aseguran que no les queda más remedio que trabajar .. Confían en que la seguridad privada impida nuevos ataques

REDACCIÓN • SANTIAGO

Tres de los tripulantes del *Alakrana*, el pesquero vasco que estuvo secuestrado durante 47 días en aguas del océano Índico, salieron ayer domingo del aeropuerto vigués de Peinador, con destino inicial París, para desplazarse hacia Madagascar, donde se encuentra el atunero en estos mismos momentos, y luego a las islas Seychelles y embarcarse de nuevo en el buque en el que pasaron una larga odisea.

Joaquín Fernández, de Baiona; Secundino Dacosta, de Cangas, y José Manuel Crujeiras, de Ribeira, son los tres pescadores que volvieron ayer al lugar donde vivieron la pesadilla del secuestro en unos momentos de máxima tensión con la proliferación de ataques de los piratas.

Uno de estos tripulantes, el vecino de la localidad coruñesa de Ribeira José Manuel Crujeiras, reconoció, en declaraciones a Efe, que regresa al barco "porque es mi vida".

Tras haber superado la pesadilla pero con el secuestro todavía en el recuerdo, José Manuel Crujeiras regresa a bordo del atunero vasco "más que por necesidad, porque es mi vida", dijo. "Desde niño es lo que vengo haciendo y me gusta; además tal y como está el país tampoco hay otras alternativas", comentó.

Este marinero de Ribeira reconoció que no le agrada la actual situación que viven las tripulaciones que faenan en el océano Índico, con la amenaza permanente del secuestro, pero señaló: "estoy un poco más tranquilo al ver como los guardas jurado repelen los ataques de los piratas". "Yo confío en que el Gobierno cumpla su palabra y aporte más seguridad", añadió José Manuel Crujeiras.

Por su parte Secundino Dacosta aseguró que viaja "con resignación" ya que "con la crisis que hay no nos queda más remedio que ir a esa zona". "La situación laboral", añadió, "es mala, tanto en tierra como en el mar por eso no se pueden desaprovechar las oportunidades que hay para poder trabajar".

Dacosta se mostró confiando en que "la seguridad privada impida nuevos secuestros. Ahora lo están haciendo y espero que sigan así", dijo antes de embarcar en el avión que les trasladó. Los tres coincidieron en señalar que "vamos con mucho respeto pero no tenemos miedo. No hay más remedio que ir".

El atunero vasco *Alakrana* permaneció secuestrado entre el 2 de octubre y el 17 de noviembre del año pasado en aguas del Océano Índico con sus 36 tripulantes a bordo, 16 de ellos españoles, de Euskadi y Galicia.

La guerra contra los piratas renace tras los monzones

- La misión de la UE ha capturado desde el 1 de marzo a 55 bandidos y ha hundido 11 esquifes



Varios soldados franceses abordan una embarcación pirata en aguas de Somalia, el 12 de noviembre. Foto: ARCHIVO / armada francesa

EL PERIÓDICO
MADRID

La temporada de monzones ha concluido en el Índico y, con la llegada del buen tiempo, los pescadores dan por hecho que los piratas redoblarán los ataques. El balance de la lucha contra la piratería durante el mes de marzo da fe de ello. La operación Atalanta que desarrolla en la zona la Unión Europea (UE), según los datos facilitados por el Ministerio de Defensa, ha permitido detener desde el día 1 a 55 piratas y seis embarcaciones nodriza, y destruir 11 esquifes. En total han sido desarticulados 10 grupos de bandidos.

La UE ha decidido en esta ocasión reforzar el despliegue militar de los buques de guerra con una operación suplementaria, en el marco de la misión Atalanta, bautizada como *Puño de acero*. Se lleva a cabo en la cuenca sur de Somalia, donde precisamente faenan la mayor parte de los barcos atuneros españoles. Además, España tiene previsto sumar en breve al conjunto del dispositivo al patrullero *Vencedora*. Salvo contratiempos, la embarcación llegará a Yibuti entre el jueves y el viernes.

VIGILANCIA EN LOS PUERTOS / El propósito de la misión *Puño de acero* es reforzar la vigilancia de los puertos y las bases donde se sabe que operan los piratas y conseguir un mayor control en alta mar de esos grupos de asaltantes. Según el departamento que dirige Carme Chacón, los positivos resultados que está ofreciendo la guerra contra la piratería no son solo fruto de una cada vez mayor presencia militar en la zona, sino también del hecho de que «se ha optimizado el periodo de presencia de las embarcaciones en el mar, acortando su tiempo en los puertos».

El número de delincuentes detenidos en lo que llevamos de mes es un enorme alivio para las tripulaciones de los pesqueros. Solo en una maniobra, la fragata francesa *Nivose* capturó a 11 sospechosos la semana pasada, que entregó a las autoridades de las islas Seychelles bajo la acusación de haber atacado días antes al buque español *Intertuna 2*. Y el sábado, una fragata alemana interceptó dos lanchas piratas, trasladó a la tripulación a bordo y hundió con disparos varios esquifes.

MEDIOS AÉREOS / Pero en la persecución de los bandidos no participan solo medios navales. Tres aviones, entre ellos uno español, sobrevuelan constantemente la zona con el objetivo de avistar a las esquivas embarcaciones de los facinerosos.

A la eficacia de la operación Atalanta hay que sumar, además, la decisión de algunos armadores de embarcar agentes de seguridad privada en sus buques para proteger a los pescadores y repeler intentos de secuestro. En marzo, nueve atuneros han escapado así del acoso pirata.

Anuncios Google

Google para tu móvil

Más rápido y siempre en tu mano: los servicios de Google en tu móvil

www.google.es/mobile

PARTICIPACIÓN

- Compartir

HERRAMIENTAS

Sé el primero en conocer esta noticia con la aplicación **ÚLTIMA HORA**

NOTICIA



CURIOSA

Otra empresa viguesa se suma al primer pesquero-robot del mundo

Vicusdt ensaya la mejora energética del buque y confía en ahorrar hasta un 40% de gasóleo al final del proyecto

L.C.S. 20/3/201020/3/2010

Valoración

(0 votos)

La tecnología pesquera viguesa está a la vanguardia del sector. La empresa gallega Vicus Desarrollos Tecnológicos, con sede en Vigo, ya ha obtenido resultados positivos del proyecto a nivel nacional en el que participa con el objetivo de reducir el consumo energético en los buques de pesca de palangre de superficie. A través de las auditorías que han comenzado a realizar en un total de 27 barcos, en colaboración con la también firma viguesa Baliño S.A. y en el marco del programa BAIP (Buque Autómata Inteligente Polivalente 2020), se ha confirmado que el índice de mejora de la eficiencia de cada nave se sitúa en un 25%.

Hasta ahora, según la propia empresa, el problema se ha abordado desde dos líneas de trabajo diferentes. En primer lugar, se ha acometido la mejora del diseño de las formas de la carena (parte del casco que se encuentra por debajo de la línea de flotación), intentando optimizar su comportamiento hidrodinámico para reducir así la potencia necesaria para el remolque. Por otro lado, se han centrado en mejorar la interacción entre hélice y carena, con la intención de acrecentar así rendimiento de la propulsión del conjunto. La propulsión es el principal consumidor energético del buque y es por eso que la fase de estudio hidrodinámico del sistema impulsor se considera fundamental para la auditoría energética.

En la actualidad, Vicusdt continúa con los desarrollos asociados a esta iniciativa, a fin de culminar el mismo a finales del 2010, con el se espera alcanzar una mejora del 35%-40% mediante la combinación de diversas tecnologías, a la luz de los rápidos y satisfactorios avances conseguidos hasta

el momento.

El gerente de la empresa, Adrián Sarasquete, explica que «este método nos ha permitido evaluar multitud de variantes dentro del marco de trabajo, llegando de forma más eficaz a soluciones hidrodinámicas avanzadas». Y añade: «Las posibilidades de aplicación de las nuevas tecnologías son infinitas, y en este caso nos están sirviendo para aumentar tanto la rentabilidad como la sostenibilidad de un sector tan estratégico como es la pesca».

Además de emplear herramientas informáticas para llevar a cabo todo el proceso de diseño, se ha contado con la colaboración del Cehipar (Canal de Experiencias Hidrodinámicas de El Pardo). En este prestigioso centro de investigación se han llevado a cabo los experimentos con modelos de la carena

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

Todo lo que España sabe sobre barcos de pesca, en un prototipo único

20/3/2010

Valoración

(0 votos)

La previsión del llamado Buque Autómata Inteligente Polivalente para la pesca (BAIP 2020), un proyecto interministerial, es disponer de un concepto virtual más o menos claro en el año 2011, así como su materialización en una unidad física experimental ya en el año 2020. La idea es que sus avances tecnológicos sean tan versátiles que puedan aplicarse a palangreros y arrastreros de medio porte, hasta los grandes atuneros congeladores.



Alimentación

De la empanada refrigerada a la innovación del bacalao negro

Las empresas gallegas despuntan en el sector con nuevos productos

A. LORENZO
REDACCIÓN

La innovación se ha convertido en una de las señas de identidad de las empresas alimentarias gallegas, que desde hace años han destinado muchos recursos a la investigación para ofrecer nuevos productos que revolucionen el mercado. El Salón Internacional de Alimentación y Bebidas, Alimentaria, que desde hoy se celebra en Barcelona, será uno de los mejores escaparates para mostrar estos platos, en los que destaca principalmente la excepcional calidad de la materia prima, procedente de los mares y campos gallegos.

Entre las principales novedades que se encontrarán los cerca de 150.000 compradores que se acercarán al recinto ferial catalán estarán las empanadas gallegas refrigeradas, que se situarán dentro de la línea de productos listos para el consumo. También podrán descubrir en este mercado de la alimentación todas las propiedades del bacalao negro, conocido también como *sablefish* o *butterfish*. A pesar de su nombre, no pertenece a la familia del bacalao, se trata de un pescado blanco de textura lisa y sabrosa, con un alto contenido en aceites. Las capturas se realizan en el Pacífico Norte, mayoritariamente en Alaska. Es muy apreciado en la gastronomía japonesa, donde se le conoce como guindara o bacalao plateado. El bacalao negro es muy apreciado en el mundo gastronómico por su facilidad de preparación y su versatilidad. De hecho, y gracias a su excepcional sabor y jugosidad, está siendo incorporado a las cartas de los más reconocidos cocineros en todo el mundo.

Conservas del mar

El sector conservero gallego también es uno de los que más innovación aporta al mercado alimentario mundial, ya que en los últimos años se ha especializado en las conservas de distintos mariscos y pescados que hasta ahora no se ofrecían en este sistema de envasado. Cangrejos, bogavantes, gambas, o caracoles marinos, se unen a los tradicionales mejillones, berberechos, atún o sardinillas. Además, se ofrece la posibilidad de adquirir estas especialidades en todo tipo de preparación: sin sal, bajas en sodio, con proteínas, calcio, ricas en omega 3; así como preparados al natural, o en agua, lo que supone un menor aporte calórico que las que están en aceite.



PILI PROL

El pan gallego es uno de los productos más reconocidos por su calidad

Investigadores de Lugo desarrollan kiwis en almíbar con denominación de origen

Buena prueba de la gran investigación que se está haciendo en el campo de la alimentación en Galicia saltaba a los medios de comunicación en los últimos días, cuando un grupo de científicos del área de Tecnología de los Alimentos del campus universitario de Lugo presentaba un innovador producto: kiwis en almíbar con denominación de origen. Esta nueva receta usa como materia prima los kiwis más pequeños y feos, que no se venden habitualmente en el mercado convencional, y que muchas veces acaban siendo regalados por los productores a centros de caridad o asilos de ancianos. La propuesta desarrollada por el laboratorio lugués durante los últimos tres años pretende comercializar esta fruta pelada, cortada en rodajas y bañada en almíbar. Aunque todavía está en fase de estudio de costes para su distribución, más de 150 catadores ya han dado el visto bueno a esta novedad alimentaria, que destacaron principalmente la dulzura, acidez, fibrosidad, color y jugosidad de las muestras que probaron.

Curiosamente, este mismo equipo de investigadores lugués también fue el encargado de potenciar los grelos congelados, una variedad que ya se puede conseguir en el mercado, al igual que ocurre con los grelos y otras frutas, que se venden en el mercado en una nueva propuesta: deshidratados. En los últimos años, se han constituido varias empresas gallegas dedicadas a la comercialización de los productos ecológicos, que se han especializado en la producción de hortalizas y frutos deshidratados, que se han sometido a un proceso de secado tras su recogida. El gredo blanco de Lugo, las hojas de nabo, y todo tipo de piezas frutales pueden conseguirse ya de esta forma.

Las algas destapan una nueva fuente de comercialización

Nadie se podría imaginar hace décadas que las algas que pueblan las costas y playa gallegas se convertirían en un artículo de auténtico lujo para los paladares más exquisitos. Desde hace años, varias firmas de la comunidad gallega se han especializado en la comercialización de este producto marino, e incluso han creado una amplia gama de especialidades.

De hecho, en los últimos cinco años se ha multiplicado por diez el volumen de ventas de esta nueva oferta alimentaria, destinada principalmente a su empleo en la gastronomía. Sus interesantes valores nutricionales y la gran gama de algas (existen 618 especies distintas en toda la geografía costera gallega) han permitido que su comercialización y distribución se haya incrementado de manera espectacular en los últimos ejercicios, sobre todo en los mercados orientales.

Además, también se ha abierto una nueva línea para que las algas comiencen a formar parte de la gastronomía europea, y más concretamente de la española y gallega, donde empieza a entrar tímidamente en los platos de la denominada nueva cocina.

Tradicionales

Junto a toda esta nueva innovación, en el Salón Internacional de Alimentación y Bebidas de Barcelona, Alimentaria, también se podrán encontrar los productos gallegos más tradicionales y elaborados con las mejores materias primas, como una gran selección de quesos y carnes de vacuno, embutidos, mariscos, pescados, hortalizas, verduras y frutas... La mayoría de los que se presentará en esta feria internacional tienen acreditada su calidad con la denominación de origen de la comunidad.

■ PUNTEROS

Panificadoras

■ El pan gallego siempre ha destacado por su gran sabor y calidad, y por la innovación en la fabricación y comercialización. Entre las principales novedades del sector están las empanadas refrigeradas que se presentarán desde hoy en el **Salón Internacional de Alimentación y Bebidas de Barcelona**.

Productos del mar

■ Los mariscos gallegos gozan de fama internacional en todo el mundo, y en los últimos años el sector conservero se ha especializado en ofrecer nuevos productos para su consumo inmediato. Al pulpo, atún, zamburiñas mejillones o berberechos de siempre, se han unido en los últimos años otros productos más innovadores como los cangrejos, bogavantes, gambas o caracoles marinos en conserva.

Hortalizas y frutas

■ El campo gallego también están dando nuevos frutos y muy especializados. De hecho, se ha innovado con una nueva gama de productos deshidratados, como grelos, frutales o hojas de nabo. También se han investigado nuevas líneas de producción, como los kiwis en almíbar, que en breve comenzarán a comercializarse.