

Resumen de Noticias de la Pesca



Martes, 1 de diciembre de 2009

asociación nacional de mayoristas de pescados de mercas

Diario de Guipuzkoa

El Parlamento Europeo debate el plan de gestión de la anchoa

Las medidas de protección sólo se aplicarán cuando se reabra el caladero, cuya veda podría levantarse en 2010

efe - Martes, 1 de Diciembre de 2009 - Actualizado a las 07:47h.

Donostia. La comisión de Pesca del Parlamento Europeo (PE) votará mañana el informe sobre el plan propuesto por Bruselas para gestionar la anchoa en el Golfo de Vizcaya a largo plazo, que sólo se pondrá en marcha cuando se reabra el caladero.

Los eurodiputados se pronunciarán sobre un informe de la eurodiputada del PNV, Izaskun Bilbao, acerca del proyecto presentado por Bruselas para regular la pesca de la anchoa del mar Cantábrico, cerrada desde hace más de cuatro años.

Aunque el voto de la comisión parlamentaria sólo será consultivo, es previsible que cuando el informe llegue al pleno del PE su opinión sea vinculante, pues mañana entra en vigor el Tratado de Lisboa de la UE que da poder de decisión a la Eurocámara en agricultura y pesca.

En cualquier caso, el plan de gestión de la anchoa sólo se va a aplicar cuando se reabra el caladero.

La CE ha propuesto a los países que la veda continúe hasta julio de 2010, porque no habrá informes científicos que acrediten que ha mejorado el caladero hasta la próxima primavera.

En el informe, Bilbao defiende una mayor flexibilidad para que, cuando se reabra el caladero haya más posibilidades de capturas.

<http://www.noticiasdegipuzkoa.com/2009/12/01/economia/el-parlamento-europeo-debate-el-plan-de-gestion-de-la-anchoa>



- AGROACTUALIDAD**
- NOTICIAS
- EDITORIAL
- PROTAGONISTAS
- LA ENTREVISTA
- AGROSERVICIOS**
- FORMACIÓN
- AYUDAS Y SUBVENCIONES
- TIEMPO
- CATASTRO
- SIGPAC
- AGROAGENDA**
- 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**



Francia y España consensuarán la fecha de apertura de la pesca de la anchoa

Para ello, se reunirán con profesionales del sector el viernes. Además, los ministros de Agricultura de ambos países acordaron potenciar de manera conjunta la PAC. Sobre el acuerdo de Copenhague, Espinosa celebra los primeros pasos de EE.UU.



Madrid. 01/12/2009
Belén Jiménez

"Encontrar una postura común en este tema que tanto nos ha dividido". Esta es la visión que mostró ayer el ministro galo, Bruno Le Marie, respecto a la apertura de la pesquería de la anchoa en el Golfo de Vizcaya tras reunirse en Madrid con la ministra de Medio Rural, Elena Espinosa.

Francia es favorable de abrir la pesquería de esta especie el 1 de julio, mientras que España prefiere que sea el 1 de enero. Con lo cual, para **determinar la fecha de apertura, se reunirán el próximo viernes con los profesionales del sector**. Según el ministro francés es necesario "trabajar con inteligencia y espíritu de cooperación", informa Efeagro.

Durante su encuentro, también acordaron la necesidad de potenciar el fortalecimiento de la Política Agraria Común (PAC) el próximo **día 10**, donde **22 países de la Unión Europea** que están a favor de la regulación de mercados agrícolas reflexionen sobre su futuro.

Para Espinosa, es necesario "**trabajar juntos, esforzarnos juntos en pro de la agricultura, la pesca y la industria agroalimentaria**", ya que son "actividades que crean empleo y tienen su reflejo en aspectos sociales, generan riqueza y de ahí su aspecto económico y **tienen un impacto ambiental importante desde el punto de vista positivo**".

Respecto al acuerdo de Copenhague, la ministra destacó que la postura que mantiene la UE "**es fuerte, de hecho, es la primera que ha estado definida desde hace tiempo**".

Asimismo, celebra que países como **EE.UU, China y Brasil** han dado "los primeros pasos" y que ahora hay que fijar la vista en los países en vías de desarrollo para que "el acuerdo llegue a su fin".

- F fec an
- E de pe: (30
- E (30
- L pe: ref
- U sos
- E tra de (27
- E de
- L de

Martes 01 de diciembre de 2009 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)NOTICIAS
Economía[HEMEROTECA »](#)

EM

[INICIO Y EDICIONES](#)[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIONES](#)[CANALES](#)

G

[Galicia](#)[España](#)[Mundo](#)[Sucesos](#)[Economía](#)[Sociedad y cultura](#)[Tecnología](#)[farodevigo.es » Economía](#)

Los conserveros gallegos se oponen ante la OMC en Ginebra a la supresión de aranceles

"Se quiere alcanzar un acuerdo inminente y a cualquier precio", asegura el director general de Anfaco

[VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆



REDACCIÓN - VIGO Los conserveros gallegos ven con temor las resoluciones que se deriven de la VII Conferencia Ministerial de la Organización Mundial del Comercio que se celebra en Ginebra desde ayer y que concluirá mañana.

En esta conferencia Anfaco está representada por su director general Juan Manuel Vieites, que hizo patente su negativa a la supresión de aranceles.

Si bien las negociaciones de la Ronda de Doha, iniciadas en el año 2001 con el objetivo de ayudar al desarrollo de las economías más pobres a través de un proceso de liberalización comercial, no figuran directamente en la agenda de esta Conferencia Ministerial, se espera obtener un fuerte compromiso político que refuerce el objetivo de concluir las en el próximo año 2010.

En el marco de estas negociaciones y concretamente, en relación al acceso al mercado de los productos no agrícolas, donde están incluidos los productos de la pesca, se contempla una drástica reducción arancelaria, que afectará a productos extremadamente sensibles para la industria española y comunitaria, como son las conservas y preparados de atún.

"En primer lugar, queremos manifestar nuestra profunda preocupación por el transcurso de las negociaciones en el ámbito de la OMC desarrolladas en la actualidad. Así, la excesiva celeridad en el desarrollo de las negociaciones ponen de manifiesto que se quiere concluir la Ronda de Doha y alcanzar un acuerdo de forma inminente y a cualquier precio, cuando realmente hay cuestiones de gran importancia que todavía no se han debatido con claridad y profundidad, y los avances en algunos capítulos no se ven reflejados por progresos en el resto de pilares", señala Juan Manuel Vieites.

Anfaco se opone totalmente a la propuesta para la liberalización arancelaria respecto del pescado y los productos de pescado presentado por Canadá, Hong Kong, China, Islandia, Noruega, Nueva Zelanda, Omán, Singapur, Tailandia y Uruguay, donde se propone la supresión inmediata de aranceles para los productos de la pesca y sus derivados en los países desarrollados



Directorios Negocios Encuentro Información Pescastocks Empleo Formación Publicidad Privada Servicios Naveg
Empresas - Productos - Asociaciones - Empresas de servicios - Colaboradores

Canal de información



■ Anfaco-Cecopesca participa en la VII Conferencia Ministerial de la OMC

01-12-2009

ANFACO - CECOPESCA participará, a través de su Secretario General, D. Juan M. Vieltes Baptista de Sousa, en la Séptima Conferencia Ministerial de la OMC, que se celebra en Ginebra hasta el próximo 2 de diciembre de 2009.

Esta Conferencia, bajo el tema general de debate "La OMC, el sistema multilateral de comercio y el entorno económico mundial actual" fue convocada para revisar el trabajo de la organización en todas sus competencias, a la luz de la crisis económica actual, y así renovar su compromiso con un fuerte sistema multilateral.

Si bien las negociaciones de la Ronda de Doha, iniciadas en el año 2001 con el objetivo de ayudar al desarrollo de las economías más pobres a través de un proceso de liberalización comercial, no figuran directamente en la agenda de esta Conferencia Ministerial, se espera obtener un fuerte compromiso político que refuerce el objetivo de concluir las en el próximo año 2010.

En el marco de estas negociaciones y concretamente, en relación al acceso al mercado de los productos no agrícolas, donde están incluidos los productos de la pesca, se contempla una drástica reducción arancelaria, que afectará a productos extremadamente sensibles para la industria española y comunitaria, como son las conservas y preparados de atún.

Así, con motivo de esta Conferencia Ministerial, el sector transformador y comercializador de productos de la pesca y de la acuicultura, representado por ANFACO –CECOPESCA, reiterará, como ya solicitó al inicio de estas discusiones, que las negociaciones se enfoquen teniendo en cuenta la especificidad y sensibilidad de los productos de la pesca, respetando compromisos que aparecen en la propia Declaración de Doha, como son el respeto al medioambiente, el compromiso con el desarrollo sostenible y el respeto a las normas fundamentales de trabajo internacionalmente reconocidas; ya que de no ser así, la apertura comercial indiscriminada que se contempla ocasionará un grave perjuicio socioeconómico al sector atunero, poniendo en riesgo la viabilidad y competitividad de las industrias españolas, comunitarias y la de los países en desarrollo (latinoamericanos y africanos), donde el sector atunero español y comunitario ha realizado fuertes inversiones favoreciendo el desarrollo socioeconómico de los mismos; y que están localizadas principalmente en regiones altamente dependientes de la pesca.

La Conferencia Ministerial de la OMC

La Conferencia Ministerial de la OMC, compuesta por ministros de todos sus países miembros, es el órgano máximo de adopción de decisiones de la OMC, que traza la política a la organización. Hasta la fecha se han realizado 6 conferencias, que han tenido lugar en Singapur, Ginebra, Seattle, Doha, Cancún y Hong-Kong.

Fuente: Anfaco

◀ volver



Envíe esta noticia a un amigo

Escriba su nombre y la dirección de e-mail de la persona a la que quiere enviar la noticia y el comentario, y éste la recibirá cómodamente en su e-mail

Su Nombre:

Comentario:
(opcional)

Expertos apuntan a una lenta recuperación de la pesca en el Mediterráneo

Málaga, EFECOM Una lenta recuperación de la pesca en el Mediterráneo debido a los planes de gestión de las administraciones y al propio autocontrol del sector es el punto de partida de las jornadas internacionales de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo, que se celebran desde hoy y hasta el jueves en Málaga.

"El propio sector se autorregula, ya que no es sólo cuestión de regular la existencia, sino también el precio del producto", explicó a los periodistas el jefe del gabinete técnico del Secretario General del Mar, Sebastián Fraile, quien subrayó que estas medidas inciden en la conservación del medio marino.

Entre los temas que tratará en estos cuatro días la Comisión, compuesta por veintitrés países, casi todos de la ribera del Mediterráneo -a excepción de Japón-, Fraile destacó la situación de la explotación pesquera, la invasión de especies foráneas y el impacto del cambio climático en las pesquerías.

"Estas reuniones son muy importantes porque el Comité, a través de su comité científico, del de pesquería y el de acuicultura, analiza el estado de la pesca en el Mediterráneo y plantea medidas que son necesarias llevarlas a cabo para paliar algunas situaciones", precisó Fraile.

La Comisión General de Pesca del Mediterráneo es un organismo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y uno de los instrumentos de la Política Pesquera Común de la Unión Europea (UE).

Sus principales fines son el fomento del desarrollo, de la conservación y de la gestión de los recursos marinos vivos; la elaboración y recomendación de medidas de conservación; y la promoción de proyectos comunes de formación.

Estas jornadas en concreto están dirigidas por el Centro Oceanográfico de Málaga del Instituto Español de Oceanografía (IEO), y cuentan con el apoyo de la Subdelegación del Gobierno en Málaga y la Secretaría General del Mar.

Medio ambiente

Los caladeros del boquerón de Málaga remontan la crisis

El Centro Oceanográfico de Málaga constata un repunte de la especie tras años de pérdida de población

□ 07:43

La pesca se ha reducido en los últimos años. LOM

LUCAS MARTÍN. MÁLAGA El boquerón, emblema marítimo de Málaga, empieza a repuntar en las aguas de la provincia después de años de pérdida continua de población y multiplicación de las amenazas. En los últimos meses, su presencia se ha incrementado. Los censos constatan una inversión de la tendencia que había puesto en entredicho su continuidad a largo plazo. La especie ha logrado resistir en la etapa más cruda para la diversidad, en la era de las invasiones y del cambio climático.

Aunque aún no se puede hablar de proliferación masiva, los datos apuntan a una regeneración de las colonias, que habían caído hasta índices casi residuales en comparación con otras especies autóctonas como el jurel. La razones no hay que buscarlas en el milagro ni en una relación de causalidad directa. Según Jorge Baro, director del Centro Oceanográfico de Málaga, influyen innúmeros aspectos. Entre ellos, la estabilización de la pesca y la ausencia de invasores poderosos. El especialista detalla que en el caso de los boquerones, el vacío demográfico no parece tan estrechamente ligado a la explotación de los caladeros. Sobre todo, en lo que respecta a los últimos años, que se han caracterizado por un control milimétrico de la captura de ejemplares. Una circunstancia que, sin embargo, no se ha traducido en la pervivencia de mayor número hasta hace apenas unos meses. "Quizás eran muy pocos para soportar ese nivel de capturas, aunque fueran escasas y estables", señala Baro.

El aumento de los boquerones carece de un titular estruendoso. Por el momento, no parece cosa del cambio climático ni de una resistencia heroica a criaturas más grandes y violentas. Baro apela a la cautela y no deja fuera ninguna hipótesis, incluida la competencia por el alimento con otras especies.

A veces se olvida que los peces no son cabezas de ganado. Bajo el agua también existen vicisitudes personales. Algunas de ellas, como las medusas, pudieron afectar al boquerón, aunque fuera de manera puntual y en territorios muy limitados. También restalla una explicación poco espectacular, aunque razonable y consustancial a la naturaleza de la especie.

El experto explica que este tipo de peces tiene una esperanza de vida muy corta. La conservación depende de la habilidad reproductiva, que se enfrenta habitualmente a una cifra notable de contingencias. La puesta de huevos no siempre es exitosa y la mortalidad de las larvas, ya sea por la dentada de otros animales o por adversidades climáticas, suele mantenerse alta. "Si la tendencia continúa en un plazo más alto, quizá sí se podría hablar de fenómenos más directos", puntualiza. Por el momento, lo que parece claro es que las poblaciones han abandonado la depresión. A su regeneración ayudarán bastante las nuevas restricciones promovidas en la actividad pesquera. La más importante, según cuenta Baro, el respeto a la parada biológica, que ha supuesto un hito en la lucha contra la sobreexplotación de los caladeros.

Un punto que fue abordado ayer por la Comisión General de Pesca del Mediterráneo, que celebra en estos días en la Subdelegación de Málaga sus jornadas anuales. En un receso de la sesión, de carácter plenario, Baro transmitió otra buena noticia para la salud de las aguas: el imperativo de incorporar la



mallá de 40 milímetros a las flotas pesqueras de la Unión Europea.

Una disposición que entrará en vigor el próximo año y acabará, de una tacada, con la captura accidental de ejemplares protegidos. "Es una red que permite seleccionar la captura y deja escapar a los individuos más pequeños o inmaduros", detalló el experto. El mar cada vez está más controlado, pero eso no exime de riesgos. La contaminación, los invasores, continúan representando una amenaza para las especies. Incluidos los boquerones, el blasón popular de la Málaga de la red y la caña.

MARÍTIMA

La armadora del «Viarsa» recuerda que fue absuelta de pesca ilegal y que el caso costó el puesto a un ministro

E. Abuín 1/12/2009

Valoración

(1 votos)

Ahora entiende Antonio Vidal Pego, en otro tiempo portavoz de la armadora del **Viarsa**, el silencio administrativo en el que tenía el bipartito su solicitud de ayuda para poner en marcha el proyecto de su empresa Biomega Nutrición, una iniciativa que consiste en obtener ácidos omega 3 a través de un proceso revolucionario. Lo comprendió al conocer las críticas que la ex conselleira de Pesca, Carmen Gallego, hizo al actual Gobierno autonómico, al que reprochó que concediese una subvención de 3,9 millones de euros a una firma propiedad de un armador «condenado internacionalmente logo do apresamento por pesca ilegal do seu buque **Viarsa** no 2003», según expuso la socialista en un comunicado. Esa es la primera «falsedad» que Vidal Pego quiere desmontar: que el **Viarsa** no fue condenado por pesca ilegal. Al contrario, barco y tripulación fueron absueltos por un jurado popular y el caso costó incluso el puesto al ministro de Pesca de entonces, Ian McDonald. Subraya además que él nunca fue condenado por pesca ilegal, aunque admite que se declaró culpable de obstrucción en un proceso judicial abierto en Miami, después de que su empresa introdujese en EE.¿UU. más toneladas de merluza negra de las que tenía autorizado importar.

El anterior portavoz de Vidal Armadores aclara que desde hace años no es propietario ni participa en la gestión de ninguna armadora y que Biomega Nutrición es un proyecto personal. Se trata de una iniciativa que creará 85 puestos de trabajo, buena parte de ellos para personas con discapacidades, en una planta que valorizará productos que no aprovecha la flota gallega. Vidal Pego apunta que la firma optó a la convocatoria de subvenciones que abrió Mar para el 2009 «cumpliendo todos los requisitos exigidos», de ahí que resultase adjudicataria de la ayuda. A su juicio, con sus declaraciones, Gallego pone en entredicho «con un objetivo poco claro» la profesionalidad de funcionarios técnicos y directores que han calificado su proyecto.

Galicia-Hoxe.com

CRÓNICA

Antonio Vidal, o "capo" do "Viarsa", de novo no punto de mira

01.12.2009 Mar defende a transparencia das axudas a Biomega Nutrición, que desvincula do armador

M. RODRÍGUEZ

Foi obxectivo da Interpol, da armada australiana, dos ecoloxistas e ata foi imaxe dun cartel de "se busca" ó puro estilo do oeste: o ribeirense Antonio Vidal Pego, armador do *Viarsa I* e o *Ross*, é un nome asociado irremediamente á pesca ilegal, e a pesar de que a Xustiza o vixila de preto, volve á actualidade pola concesión dunhas polémicas axudas públicas.

Segundo denunciou a secretaria de Medio Mariño do PSdeG, Carmen Gallego, a Xunta concedeulle axudas de 3,9 millóns de euros á empresa Biomega Nutrición, propiedade do empresario condenado internacionalmente en 2003 por pesca ilegal do seu buque *Viarsa*. A deputada, outrora conselleira de Pesca co bipartito, alertou da necesidade de realizar un control efectivo á empresa dedicada á transformación e venda de produtos do mar, para "evitar" que sirva como "medio de comercialización de pesca ilegal", polo que lle esixe ó Goberno galego unha explicación.

Segundo lle informaron fontes da Consellería do Mar a este xornal, "a axuda outórgase cumprindo con todos os requisitos que esixe a lei, cuns informes favorables da Axencia Tributaria".

As achegas, con base na orde do 12 de febreiro de 2009, cando aínda gobernaba o bipartito, esixían declararar se os convocantes participaban noutras empresas cun 25% de capital, e os informes "dín que non e non vincula a Biomega con Vidal Armadores", indican as fontes, que si falan de axudas millonarias concedidas no 2004-2005 por parte do Ministerio de Elena Espinosa.

Segundo a orde do Consello da Xunta publicada o 12 de novembro, Biomega Nutrición S.L. recibiu financiamento da Consellería do Mar para construír en Boiro unha planta de produción de omega-3 procedente do fígado de peixes por unha nova técnica de frío, nunha iniciativa pioneira en Galicia.

Ó coñecer esta orde, Gallego demandoulle ó Goberno galego saber por que concedeu esta axuda á compañía de Vidal Pego "tamén propietario de empresas como *Viarsa*", e o buque de mesmo nome do cal foi apresado en Australia por pesca ilegal.

A Xunta defende a transparencia, pero o nome do empresario volve á primeira liña despois de darlle á volta ó mundo co caso do pesqueiro perseguido no 2003 por unha patrulleira da armada australiana durante 21 días ata que foi apresado por dedicarse á captura da "pescada negra". No 2007, o buque foi despezado nun estaleiro de Mumbai, na India, e concluía así un longo proceso xudicial contra o *Viarsa*, que xa forma parte dos anais da historia da pesca pirata.



AGRICULTURA
GANADERÍA
PESCA
INDUSTRIA
MEDIAMBIENTE
ACEITE

USUARIO:
 CLAVE:
 BUSCAR:

- AGROACTUALIDAD**
- NOTICIAS
- EDITORIAL
- PROTAGONISTAS
- LA ENTREVISTA
- AGROSERVICIOS**
- FORMACIÓN
- AYUDAS Y SUBVENCIONES
- TIEMPO
- CATASTRO
- SIGPAC
- AGROAGENDA**
- 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**



España inicia la primera campaña de evaluación de los recursos pesqueros en aguas de El Salvador

Investigadores españoles y salvadoreños realizarán estimación de los índices de abundancia y de la distribución geográfica de las principales especies (peces, crustáceos, moluscos) en la plataforma y talud continental hasta 1000 metros de profundidad



Madrid. 30/11/2009
AGROCOPE

España inicia la primera campaña de evaluación de los recursos pesqueros en aguas de El Salvador, a bordo del buque de investigación pesquera y oceanográfica "Miguel Oliver", de la Secretaría General del Mar del Ministerio de Medio Marino.

Un total, de 16 científicos españoles y salvadoreños, bajo la dirección del Instituto Español de Oceanografía (IEO), **desarrollarán estudios para la estimación de índices de abundancia**, así como de la distribución geográfica y batimétrica por sexos y tallas de las principales especies (peces, crustáceos, moluscos) en la plataforma y talud continental hasta los 1000 metros de profundidad de El Salvador.

La Secretaría General del Mar impulsará los **diferentes estudios** para ampliar el conocimiento de la composición científica de la fauna de profundidad de la plataforma salvadoreña, **evaluar las condiciones oceanográficas físicas de la columna de agua**, así como realizar reconocimiento batimétrico y morfológico del fondo marino.

España promueve el desarrollo de esta campaña que se inscribe en el marco de la cooperación bilateral en materia pesquera que el MARM y la Administración pesquera de El Salvador ratificaron en **marzo de 2006, a través de la firma del Memorandum de Entendimiento**.

[Imprimir](#)
[Enviar a un amigo](#)

[Suscribirme al boletin de noticias](#)

Suscribir al Boletín Agroprofesional

email...

Cancelar suscripcion

email...

NOTICIAS RELACIONADAS

- [F fec an](#)
- [E de pe: \(30](#)
- [E \(30](#)
- [L pe: rep](#)
- [L sos](#)
- [E tra de \(27](#)
- [E de](#)
- [L de](#)

30/11/2009

Tras quince días de trabajo

LA SECRETARÍA GENERAL DEL MAR CONCLUYE LA EVALUACIÓN DE LOS RECURSOS PESQUEROS EN AGUAS DE MARRUECOS

Este estudio se ha desarrollado bajo la dirección científica del Instituto Español de Oceanografía en la plataforma y talud continental marroquí del Mar de Alborán.

La Secretaría General del Mar ha concluido este fin de semana la prospección de los recursos pesqueros demersales con artes de arrastre en la plataforma y talud continental en aguas del mediterráneo marroquí del Mar de Alborán.

El buque de investigación pesquera y oceanográfica del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino Emma Bardán ha desarrollado durante quince días la campaña Maroc Alb 1109, para la obtención de los índices de abundancia de las especies de interés comercial en la plataforma continental marroquí del Mar de Alborán, así como de las características biológicas de crecimiento, madurez y tamaño de las especies capturadas.

Estos estudios se han realizado bajo la dirección del Instituto Español de Oceanografía, y en colaboración con el Instituto Nacional Marroquí de Recursos Pesqueros, en el que las especies objetivo han sido la merluza europea, besugo, boga, salmonete de roca, jurel, pulpo común y gamba blanca.

El segundo objetivo principal de esta campaña se ha centrado en la obtención de muestras de la fauna planctónica, determinación de la biomasa de ictioplancton, así como localización de zonas de desove en la región de estudio.

Esta campaña se inscribe en el proyecto de colaboración con el Reino de Marruecos, que tendrá una duración de tres años, y responde al deseo de fortalecer la cooperación bilateral en materia pesquera a partir de una estrecha colaboración científico-pesquera para el conocimiento del medio marino.

La Secretaría General del Mar llevó a cabo en el mes de julio una primera campaña de investigación de la batimetría y de la calidad de los fondos marinos de Marruecos en la zona de la región atlántica de Tensift.

30 de noviembre de 2009

UE-TRATADO

Parlamento Europeo adquiere mañana poder para decidir en agricultura y pesca

30/11/2009 - 15:55

- Noticias EFE

Bruselas, 30 nov (EFE).- El Tratado de Lisboa de la Unión Europea (UE), que entra en vigor mañana, martes, otorgará al Parlamento Europeo (PE) el poder que hasta ahora no ha tenido para decidir sobre agricultura y pesca, lo que supondrá un cambio importante en la gestión de ambas políticas.

Tanto la agricultura como la pesca entran dentro de las áreas en las que, según el Tratado, la Eurocámara adquiere la capacidad de decisión, lo que en la jerga comunitaria se conoce como la "codecisión".

Desde mañana, la mayor parte de las propuestas agrícolas y pesqueras que presente la Comisión Europea (CE) deberán obtener el consenso del PE y el Consejo de ministros de la UE.

Hasta ahora, el Consejo era la institución que tenía ese poder en ambas áreas, mientras que la opinión de la Eurocámara sólo ha sido consultiva y no vinculante.

El Parlamento se enfrenta a un gran cambio, pues asume el reto de intervenir sobre dos políticas realmente comunitarias y en las que las decisiones principales se toman en Bruselas y no en las capitales de los Veintisiete.

En agricultura, el PE dictaminará en la mayor parte de las grandes cuestiones, salvo aquellas que van a Comités técnicos con expertos de los 27.

Incluso en acuerdos comerciales con terceros países, como el que por ejemplo negocia la UE con Marruecos, la Eurocámara deberá dar su consentimiento.

En pesca, sin embargo, el Parlamento no va a tener poder de decisión sobre los Totales Admisibles de Capturas (TAC) y las cuotas anuales, que tendrán que seguir negociando los ministros de la UE anualmente.

No obstante, la Eurocámara sí tendrá voto en los planes plurianuales para la recuperación de los recursos pesqueros, que luego tienen influencia indirecta en las capturas y también toma capacidad de aprobar o vetar los convenios pesqueros con terceros países.

En el caso de la agricultura, este cambio no pilla a la comisión correspondiente del PE en medio de ningún expediente de importancia, pero en la comisión de Pesca sí ocurre con algunas propuestas, como los planes de recuperación de la anchoa del Golfo de Vizcaya (norte español) y de la caballa.

En concreto, la comisión de Pesca del PE se pronunciará mañana sobre el plan de la anchoa o bocarte del Cantábrico (norte español), cuyo informe ha redactado la española Izascun Bilbao, del Partido Nacionalista Vasco (PNV).

El voto de mañana sólo va a ser consultivo, pero según varias fuentes parlamentarias, es probable que, al final de la tramitación del informe, el pleno del PE aplique ya la codecisión.

A largo plazo y dentro de agricultura, el asunto más importante va a ser la reforma de la Política Agrícola Común (PAC) después de 2013, que la UE abordará durante el segundo semestre de 2010.

Según fuentes comunitarias, el poder de decisión del PE en agricultura puede suponer retrasos de meses en la tramitación de normas comunitarias, por lo que la Eurocámara deberá cambiar sus perspectivas y acostumbrarse a trabajar más rápido.EFE

ms/may

|K:ECO:ECONOMIA,SECTORES-EMPRESAS,AGROALIMENTACION-PESCA
POL:POLITICA POL:POLITICA,PARLAMENTO|

|Q:ECO:es:04001000:Economía, negocios y finanzas:Agricultura

POL:es:11000000:Política ECO:es:04001002:Economía, negocios y

finanzas:Agricultura:Industria pesquera POL:es:11009000:Política:Parlamento|

|P:BEL|

Martes 01 de diciembre de 2009 [Contacte con laprovincia.es](#) | [RSS](#)


 NOTICIAS
Las Palmas G.C.
[HEMEROTECA »](#)[EN EST](#)[PORTADA](#)[OPINIONES](#)[MULTIMEDIA](#)[DEPORTES](#)[ECONOMÍA](#)[SOCIO](#)
[Titulares](#)
[Las Palmas capital](#)
[Gran Canaria](#)
[Lanzarote](#)
[Fuerteventura](#)
[Canarias](#)
[España](#)
[Mundo](#)
[Suc](#)

OPOSICIONES SECUNDARIA



 ICSE Entidad delegada
 de la UAX
[laprovincia.es » Las Palmas G.C.](#)

Prohibida la pesca y el marisqueo en El Confital

La Cotmac aprueba el plan que regula los usos en la parte protegida de La Isleta

**T. G.**

El marisqueo, la pesca con caña, las acampadas y el paso de los vehículos estarán prohibidos dentro del espacio protegido de El Confital, según establece el Plan Especial del Paisaje Protegido de La Isleta, que ayer fue aprobado de manera definitiva por la Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente de Canarias (Cotmac).



Prohibida la pesca y el marisqueo en El Confital **Juan Ramón Rodríguez** Más fotos en 'El coleccionista de instantes'

Más fotos de [Juan Ramón Rodríguez](#)

El espacio protegido comprende una superficie de 560,2 hectáreas que abarca todo El Confital, menos la zona de la playa y de la cantera Roque Ceniciento, que fue desclasificada en 1999 para permitir al Puerto de la Luz y de Las Palmas la extracción de áridos.

[El Confital, en imágenes](#)

El concejal de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Domingo Berriel, manifestó ayer que su departamento estudia incluir la zona de la playa de El Confital dentro del espacio protegido, algo que ha sido reivindicado por los ecologistas para blindar la zona de cara a futuras construcciones. En cualquier caso, el Plan General de Ordenación del municipio impide en la actualidad cualquier construcción en la zona, que ya es de propiedad municipal, tras la compra de los terrenos que se realizó durante el mandato de Pepa Luzardo. Actualmente queda una parcela de 50.000 metros cuadrados, justo enfrente de la playa, en manos privadas, ya que el Ayuntamiento está pendiente de permutarla por otros terrenos, tal como se acordó en su día cuando se efectuó la compra.

"No le vemos ninguna dificultad a incluir la playa de El Confital dentro del espacio protegido y se está trabajando sobre esa posibilidad", señaló Berriel.

Así, el tráfico de vehículos se prohibirá desde la ensenada de El Confital hasta Roque Ceniciento y sólo se permitirá el acceso de vehículos de emergencias, así como pequeños microbuses para visitar el paraje.

El marisqueo se restringirá en toda la costa del espacio protegido y la pesca con caña se prohibirá desde el

Morro del Pulpo hasta Roque Ceniciento.

El plan admitirá como fuera de ordenación las instalaciones militares, aunque dicho uso es incompatible con la protección del espacio, por lo que se mantendrán en la zona hasta que se extinga dicha actividad.

La participación en encuentros profesionales por toda Europa sirve de trampolín para los productos gallegos

Las ferias internacionales abren mercado

Los productos pesqueros gallegos de calidad están haciéndose un hueco en el mercado europeo a través de campañas promocionales y también gracias a la participación en ferias internacionales en las que se dan a conocer tanto dentro como fuera de sus fronteras.

REDACCIÓN > A CORUÑA

■ La participación en ferias internacionales es una oportunidad única para promocionar los productos gallegos del mar y facilitar las actividades comerciales de las empresas gallegas en el exterior. Galicia, a través de la Consellería do Mar y de numerosas empresas y asociaciones especializadas, ha estado presente en decenas de encuentros de este tipo.

La Mediterranean Seafood Exhibition, que se celebra cada año en la localidad italiana de Rimini, es uno de los encuentros habituales en los que Galicia tiene representación. Se trata de una feria alimentaria especializada en tecnología y productos de la pesca del Mediterráneo.

Unos 88.000 visitantes acudieron el año pasado, y hubo 192 expositores de diferentes países. Este año, en su octava edición, Galicia volvió a estar presente con un gran stand, y no solamente para la Consellería do Mar, sino también para representantes del sector de la acuicultura, la industria de la transformación o de la comercialización en fresco, el Consello Regulador de la Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia y la Asociación de Productores de Rodaballo de Galicia (Aroga).

Destaca la relevancia que tiene este encuentro para las empresas gallegas, de cara a ampliar su cartera de clientes, así como para aumentar sus posibilidades de negocio. Así, desde la Xunta valoran la presencia gallega en este encuentro, ya que, a medio plazo, puede significar una mayor apertura a nuevos mercados.

En Girona > Galicia estuvo también presente este año en el Fórum Gastronómico de Girona, uno de los eventos gastronómicos más importantes del mundo.

La feria sirvió para compartir información sobre tendencias, nuevos conceptos o tecnologías aplicadas al sector. Además, este año, en su décima edición, se centró en la sostenibilidad, que es precisamente el eje fundamental de los procesos de captura y recolección de la pesca gallega artesanal. El fórum gastronómico se celebrará en Santiago el año que viene, como ya ocurrió en 2008, coincidiendo con el Año Santo Xacobeo.

PescadeRías > Este año, la Xunta aprovechó para presentar en Girona el programa "PescadeRías,

XUNTA DE GALICIA



¿de onde se non?", un distintivo bajo el que se agrupan los recursos de origen gallego fruto de la pesca artesanal, que garantiza un tiempo de desembarco desde la captura no superior a las 24 horas y unos estándares determinados de calidad.

Otro de los objetivos de este sello consiste en la diferenciación del producto gallego de alta calidad del foráneo, permitiendo a los consumidores estar bien informados sobre lo que llevan a casa, ayudando a evitar el fraude a los compradores, al tiempo que colaboran con los profesionales del mar para incrementar sus rentas.

También aprovecharon la feria para dar a conocer la Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia, el primer producto del mar de Europa que alcanza este reconocimiento.

Promoción > La Xunta utilizó de nuevo el marco del Fórum Gastronómico para promocionar los productos del mar de Galicia, tanto entre los profesionales del sector como entre el público que asistió a las distintas y diversas actividades programadas. Los cocineros gallegos Pepe Solla y Xosé Cannas impartieron en el lugar sendos talleres sobre los recursos del mar, y en ellos explicaron recetas tradicionales gallegas, como pulpo "á feira" o empanadas de mejillón y volandeiras. También recetas tradicionales modernizadas por Solla y Cannas, como el salpicón de centolla con migas y caldo o la croqueta cremosa de centolla; y otras de creación propia de los cocineros, como la navaja con piel de ibérico y piñones ahumados, la navaja con patata y lima, el percebe en roca de alga, los percebes con polvo de cerdo o la volandeira con manzana y arbequina. Al finalizar la exhibición, todos los asistentes degustaron los platos preparados por los cocineros gallegos.

Otro de los talleres tuvo como protagonista al mejillón, y en él se explicaron las características de este alimento y los sistemas de producción, cultivo y comerciali-



Inauguración, en Vigo, de la World Fishing Exhibition

zación del mismo. Los cocineros realizaron una sesión en la que explicaron las formas de preparar mejillones más conocidas y también las más innovadoras.

Gourmets > Otro de los eventos en los que Galicia dejó huella este año fue en el XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets, que se celebró en el Ifema de Madrid. Se trata de un evento gastronómico de referencia en Europa dedicado a los productos de alta calidad, en el que se expusieron más de 40.000 productos.

La Consellería do Mar dio a conocer el Mexillón de Galicia, la

marca de calidad "Pesca de rías, ¿de onde se non?" y el paté y la conserva de percebe. Estos dos últimos productos, nuevos, se fabrican en la actualidad en los pósitos de A Guarda, Bueu y Baiona, en el marco del proyecto Xestión Integral da Pesquería do Percebe, subvencionado por la Xunta y coordinado por el Cetmar.

También estuvo Galicia en la European Seafood Exposition, en el Parc des Expositions de Bruselas. El stand de la Xunta sirvió como escaparate para 42 empresas gallegas, dedicadas al sector del pescado o marisco fresco, congelados y conservas.

Conxemar y la World Fishing Exhibition atraen a grandes expertos

■ Recientemente se celebró en Vigo la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados Conxemar, la feria más importante del congelado en España y una de las más consolidadas en Europa, con 32 países participantes. Un 20 por ciento de los 536 expositores totales y un 40 por ciento de los españoles fueron gallegos.

La actividad transformadora del congelado genera en la actualidad más de 8.000 empleos, cuenta con más de un centenar de empresas y factura más de 2.500 millones de euros al año.

La World Fishing Exhibition también se celebró este año, por sexta vez, en Vigo. Este encuentro mundial de profesionales del sector sirvió a las casi quinientas empresas participantes para compartir experiencias, participar en los foros y ponerse al corriente de las últimas novedades tecnológicas.

En Vigo, estuvieron países como China, Dinamarca, Francia, Holanda, Noruega, Islandia, Reino Unido, Senegal, Suecia, Taiwán, Islas Feroe o Italia. En este foro se habló del futuro de la pesca, y los participantes se propusieron afrontar la profunda reconversión que vive el sector para caminar hacia una pesca sostenible. El año que viene, la pesca mundial volverá a tener una cita en Galicia. Será en marzo, en Vilagarcía de Arousa, con la celebración de la Feira Internacional de Acuicultura ACUI

El mejillón es el motor de las rías

■ Galicia se ha convertido en los últimos cincuenta años en una de las principales productoras de mejillón del mundo, siendo esta especie la que se ha cultivado con más éxito en las rías gallegas. En la ría de Vigo se producen 186 kilogramos de mejillón cultivado por hectárea y año, a nivel mundial, España es la segunda mayor productora del mundo con un 14%, precedida por China (38%).

En la actualidad, se estima que en Galicia hay en torno a 3.000 bateas, cada una de 500 metros cuadrados de superficie media, de las que cuelgan aproximadamente 500 cuerdas de diez metros de longitud, de 100 kilos de peso y con una producción media por batea de 50 toneladas al año.

Por tanto, Galicia es una potencia pesquera indiscutible y líder mundial en esta industria, un hecho que la Consellería do Mar pretende dar a conocer y fomentar mediante marcas de calidad y campañas promocionales para el consumo de determinadas especies, como pueden ser el mejillón, el bo-

nito, el percebe, o las especies capturadas por la flota de bajura.

El mejillón es, sin duda, el motor de las rías, el producto estrella y una de las mejores tarjetas de presentación del sector pesquero gallego fuera de la comunidad. La semilla se obtiene principalmente de las rocas y se enrolla en las cuerdas de la batea. Al cabo de cinco o seis meses, se desdoblán y se dejan engordar hasta que llegan al tamaño comercial.

El sector mejillonero gallego tiene una trayectoria de más de setenta años, pero uno de los momentos clave para revalorizar este producto fue la obtención de la denominación de origen protegida (DOP), alcanzada hace algo más de un año, y la creación del Consello Regulador do Mexillón de Galicia, el órgano de gestión y control de dicha denominación.

El mejillón de Galicia tiene un aspecto y unas propiedades características, y es el primer producto del mar europeo que alcanza un reconocimiento de este tipo por parte de las instituciones comunitarias.



Las autoridades competentes adoptan medidas para evitar el uso indiscriminado de los recursos pesqueros



UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DA PESCA

INVESTIMOS NA PESCA SOSTIBLE



En la lucha contra la explotación pesquera cobra una importancia primordial el respeto por las tallas mínimas establecidas para cada una de las especies capturadas

La sostenibilidad es el futuro de la pesca

La sobreexplotación a la que están sometidos los recursos marinos en la actualidad, como consecuencia de una flota abundante que lucha por ser rentable, puede conducir a una indeseada reducción de las especies existentes si no se aplican criterios de sostenibilidad en las capturas. Para ello, es fundamental el papel de productores y consumidores, que han de tomar conciencia del estado de la situación.

REDACCIÓN > A CORUÑA

El mar es una riquísima reserva de vida en la que vegetales de lo más diverso conviven con numerosas especies animales que no sólo sirven como alimento a los hombres, sino que también son necesarias para mantener el equilibrio que requiere la preservación del medio marino.

A lo largo de las últimas décadas, no obstante, dicho equilibrio se está viendo afectado por el uso indiscriminado de los recursos pesqueros. Para evitar males mayores, entre los que cabría que se agotasen las reservas marinas, es necesario que los consumidores y productores tomen conciencia de la necesidad de mantener una explotación pesquera sostenible.

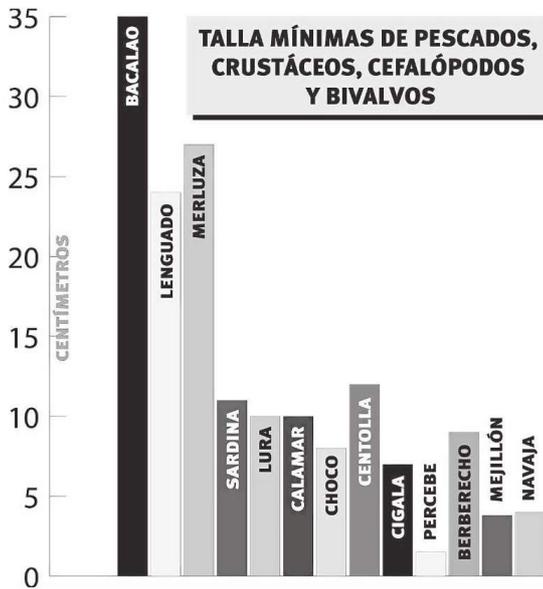
En este sentido, los ciudadanos han de considerar dos aspectos. En primer lugar, se ha de imponer el respeto por las tallas mínimas establecidas, y hay que conocer el calendario de vedas permitido para cada especie, con el que se puede saber cuándo pueden ser capturadas y cuándo deben dejarse descansar. El objetivo de dichos calen-

darios es contribuir a la preservación de los recursos naturales del mar, permitiendo a cada especie un período suficiente para reproducirse dentro de los límites deseables. Al mismo tiempo, esta forma de control sobre las capturas sirve para ofrecer al consumidor un producto de calidad y con todas las garantías en cada temporada.

Con el seguimiento de estas dos indicaciones se trata de garantizar una explotación sostenible de los recursos marinos, como forma de optimizar el funcionamiento del sector, garantizando la conservación, protección y regeneración de las especies que se capturan.

La situación por la que atraviesa el sector pesquero en estos momentos no es fácil y la responsabilidad de los ciudadanos en la mejora de la misma, con su contribución a la preservación de la vida en el medio marino, es fundamental.

En palabras de Harm Koster, director de la Agencia Comunitaria de Control de la Pesca, en la actualidad, "más del 80% de todas las especies en aguas comunitarias están sobreexplotadas, persiste la so-



brecapacidad de nuestra flota y los ingresos de nuestros pescadores son muy bajos, generando dependencia de las importaciones, que hoy representan dos tercios del pescado que se consume". Esta sobreexplotación y la reducción de la rentabilidad que acarrea ha provocado que muchos barcos se vean tentados a pescar más de lo autorizado, lo que provoca que los recursos se desmoronen, y que se llegue a realidades como que hay reser-

vas de pescados cuyos niveles de capturas están por debajo del 20% comparado con veinte años atrás.

El furtivismo es otra de las grandes lacras a las que tiene que hacer frente el sector pesquero, y perjudica tanto a los trabajadores como a los consumidores. Los furtivos garantizan el abastecimiento de todo tipo de especies en cualquier época del año, que acaban, a veces, vendidas a particulares o a bares y restaurantes de la zona. En este úl-

timo caso, los mariscos no constan en la carta si están vedados, pero quedan reservados a clientes habituales y de confianza. Para no consumir marisco fuera de la temporada legal, es necesario conocer el calendario de vedas, fijadas por las administraciones autonómicas y estatales. Respecto a los calendarios establecidos para la captura de las diferentes especies de pescados, crustáceos, cefalópodos y bivalvos, el cangrejo es el único que se puede capturar a lo largo de todo el año.

Del resto, algunas de las especies más cotizadas de marisco están, entre otros, en plena temporada en estos momentos. Así, el pasado día 23 se abrió la veda de la centolla y del buey, que se prolongará hasta que finalice el año, el 31 de diciembre, y que se abrirá de nuevo desde el 2 de enero hasta el 30 de junio.

La nécora, otro de los crustáceos más sabrosos de estas costas, podrá capturarse del 2 al 5 de enero, momento en el que se cerrará para abrirse otra vez desde el 6 de julio hasta el 31 de diciembre.

Por lo demás, el lubrigante se puede capturar del 1 de julio al 31 de agosto, el santiaguino del 1 de octubre al 31 de diciembre y la langosta del 1 de julio al 31 de agosto. Y, finalmente, el conguito y el patullate tienen la veda abierta del 2 de enero al 31 de marzo y del 1 de julio al 31 de diciembre.

01 de diciembre de 2009

Federación Gallega de Cofradías busca unidad países UE contra restricciones análisis toxinas moluscos

misPeces.com

Cambados 01/12/2009 - La Federación Gallega de Cofradías contactará con productores de moluscos de otros países del entorno comunitario, que estén en contra de la utilización de los métodos restrictivos que emplea la UE en el control de las toxinas en el mar, así lo anunció ayer el presidente de esta organización Benito González.

González considera que si se materializa ese estricto control que desea Bruselas, llevará a la ruina a varios sectores, especialmente el marisquero y mejillonero.

El patrón mayor de Cambados y presidente de la Federación, no entiende la pasividad que observa en otros países del entorno, cree que en ellos "no respetan las normas establecidas o ignoran lo que les viene encima, pues de lo contrario -agregó- no podrían estar tan tranquilos como están".

González pone como ejemplo el caso de Portugal, donde las mareas rojas son frecuentes, o el de la vieira de Francia que se comercializa, y aseguró que las restricciones que prevé la UE van a suponer "un varapalo para el sector extractivo".

El patrón cree que se están haciendo "miles de controles y nunca ha pasado nada con los actuales niveles de toxina. Entendemos que estos ya son muy restrictivos, por eso no entiendo a que se debe este interés inexplicable" por incrementar las restricciones.

Aprovechar la presidencia española de la UE para frenar el plan para rebajar los niveles de toxinas

1/12/2009

Valoración

(0 votos)

En la última reunión de la Federación, los pósitos conocieron los cambios que se preparan en Bruselas al respecto de los controles de toxinas. Aunque de momento se habla únicamente de un cambio del método de medición, el sector teme que esa modificación lleve aparejada una rebaja de los niveles de toxicidad autorizados. Algo que, a juicio de Benito González, no debe ser permitido ya que su efecto sobre el sector marisquero y bateeiro sería devastador. Además de propugnar una alianza de productores europeos, González considera necesario aprovechar la presidencia española de la UE para abortar esos proyectos.

Los pósitos piden que raña y horquilla se reconozcan como artes de marisqueo

El asunto fue abordado el viernes en una reunión celebrada por la Federación Galega de Confrarías

La Voz 1/12/2009

Valoración

(0 votos)

Cuando accedió a la presidencia de la Federación Galega de Confrarías, Benito González se comprometió a hacer un trabajo metódico, sector a sector, que permitiese detectar todos los problemas que padece el mar gallego para buscarle las correspondientes soluciones. El pasado viernes, en una reunión celebrada en Santiago, las cofradías pusieron sobre la mesa algunas de las cuestiones que, en mayor o en menor medida, lastran al sector del marisqueo. En el caso del de a pie, se abordó la dificultad para utilizar en la playa una serie de artes -la horquilla y la raña- cuyo uso no acaba de estar bien visto por la Administración pese a que, según el sector, no reportan más que beneficios. De ahí que la Federación haya asumido el compromiso de defender ante la Consellería do Mar que el uso de esos dos útiles deje de estar constreñido por planes experimentales.

«Non son artes que se poidan utilizar en todas as circunstancias nin en todas as praias», señalaba ayer el patrón mayor de Cambados. «Pero cando se poder utilizar, teñen unha chea de ventaxas», argumentaba. Entre ellas, que aligeran y mucho el trabajo que las mujeres realizan en la playa, ya que no exigen pasar tanto tiempo con la espalda flexionada. «O esforzo para o lombo e a columna non ten nada que ver», argumentaba ayer el presidente de la Federación Galega de Confrarías, Benito González.

Pero además de ser beneficiosas para las trabajadoras, esas artes también son buenas para el medio. Su uso, aseguran los profesionales del mar, contribuye a

oxigenar el sustrato, haciéndolo más habitable para los bivalvos de los que viven centenares de personas en la ría de Arousa.

Con esos dos argumentos en la cartera, las cofradías gallegas pedirán a la Xunta que estas dos artes dejen de ser consideradas «experimentales». Una solicitud que hace un tiempo cursó un grupo de cofradías, encabezadas en aquella ocasión por la de Vilaxoán. En ese pósito, como en muchos otros de la zona sur de Arousa, un grupo de mujeres trabajaban a modo de prueba con la horquilla, obteniendo unos resultados más que satisfactorios, según sus compañeras.

CARBALLO

[Volver](#)

Armadores de Laxe casi llegan a las manos por la gestión de la lonja local

Muchos dueños de barcos reclamaron la dimisión del patrón mayor por la falta de compradores en la rula

Cristina Viu | 1/12/2009

Desde el primer día, el resultado de las elecciones en la cofradía de Laxe resultó conflictivo. La Consellería de Pesca lo impugnó y se abrió una brecha entre los partidarios de un



grupo y los del otro. Con el tiempo, las diferencias se acentuaron y ayer los miembros de cada uno de los bandos estuvieron a punto de llegar a las manos. Acudió la Guardia Civil, pero no tuvo que intervenir, ni siquiera para interponer denuncias por las amenazas verbales, puesto que la víctima aseguró que lo mejor es «arranxar as cousas na casa».

Los armadores que venden o quieren hacerlo en la rula laxense, con la vendeduría que había antes, solicitaron una reunión con el patrón mayor después de que el viernes tuvieran que llevarse el pescado a Malpica porque no había quien les comprara. Para todas las capturas solo había dos vendedores ambulantes y la dueña de un supermercado local. Cuando los pescadores se fueron a Malpica allí se encontraron con los comercializadores habituales de Laxe, lo que aumentó su enfado.

Viernes

Según los afectados, los viernes suelen ser días de menos actividad, pero cuando había pescado la vendeduría se ocupaba de buscarle salidas, cosa que actualmente no ocurre.

El patrón mayor, José Manuel Barcia, señala que esta situación se debe a la crisis económica general y a la del sector en particular. Cada vez son más los armadores que acuden al Muro de A Coruña en busca de mejores precios, al tiempo que las cotizaciones en las rulas locales caen por falta de competencia. José Manuel Barcia sostiene además que es lógico que los comercializadores prefieran mercados en los que hay garantías de cantidad y variedad y que elijan acudir a los mercados más grandes en lugar de desplazarse a los más pequeños.

Los armadores que protestan afirman que su única inquietud es el mantenimiento de la lonja, un servicio que ya ha desaparecido en Corme y que corre un grave riesgo en varios puertos y que está prácticamente desaparecido en otros, como es el caso de Muxía.

La legalidad o la ilegalidad de la gestión actual o pasada fueron los principales temas de discusión en el encuentro de ayer, en el que pocos asuntos pudieron tratarse porque la reunión resultó bastante tumultuosa. Los armadores que venden en A Coruña se mostraron ofendidos por las declaraciones que realizó el viernes el patrón mayor en las que dejaba caer que ahora las cuentas están claras, puesto que los que venden son funcionarios de la Xunta.

Denuncia

De hecho, algunos empresarios manifestaron su intención de denunciar por injurias al patrón mayor laxense, aunque, por el momento, no hay nada decidido al respecto.

Tras muchos gritos y algunos empujones, el presidente del cabildo dejó la reunión y los armadores que están en contra de su gestión reclamaron su dimisión en la puerta del Aula do Mar, donde estaban las antiguas dependencias de la cofradía.

Debido a los caldeos que estaban los ánimos no hubo posibilidad de llegar a ningún acuerdo, por lo que habrá que esperar a una solución.

El pasado mes de agosto la cofradía intentó llegar a un acuerdo con la empresa que anteriormente gestionaba la lonja, pero aunque se llegó a redactar un contrato de arrendamiento se mantuvieron las discrepancias. Anteriormente se había hablado con una vendeduría de Ribeira para que se hiciera cargo del servicio, pero tampoco se pudo sacar adelante la concesión en ese caso.

Los naseiros piden que la talla mínima para el pulpo sea de 750 gramos

1/12/2009

Valoración

(0 votos)

La cofradía de Laxe pretende rebajar la talla mínima del pulpo a 750 gramos, según figura en el escrito que la entidad hizo llegar al presidente de la Federación Provincial de Cofradías, Genaro Amigo. El motivo esgrimido por el patrón mayor, José Manuel Barcia, es que «na nosa zona o 80% do polbo é de 900 gramos».

Otra propuesta para la elaboración del plan zonal de esta especie se refiere a la necesidad de que las nasas sigan caladas los fines de semana y a que los paros sean subvencionados.

Asimismo, la cofradía laxense propone que los topes de captura semanales se mantengan todo el año y no únicamente en invierno y que se incremente la veda de santiaguíño.

Otro tema abordado en la reunión provincial de cofradías que se celebró el sábado en A Coruña fue el de la documentación requerida y los decomisos. La asociación de pescadores de Laxe considera que hay que eliminar el documento de captura de marisco. Cree que si la especie no está en veda Inspección Pesquera no debe requisarlo y en el caso de hacerlo siempre debe ser en presencia del patrón o armador del barco, en el caso de que se encuentre en viveros o amarras.

Los naseiros denuncian que las congeladoras traigan pulpo de Huelva y lo hagan pasar por gallego y reclaman que se deje trabajar en el interior de la ría en invierno, puesto que consideran que entre las puntas Penedo y Besugueira es mar abierto. Además señalan que los barcos pequeños apenas pueden trabajar.

Los naseiros detectan síntomas de mejoría en la pesquería del pulpo

El volumen de ventas aumentó de forma considerable en las lonjas barbanzanas en las últimas semanas

Las capturas todavía son inferiores en casi 200 toneladas con respecto al mismo período del año pasado

J.ºM. Jamardo 1/12/2009

Valoración

(0 votos)

«Isto era un auténtico desastre ata o de agora». Así se expresaba ayer un armador de Muros que se dedica a la captura del pulpo. El sector estaba muy preocupado, pues el cefalópodo brillaba por su ausencia en aguas barbanzanas durante los últimos meses. Sin embargo, desde octubre, los marineros comienzan a sonreír debido a que en las nasas aparecen más unidades. Los profesionales detectan una mejoría y observan el futuro con algo más de optimismo. Aún así, en lo que va de año, en las principales rulas barbanzanas se vendieron 475 toneladas, una cantidad muy inferior a la del mismo período del pasado ejercicio, en el que se contabilizaron 660 toneladas.

El patrón mayor de Lira, Juan Manuel Gómez Leis, se mostró satisfecho con la evolución mostrada por esta especie en las últimas semanas. Indicó que hay «bastante máis que nos primeiros meses do ano, incluso cando se abriu a campaña, no mes de xullo. Polo menos, agora os barcos collen algo máis e da gusto ir ao mar», afirmó.

A pesar de la mejoría, los datos reflejan todavía un déficit importante, pues en lo que va de año se llevan subastadas en la rula de la localidad 38 toneladas de cefalópodo, mientras que el 2008, por estas mismas fechas, se superaban las 60. La facturación también se notó, pasando de los 285.000 euros del ejercicio anterior a los 177.000 de este. Sin embargo, es de reseñar que hay armadores de la localidad que acuden con frecuencia a vender a Muros.

Juan Manuel Gómez comentó que en la actualidad hay barcos que llegan a coger doscientos kilos diarios de cefalópodo, «unha cifra impensable hai unhas semanas». Incluso, apuntó que varios armadores se plantean la posibilidad de seguir faenando al pulpo cuando empiece la campaña de la centolla, pues «está a ser bastante rendible», subrayó.

Pero donde se notó un importante incremento de las capturas fue en el recinto de subastas de Ribeira, la más importante de la comarca. El año pasado se vendieron un total de 361 toneladas y desde enero, con un paro obligatorio de dos meses como en el ejercicio anterior, hubo casi 330. Un portavoz de la lonja de la ciudad comentó que se notó un más que interesante repunte de las piezas contabilizadas.

Una de las mayores caídas, en lo que a subastas de cefalópodo se refiere en Barbanza, se dio en la lonja de Porto do Son. En el presente año pasaron por el recinto de ventas de esta localidad unas 24 toneladas. En el 2008, y en el mismo período de tiempo, hubo algo más de 86. Sin embargo, cabe mencionar que hay armadores de la localidad sonense que optan por llevar sus capturas a Ribeira, donde la cotización es más elevada.

Las importaciones se convierten en uno de los principales enemigos del sector barbanzano

1/12/2009

Valoración

(0 votos)

El cefalópodo que se está vendiendo en las lonjas barbanzanas es de bastante buena calidad y la mayoría son piezas de entre uno y dos kilos de peso. A pesar de que hace unos meses apenas había grandes cantidades, la cotización no varió. Según algunos armadores y representantes de cofradías consultados, las importaciones de esta especie, principalmente de Marruecos, impiden que el precio del pulpo sufra variaciones al alza significativas, por lo que lleva estancado varios meses, e incluso años.

Tanto los armadores como representantes del sector abogan por un mayor control de identificación del pulpo procedente de otros países, que en algunos casos se vende como si fuese gallego. En Ribeira, la cotización media de esta especie fue de 5,66 euros en el 2008, mientras que este año ronda los 5,67 euros el kilo.

«A caída dos prezos nos últimos anos estanos a provocar a perda de moitos cartos»

Testimonio | José ángel García | Armador

J.?M.?J. 1/12/2009

Valoración (0 votos)

A pesar de su juventud, el armador ribeirense José Ángel García Hermo, de 39 años, es todo un experimentado marinero. Desde los 17 años su vida profesional está ligada al mar. Palangrillo, marisqueo y nasas son algunas de las artes que suele utilizar a lo largo del año. Ahora está enfrascado en la actividad pesquera del pulpo. Eso sí, reconoció que en las últimas semanas «da gusto saír ao mar, pois polo menos ves que hai polbo e gañas para comer», dijo.

El armador comentó que tras el inicio de la veda, en el mes de julio, el regreso a la actividad no fue nada bueno: «Cando empezamos a traballar no verán, nor había nada. Ir ao mar era case perder o tempo, pois as capturas eran moi escasas. Apenas gañabamos para os gastos», subrayó.

Debate

Pero la situación cambió de forma radical en las últimas semanas: «Agora collemos polbo en bastantes cantidades, polo menos os topes, e iso xa é una boa noticia», dijo.

La buena situación que atraviesa la pesquería del pulpo en la zona coincide con la gran cantidad de cría que se ve ahora en el mar. José Ángel García comentó que «nos 22 anos que levo indo ao mar, nunca vin tanta cría como nesta época. Polo menos, esta situación garante a actividade para os próximos anos».

La única pega que pone este marinero ribeirense a la actual situación de la pesca del pulpo, es su cotización. En este sentido, recordó que antes del desastre del **Prestige** y también al año siguiente, «esta especie chegou aos 11 euros o quilo cando agora é incapaz de superar os 6 euros o máis grande. A caída dos prezos nos últimos anos estanos a provocar a perda de moitos cartos».

En los últimos meses también se abrió un fuerte debate entre los naseiros de la comarca sobre las vedas para el cefalópodo. Algunos colectivos incluso apuestan por parar cuatro meses para recuperar esta especie. Sin embargo, García Hermo está convencido en que esa no es la solución.

Todo el mundo opina y da su versión, José Ángel García también tiene su visión al respecto: «Non creo que pechar os caladoiros catro meses sexa a mellor fórmula, pois deixariamos os nosos mercados para o produto de fóra. Unha fórmula podería ser reducir xornadas de traballo ou incluso menos horas ao día».

Abundancia de cría en los caladeros de la zona

1/12/2009

Valoración

(0 votos)

El pesimismo era la nota más destacada a principios de verano debido a la escasez de capturas. Los marineros también estaban muy preocupados porque en el mar apenas se veía cría de cefalópodo. Ahora, y según la mayoría de los armadores consultados, la situación dio un giro de 180 grados. «Os mariñeiros agora atopan moita cría que polo menos garante a continuidade da pesquería», comentó Segundo Blanco, portavoz de Asoar en Noia.

Este armador noiés señaló que la situación mejoró de forma considerable en las últimas semanas. «Agora polo menos estanse a coller os topes, algo que non acontecía nos últimos meses», dijo. La mayoría de los barcos están llegando a puerto con los doscientos kilos permitidos, pues cada marinero puede coger 40 kilogramos diarios, con un máximo de cuatro tripulantes, y otros cuarenta a mayores por barco.

La situación es similar en Muros. El representante del colectivo de artes menores de la localidad, Diego Vázquez, no quiso echar las campanas al vuelo, pero reconoció que la situación mejoró bastante con respecto al inicio de campaña: «Notouse unha leve melloría, pero aínda é pronto para ver como evoluciona a pesca de polbo nos próximos meses», subrayó.

A pesar del cambio producido, ningún profesional es capaz de explicar las causas de este cambio. Algunos destacan que se puede deber «aos temporais dos últimos tempos que revolveron o mar», explicaron.

El mercado negro de centollo reduce la mitad las ventas de esa especie en la lonja de Cambados

En la primera semana de campaña se han comercializado solo 2.530 kilos

La Voz 1/12/2009

Valoración (1 votos)

El arranque de la campaña de la centolla está dejando este año un extraño regusto en la lonja de Cambados. «Está sendo todo bastante raro», reconocían ayer algunos trabajadores de las instalaciones de Tragove. Sus palabras no nacen del azar: nacen de los números. Durante la primera semana de ventas de este crustáceo, en la lonja cambadesa solo se comercializaron de forma efectiva 2.530 kilogramos de esta especie. «Quilos houbo moitos máis, pero non se venderon e foron de volta», explican los lonjeros, quienes aseguran desde su experiencia que «deberíamos ter vendido cando menos o doble».

Son muchas las variables que pueden explicar estos malos datos de la lonja de Tragove. En primer lugar, que el número de barcos que acudió con sus descargas de centollo a ese puerto se redujo desde los 26 que iniciaron la campaña hace una semana, a los 16 registrados el viernes.

En segundo lugar, pesa la acción de los furtivos, quienes durante las semanas previas al inicio de la campaña inundaron el mercado con producto capturado ilegalmente. Las cifras de incautaciones de esta especie hechas públicas por la Xunta dejan bien clara la predilección de los furtivos por esa especie.

Pero el furtivismo no es la única explicación para lo que está ocurriendo esta temporada en Cambados: hay mucho producto que es capturado dentro de los cauces de la legalidad pero que no llega al mercado a través de los mecanismos debidos, es decir, las subastas en las lonjas. «Neste produto existe un importante mercado negro», explicaban ayer fuentes del sector. Un

mercado que funciona a la perfección y de cuya existencia es perfectamente consciente el patrón mayor de Cambados y, al tiempo, presidente de la Federación Galega de Confrarías, Benito González. «A verdade é que hai moito produto que se nos escapa», reconocía ayer este portavoz del sector. «E iso que temos tomado xa varias medidas para intentar correxir este problema, que non é específico de Cambados, senon que afecta á maioría das lonxas de Galicia», señala.

Los mejilloneros de A Marxa prevén ingresar cerca de tres millones en el 2010

La asociación boirense agrupa a veinte profesionales del sector extractivo, que aportan 56 bateas

Toni Longueira 1/12/2009

Valoración (0 votos)

La Asociación de Mejilloneros Profesionales A Marxa, con sede en el municipio de Boiro, lleva casi cinco meses en activo. Su presidente, David Places, se mostraba ayer satisfecho por como había arrancado la actividad en esta agrupación. De hecho, vaticinó un buen ejercicio económico para los productores de bivalvo: «Esperamos una facturación cercana a los tres millones de euros en el 2010», anunció el máximo responsable del colectivo.

David Places basó este volumen de ingresos en los acuerdos de comercialización alcanzados con diversas empresas de la transformación de la comarca. «Jealsa Rianxeira y Paquito representan en torno al 80% de nuestros ingresos. El 20% restante se debe a convenios firmados con otras conserveras y cocederos de la zona».

La organización de productores está de enhorabuena, ya que el pasado fin de semana se inauguró, de forma oficial, la asociación, así como la sede del colectivo, ubicada en la avenida de la Constitución boirense. Al acto de presentación asistieron medio centenar de personas del ámbito empresarial, como los presidentes de Jealsa Rianxeira y Paquito, Jesús Alonso Fernández y Francisco López Silva, respectivamente. También acudió la directora del Instituto Tecnológico para o Control do Medio Marino de Galicia (Intecmar), Covadonga Salgado.

Análisis

El representante de A Marxa -que aglutina a veinte profesionales y 56 bateas- quiso realizar un análisis sobre la situación por la que atraviesa el ramo extractivo: «No está en su mejor momento, debido a la crisis económica y al conflicto interno que se generó en el verano del 2008», comentó Places. Y añadió: «Se hace necesario hacer una disgregación del sector. Por una parte, se encuentran aquellas agrupaciones que disponen de producción propia -es decir, cocederos- que no sufren tanto las consecuencias de la caída en los niveles de consumo; y por la otra, están aquellos colectivos que necesitan buscar nuevos canales de comercialización donde poner su producto, que son los que más problemas tienen para salir adelante».

El dirigente de A Marxa cree que la solución pasa por buscar un amplio consenso entre el ramo extractivo y el ámbito de la transformación. «Los precios los establece el mercado en función de la oferta y la demanda; es imprescindible impulsar un acuerdo estable y duradero entre la industria y los productores evitando así que se generen situaciones tan perjudiciales para el sector mejillonero como fue el conflicto del pasado año y del que aún se sufren las consecuencias en la actualidad», explicó David Places.

Siete colectivos bateiros tienen su domicilio social en el municipio de Boiro

1/12/2009

Valoración

(0 votos)

El colectivo de bateiros de A Marxa es el último en incorporarse a la larga lista de asociaciones de productores que tienen su sede social en el municipio de Boiro. La entidad que dirige David Places está integrada por 20 profesionales que aportan 57 bateas. A estos hay que sumar los de Arousa Norte, Amebarraña, Cabo de Cruz, Abanqueiro, La Boirense y Opmeagal (agrupación que está integrada en Arousa Norte).

Boiro es un referente en Galicia en lo que a producción de mejillón se refiere. En total, las agrupaciones con sede en el municipio suman casi 900 de las 3.400 bateas que están censadas en la Consellería do Mar. Es decir, tres de cada diez plataformas instaladas en las rías gallegas pertenecen a alguna asociación boirense.

Arousa Norte, con unas 400 bateas, es el colectivo con mayor número de unidades adscritas. Le siguen a continuación Cabo de Cruz (167 plataformas) y Opmeagal (80).

Los percebeiros de Camelle regresan a la costa tras dos meses de paro para recuperar los bancos

La Voz 1/12/2009

Valoración

(0 votos)

Los percebeiros de Camelle reanudan hoy las tareas de marisqueo después de dos meses de paro. Los profesionales del sector decidieron cerrar toda su concesión en octubre y noviembre para intentar recuperar sus bancos, que estaban prácticamente esquilados.

A partir de hoy, el colectivo trabajará todos los días en que la marea lo permita de cara a la campaña de Navidad. La mayor parte de los percebeiros que están enrolados en alguna embarcación se inscribieron en el paro para poder hacer frente a las 60 jornadas de inactividad. Los armadores no han tenido ninguna ayuda.

La cofradía de Camelle intentó sin éxito acogerse a una línea de ayudas destinadas a la preservación de recursos. La entidad era la única de la zona que cumplía los requisitos porque solo en esta localidad todos los percebeiros están embarcados.

Sin embargo, la Consellería de Pesca no permitió que los camelláns accedieran a las subvenciones porque en ninguna otra localidad de la zona podían hacerlo, por lo que se consideró discriminatorio.

La cofradía de Barallobre inicia hoy la campaña invernal de extracción de almeja en la ría de Ferrol

documentación

La Voz 1/12/2009

Valoración (0 votos)

Alrededor de 150 mariscadores a pie y a flote de la cofradía fenesa de Barallobre estrenarán hoy la campaña invernal de extracción de almeja babosa y otros bivalvos en la ría de Ferrol.

Se trata del cuarto mes de los doce del ejercicio en los que está permitido faenar por los vetos que implica la declaración como zonas C de los bancos de marisco más ricos de la ría, por su elevada contaminación orgánica. Obliga esto a que la mayor parte del año el producto tenga que estar depurándose en aguas limpias antes de poder entrar en el circuito de comercialización. Así, hoy en la lonja del pósito fenés se retomarán las subastas de esta especie.

La cofradía ferrolana hará lo propio el día 9 -el 7 y el 8 son festivos para ambos colectivos- dado que trabajó una semana más que la fenesa en la anterior etapa en la que estaba permitida la venta de almeja.

La principal novedad de esta campaña es el incremento de los topes permitidos por la Xunta. Para la almeja babosa -la especie más cotizada-se han autorizado diez kilos, cuando hasta ahora el máximo era de siete. Con esta medida se pretende, por un lado, estimular más el movimiento económico en las rulas, generar más ganancias para los mariscadores y, por otro, evitar la proliferación de ventas ilegales fuera de los circuitos autorizados para ello.

Con esta etapa de trabajos se pondrá punto y final a un ejercicio, el 2009, que de nuevo ha estado marcado por la necesidad de realizar tareas alternativas a

la extracción, pagadas directamente por las arcas autonómicas, durante la mayor parte del año. La situación para el próximo ejercicio será similar, ya que la Xunta ha garantizado la continuidad en el 2010 de los fondos para el pago de esos trabajos de limpieza de bancos o retirada de mejillón.

La Cofradía fija para el día 9 el inicio de la campaña de la vieira, que se pagará a 4 euros

REDACCIÓN > CAMBADOS

El patrón mayor de la Cofradía de Cambados, Benito González, confirmó ayer que el inicio de la campaña extractiva de la vieira se fijó para el día 9 de diciembre. Apuntó que el precio rondará entre los 3,80 y los 4 euros, una cifra sensiblemente superior a la del pasado año, según especificó el presidente del cabildo. En este sentido, dijo que, en principio, tendrán una cotización más elevada en las fechas más cercanas a las navidades y descenderá en función de la demanda.



Benito González expuso que los topes por tripulante se establecerán entre los 25 los 30 kilos, hasta un máximo de 90 o 100 por embarcación. Estas cantidades deberán respetarse escrupulosamente durante los tres primeros días de la campaña, ya que a partir de ese momento “trataremos de que a cantidade sexa moito maior, aínda que variará en función dos pedidos”.

Los vieireiros volverán al trabajo el día 9 de diciembre. YAEL DOMÍNGUEZ

El patrón mayor confía en que la demanda de vieira “sexá grande”, ya que de ese modo “teríamos a oportunidade de incrementar os cupos de capturas e todos os mariñeiros poderían defender o seu traballo dun xeito razoable”. Vieira de Galicia será la empresa encargada de comercializar el producto.

Martes, 1 de diciembre de 2009

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

diariodesevilla.es

SEVILLA

PORTADA

SEVILLA

PROVINCIA

DEPORTES

CULTURA

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

OPINIÓN

TV

TEC

Diario de Sevilla

Sevilla

Los mayoristas de pescado de Mercasevilla reclamarán una negociación a Mir

Los mayoristas de pescado de Mercasevilla reclamarán una negociación a Mir

El colectivo de empresarios aclara que rechaza cualquier tipo de mediación con Jordi Maymó a quien exigen que se disculpe por calificarles de "mafia".

EP, SEVILLA | ACTUALIZADO 30.11.2009 - 18:56

0 comentarios

0 votos



ARTÍCULOS RELACIONADOS

Los mayoristas de pescado de Mercasevilla esperan remitir este martes "por vía urgente" una carta al consejero delegado, el concejal socialista Alfonso Mir, para reclamarle una "negociación" **en torno a los cánones "abusivos" que gravan el comercio de este género**, recordando que han sido declarados contrarios a Derecho por el Tribunal de la Competencia y negándose a dialogar con el director gerente, Jordi Maymó, a cuenta del conflicto que separa a ambas partes.

Mayoristas de Mercasevilla convocan un paro por su conflicto con el director

El director de Mercasevilla insta a los mayoristas a falsear el coste de los puestos

El presidente de los mayoristas de pescado, Antonio Vela, informó que la misiva será enviada "mañana por la mañana" y "por vía urgente" con el fin de proponer la apertura de "una negociación" entre los 43 mayoristas de pescado y Alfonso Mir en torno al asunto de los cánones. **La propuesta, en ese sentido, surge después de que el sábado pasado los mayoristas de pescado consumaran el segundo paro empresarial** convocado por este mismo motivo.

No obstante, aclaró Vela que el colectivo de empresarios rechaza cualquier tipo de mediación con Jordi Maymó, a quien reclamó nuevamente que se disculpe aún más claramente por haber calificado de "mafia" a los mayoristas de pescado, quienes previamente habían hecho pública una grabación en la que Maymó proponía a un empresario el falseamiento del precio de una operación de comopravente de dos sextas partes de un puesto de venta.

"Cuando él quiera, nos sentaremos a negociar", dijo Vela en alusión a Alfonso Mir, a quien además le recordó que ha convocado para el miércoles una asamblea del colectivo de mayoristas y "tendré que cumplir lo que emane de la asamblea". A tal efecto, recordó a **la directiva de Mercasevilla y al Ayuntamiento que aún tienen tiempo para impedir las medidas de presión o las nuevas protestas a través de la vía de diálogo**.

Entre estos cánones, como se recordará, figuran un canon del 2,05 por ciento en concepto de "facturación y cobro" del total de ventas y otro gravamen del 1.57 por ciento por "transporte".

manipulación y colocación del pescado", cánones que, según los mayoristas de pescado, fueron declarados contrarios a las leyes de competencia por el Tribunal de Defensa de la Competencia a través de una resolución incluso ratificada por la Audiencia Nacional.

El conflicto de los mayoristas

Como se recordará también, los mayoristas de pescado habían hecho pública una grabación en la que el director general de la empresa, Jordi Maymó, proponía falsear el precio de la compraventa de dos sextas partes de un puesto de venta con el fin de que el comprador, el empresario de Pescados Gori, viera reducido el canon del 30 por ciento que Mercasevilla grava para este tipo de operaciones.

Después de que Maymó negase ante el consejo de administración de Mercasevilla que "indujese" un falseamiento de cifras y garantizase el cobro del canon estipulado, los mayoristas no se dieron por contentos con las manifestaciones públicas en las que el director general aclaraba que, cuando hablaba de "mafia" y de "crimen organizado", se refería a la "práctica" de la grabación no consentida, pero no "a las personas"

Martes 01 de diciembre de 2009 Contacte con diariodeibiza.es | [RSS](#)**diariodeibiza.es**

NOTICIAS

Pitiusas y Baleares[HEMEROTECA »](#)[EN EST](#)[PORTADA](#)[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIÓN](#)[PARTICIPACIÓN](#)[G](#)[Pitiusas y Baleares](#)[España](#)[Internacional](#)[Economía](#)[Bolsa](#)[Sociedad](#)[Cultura](#)[Tecnología](#)[Sucesos](#)[diariodeibiza.es » Pitiusas y Baleares](#)

Más pescado pitiuso en la mesa

El presidente del Consell Insular de Eivissa, Xico Tarrés, presentó ayer el libro 'Peix sí' para divulgar el consumo de pescado y recuperar especies poco apreciadas en la actualidad

[VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆

IBIZA | A. P. El Consell Insular ha editado 5.000 ejemplares, la mitad, en catalán y la otra, en castellano, de un libro de recetas con las especies más tradicionales de la cocina ibicenca que han perdido protagonismo en los últimos años. «El principal objetivo de esta edición es recuperar el interés por comer estas especies de pescados porque últimamente se tiende a consumir pescado en rodajas, olvidándose de platos tan sabrosos como el gerret», explicó ayer el presidente del Consell, Xico Tarrés, en el acto de presentación del libro, que tuvo lugar en la sede del Club Náutico de Eivissa.



La presentación tuvo lugar en el Club Náutico. **MOISÉS COPA**

NOTICIAS RELACIONADAS

- * [Promocionar lo local. Pitiusas y Baleares](#)
- * [Raya frita. Pitiusas y Baleares](#)
- * [Fideos con lija. Pitiusas y Baleares](#)
- * [Salmonetes al horno. Pitiusas y Baleares](#)
- * [Hervido de congrio y morena. Pitiusas y Baleares](#)

Tarrés añadió que el libro se distribuirá gratuitamente entre los clientes de las pescaderías y que en el caso de que se agote en poco tiempo, el Consell podría reeditarlo. La guía ha tenido un coste de 15.000 euros, cofinanciado por el propio Consell y con fondos europeos.

Virginia Marí, inspectora de pesca del Consell y periodista, ha sido la coordinadora de la obra y autora de las fotografías de los platos elaborados que figuran en el libro. «Se trata de fomentar las especies de menos consumo actualmente, pero que tuvieron un gran valor culinario no hace tantos años», recalcó Marí. Las principales especies que configuran la mayor parte de recetas son el caramel, el jurel, la bacoreta, la melva, la raya, el pulpo y la lija. «Hemos querido combinar también platos tradicionales con algunas innovaciones», remarca la coordinadora del libro.

El presidente del Consell añadió que el cambio social registrado en Eivissa, añadido al desconocimiento, han afectado directamente a la comercialización de las especies locales, que están siendo relegadas al olvido, lo que causa un descenso del consumo entre los ciudadanos.

El libro presenta un total de 26 platos elaborados por Antònia Ripoll, cocinera y mujer de un pescador y el cocinero profesional, Joan Tur. A cada receta le acompaña una fotografía del plato terminado. «Esperamos que este libro anime a todo tipo de público a consumir más pescado en general y en especial de estas especies con el fin de contribuir a un mayor impulso del sector pesquero», explicó Marí.

01 de diciembre de 2009

Gerente de Apromar hace análisis de la situación del mercado de la dorada y lubina

misPeces.com

Madrid 01/12/2009 - El gerente de Apromar, Javier Ojeda, espera que el próximo año se recuperen los precios de la dorada y la lubina, en virtud de una menor producción por parte de los países productores, entre los que se encuentran aquellos que exportan sus productos hacia nuestro país.

En su intervención, que tuvo lugar en el marco del XII CNA, Ojeda hizo referencia a los estándares de la FAO sobre "sostenibilidad económica"- en los que se vienen estudiando plazos de pagos de piensos y alevines, duración de empresas, y ratios de estabilidad. Asimismo, señaló que el sector español de acuicultura marina es "más estable" y tiene "mayor solvencia" que sus competidores turcos y griegos.

A lo largo de su exposición, el representante de la patronal presentó datos de los últimos cuatro años para la dorada y la lubina por tallas, de menos de 600 gramos, entre 600 gramos y un kilo, y más de un kilo.

Sobre lo que llegó a denominar "encrucijada de precios", el gerente de Apromar calificó la de menos de 600 gramos como la "más rentable" de todos los rangos. Por otra parte, el tamaño entre 600 y 1 kilogramo, "casi nunca es rentable", según Ojeda, y la dorada de más de 1 kg. vuelve a ser rentable "la mayor parte del tiempo".

En su análisis sobre la oferta comercial, indicó que hay que resolver "el problema de base", ya que ésta se encuentra escasamente planificada, presenta un fuerte desequilibrio entre las capacidades de negociación comercial de las partes, y se encuentra con precios de venta al público que cambian poco, donde las caídas de precios en origen son absorbidos "mediante el incremento de márgenes comerciales finalistas".

Además, criticó que los precios se acuerden "para el día". Según Ojeda, la información sobre precios y cantidades comercializadas es "difusa e impredecible", y no se puede actuar en un mercado libre "de verdad", "en igualdad de oportunidades para todos". Como resultado indicó que se trabaja en un "mercado ineficiente" con un "impacto negativo sobre la competitividad".

Al respecto del "camino posible", señaló que se debe mejorar la información y transparencia, manteniendo un equilibrio en los márgenes comerciales en origen, y desplegando un escenario de igualdad de oportunidades.

Para ello se hacen necesarias una "concentración de la oferta", que conduzca a mayor eficiencia de costes, y una "planificación de la producción", que mejore el poder de negociación que se logra a través de la concentración empresarial, por fusiones, o dotando a las Organizaciones de Productores de más herramientas, aunque ello debe producirse a través de la Organización Común de Mercados.

Indicó que se puede actuar en el mercado con una mejor información al consumidor, a través del etiquetado; con campañas de promoción y comunicación; y haciendo estudios sobre la evolución de los mercados y los precios.

Finalmente, afirmó que es importante el conocimiento de la evolución de la preferencia de los consumidores, y alcanzar acuerdos comerciales a "largo plazo y mercado de futuros".

NAUFRAGIO

Reanudan por sexto días las tareas de búsqueda del marinero desaparecido en Noia

Los equipos de rastreo han llegado a localizar una linterna y varios cubos.

EFE 1/12/2009 | Actualizada a las 9:23 h

Valoración

(0 votos)

Salvamento marítimo reanudará esta mañana las labores de rastreo por tierra y mar para buscar al marinero desaparecido el pasado jueves en la ría de Noia, informaron fuentes de los servicios de rescate.

Salvamento Marítimo fue alertado hace seis días de que la embarcación «Salvador» había aparecido volcada, sin tripulantes a bordo y con las luces y el motor encendidos.

El único marinero que la ocupaba y que sigue desaparecido es C.M., de 33 años, que no ha sido encontrado, aunque los equipos de rastreo han llegado a localizar una linterna y varios cubos.

Martes 01 de diciembre de 2009 [Contacte con laopinioncoruña.es](#) | [RSS](#)**laopinioncoruña.es**NOTICIAS
Mar

HEMEROTECA »

EN

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

[A Coruña](#) [Metro](#) [Galicia](#) [España](#) [Mundo](#) [Sucesos](#) [Economía](#) **Mar** [Deportes](#) [Cultura](#) [Sociedad](#)**En Directo****Sigue el pleno municipal sobre el Plan General de Ordenación Muni**[laopinioncoruña.es](#) » **Mar**

Una fragata lusa captura a los piratas que intentaron secuestrar al 'Ortube Berria'

Los detenidos fueron entregados a las autoridades de las islas Seychelles . El jefe de máquinas del pesquero es el gallego José Luis Pacheco Cardoso, ex armador de palangreros

VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



AGENCIAS / REDACCIÓN | LISBOA / A CORUÑA

Un comando de los fusileiros navales -infantes de marina- de la fragata lusa Alvares Cabral detuvo ayer a los piratas que intentaron secuestrar el pesquero español Ortube Berria, en un ataque que fue repelido por los agentes de seguridad que se encontraban a bordo. Entre los tripulantes del macicero, buque auxiliar de apoyo a los atuneros en la detección de bancos de peces, se encuentra como jefe de máquinas el guardés José Luis Pacheco Cardoso.



Militares portugueses detienen a varios piratas somalíes. / efe

Pacheco, que había sido armador de un buque palangrero, se puso en contacto el domingo por la mañana con su familia en A Guarda para relatarles lo sucedido y asegurarles que se encontraba bien.

La fragata portuguesa Alvares Cabral capturó a un grupo de piratas somalíes, entregados a las autoridades de las Seychelles, que había atacado el domingo al navío de pesca español Ortube Berria, informó ayer el mando de la OTAN en Portugal.

En una operación conjunta con las autoridades de las Seychelles y la Unión Europea (UE), la organización explicó que la acción militar marítima se organizó en respuesta a la petición de socorro del pesquero, que intentó escapar por "sus propios medios".

Según el relato del patrón del pesquero divulgado el domingo, los piratas habían disparado a los tripulantes del pesquero con armas ligeras y un lanzacohetes y, tras 30 minutos de persecución, el ataque fue repelido por el equipo de seguridad privada de a bordo, que llegó a hacer uso de sus armas.

Después de la alerta de la embarcación -que no sufrió ningún daño-, la fuerza internacional de la OTAN (Snmg1) acudió a su encuentro apoyada por dos aviones de la patrulla marítima al servicio de la UE y de una lancha militar de las islas Seychelles.

Según la OTAN, los navíos persiguieron al grupo de piratas, que usaban tres barcos, dos de ellos lanchas rápidas para el abordaje y otro el barco nodriza que prestaba apoyo logístico y que contaba con gasolina,

alimentos, armas, escaleras, cuerdas y otros materiales.

La patrulla de las Seychelles detuvo al barco nodriza y el navío de la OTAN a una de las lanchas rápidas, cuyos seis tripulantes fueron entregados a las autoridades de las islas, mientras la tercera embarcación pirata logró huir.

"Esta operación fue particularmente exitosa y refleja un claro ejemplo de la excelente cooperación y coordinación entre los principales intervinientes en el área de operaciones", afirma el contralmirante José Pereira da Cunha, comandante de la Snmg1, en una declaración difundida por la OTAN.

El militar se congratuló además por la colaboración entre la OTAN, las Seychelles y las Fuerzas de Defensa de Eunavfor (Unión Europea) y por "la voluntad" para lograr un ambiente de mayor seguridad en el Índico.

El Comando de la OTAN en Portugal, uno de los más importantes de la organización, gestiona la lucha contra la piratería en el cuerno del continente africano a través de la operación denominada Escudo Oceánico.

El superpetrolero de bandera griega Maran Centaurus, secuestrado el domingo por piratas somalíes, se dirige hacia la costa de Somalía, según dijo ayer Andrew Mwangura, director del Programa de Asistencia Marítima (PAM), con sede en el puerto keniano de Mombasa.

Los 28 tripulantes del barco -16 filipinos, dos ucranianos, un rumano y nueve griegos- se encuentran bien tras el secuestro, que se produjo a unas 700 millas al este de las costas de Somalia, según indicó Mwangura, cuya organización se dedica a asistir a la navegación en la costa oriental de África.

El Maran Centaurus, según informó el Ministerio de Marina Mercante griego, fue interceptado por nueve piratas que obligaron a la tripulación a navegar hacia el golfo de Adén, según pudo comunicar el capitán del buque a la compañía propietaria, Christen Navigation, con sede en el puerto de El Pireo.

El Ministerio confirmó que la Unión Europea (UE) ha dado la orden a los barcos de patrulla que participan en la operación Atalanta, contra la piratería en la zona de Somalia, que se aproximen al barco para prestarle asistencia.

Este superpetrolero, de cerca de 300.000 toneladas de peso muerto, que transporta crudo desde la península Arábiga a Estados Unidos, es actualmente el mayor barco secuestrado por los piratas somalíes.

El mayor barco secuestrado en la historia fue el Sirius Star, un superpetrolero saudí de 330 metros de eslora y 320.000 toneladas de peso muerto, con una carga de dos millones de barriles de crudo, que permaneció en poder de un grupo de piratas somalíes casi dos meses.

Martes 01 de diciembre de 2009 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)NOTICIAS
Economía[HEMEROTECA >>](#)

EM

[INICIO Y EDICIONES](#)[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIONES](#)[CANALES](#)[G](#)[Galicia](#)[España](#)[Mundo](#)[Sucesos](#)[Economía](#)[Sociedad y cultura](#)[Tecnología](#)[farodevigo.es](#) » [Economía](#)

Los armadores vigueses acusan a Sanidad de "falta de compromiso" para agilizar las inspecciones

El Puerto asegura que los problemas en el PIF obligan a desviar 130.000 toneladas anuales

[VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆

REDACCIÓN - VIGO La Cooperativa de Armadores de Vigo (ARVI) mostró ayer su "preocupación" por la "falta de compromiso" que percibe por parte del departamento de Sanidad Exterior para solucionar los retrasos que se producen en el Puesto de Inspección Fronteriza (PIF). Tras reunirse con la presidenta de la Autoridad Portuaria de la ciudad olívica, Corina Porro, ARVI coincidió con ésta al apuntar que las demoras no se deben a "la falta de personal" ni a las instalaciones, sino a ciertas "actitudes" del Ministerio. Por su parte, Porro denunció que 130.000 toneladas de mercancías "se pueden ir" de Vigo a consecuencia de las esperas que sufre el PIF, que está actuando como el "cuello de botella de la competitividad del Puerto". Igualmente, apuntó que "no es de recibo" que los inspectores de Vigo abran el 65% de los contenedores para examinarlos.

La presidenta de la Autoridad Portuaria informó a los armadores de que ha solicitado la designación de un representante de Sanidad Exterior para llevar a cabo una serie de reuniones de coordinación en las que se tomen medidas para resolver los problemas del PIF.

Martes 01 de diciembre de 2009 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)NOTICIAS
Economía[HEMEROTECA >>](#) [EM](#)[INICIO Y EDICIONES](#)[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIONES](#)[CANALES](#)[G](#)[Galicia](#) [España](#) [Mundo](#) [Sucesos](#) **[Economía](#)** [Sociedad y cultura](#) [Tecnología](#)[farodevigo.es](#) » [Economía](#)

Los acreedores del astillero gijonés Juliana piden al juez los bienes de Vulcano para saldar la deuda

El director financiero de la factoría viguesa indica que "quienes hacen esa solicitud no tienen razón"



M. CASTRO - GIJÓN Los acreedores quieren que Factorías Vulcano pague los platos rotos por su gestión durante dos años y medio en su filial, Factorías Juliana, con la que compartía administradores. Algunas de las empresas afectadas por el concurso del astillero gijonés han solicitado al juez de lo mercantil que extienda a Vulcano la responsabilidad patrimonial. Esto es, que la empresa gallega haga frente con sus bienes al reguero de deudas que ha dejado Factorías Juliana entre la industria auxiliar y las empresas suministradoras. El pasivo concursal de Juliana suma 61,53 millones de euros, con el riesgo de incrementarse hasta en 150,62 millones más, según el informe provisional de los administradores concursales.



Instalaciones de Factorías Juliana, con la ciudad de Gijón al fondo. // Marcos León

El director financiero de Factorías Vulcano, José Domínguez, indicó que "por su puesto no estoy de acuerdo con esa demanda y quienes solicita que se actúe sobre los bienes de este astillero no tienen razón".

Los acreedores reclaman al juez que modifique el informe efectuado por los administradores concursales, para incluir en el mismo "los bienes, los derechos y las obligaciones" de Vulcano, al considerar que utilizó el astillero gijonés para eludir sus obligaciones de pago. Argumentan que Vulcano y Juliana constituyen un grupo de empresas, en el que el astillero gallego tiene posición dominante sobre el gijonés. También apelan a sentencias del Tribunal Supremo y a la jurisprudencia europea.

Estos acreedores no son los únicos que quieren hincarle el diente al astillero gallego, conscientes de las dificultades que tendrán para cobrar del gijonés, que tiene sus terrenos hipotecados a favor de Pymar. Los propios administradores concursales consideran que Vulcano debe ingresar en las cuentas de Juliana 58,9 millones de euros para compensar las pérdidas que generó la construcción de los buques sísmicos 532 y 533 para el armador noruego Petroleum Geo Services (PGS, que contrató la obra a Vulcano, quien a su vez la subcontrató a Juliana).

Los administradores se apoyan en la reunión de la comisión de seguimiento de Factorías Juliana que tuvo lugar en Madrid el 5 de diciembre de 2008 en la que intervinieron "los máximos representantes de Factorías Vulcano, que a su vez lo eran de Factorías Juliana", y representantes de CC OO y UGT. En esa reunión se discutía el traslado de los sísmicos de Gijón a Vigo para su conclusión. El dirigente de UGT, Félix Magadán, preguntó al entonces presidente de Vulcano, Fernando Santodomingo, si con los barcos también se irían "las pérdidas inducidas a Juliana", a lo que Santodomingo respondió: "Así se hará". Los costes en los que incurrió

Juliana para construir los cascos de los sísmicos 532 y 533 ascendieron a 116,46 millones de euros, pero Vulcano sólo pagó 57,56 millones a su filial gijonesa. Los 58,9 millones restantes son los que ahora reclaman los administradores.

Despidos

La crisis en la que está sumido el último astillero gijonés, Factorías Juliana, registró ayer un nuevo capítulo con el despido de 145 de sus 172 trabajadores. Los restantes irán al paro escalonadamente en los próximos meses. Una medida que supondrá un gran cambio para los empleados, pero no para la empresa, en la que no hay actividad desde hace meses por su situación de insolvencia. De hecho, en septiembre Juliana envió a 130 trabajadores a una regulación de empleo, de la que hoy saldrán para recibir sus cartas de despido. La mayoría de los trabajadores se irán prejubilados o se recolocarán en astilleros del grupo público Navantia. La caída para los trabajadores estará amortiguada por el colchón que pactó la SEPI con los sindicatos UGT y CC OO y que va a permitir a 113 trabajadores prejubilarse con el 76% de sus salarios y a otros 36 recolocarse en astilleros de Navantia, cobrando además una indemnización si vieran reducido su sueldo. Vulcano ha estado pagando las nóminas del personal de Juliana hasta ahora para evitar que fueran despedidos antes de que se cumplieran los tres años desde la privatización del astillero gijonés, dado que una de las cláusulas del contrato obligaría entonces a la empresa gallega a indemnizar a la SEPI con 39.000 euros por cada trabajador (5,8 millones de euros en total).

NAVAL

La Xunta aporta 8 millones al fondo de garantías de los astilleros para avalar la contratación de cinco buques

| Vigo | 1/12/2009

Valoración

(0 votos)

La Consellería de Economía e Industria aportará de 8 millones de euros al Fondo Patrimonial de Garantías de Pequeños y Medianos Astilleros Sociedad de Reversión (Pymar) para impulsar la contratación de cinco nuevos grandes buques (se baraja también la posibilidad de 8 de menor tamaño) que generarán dos millones de horas de trabajo.

La aportación se materializó en cuerdo firmado ayer en Vigo por el conselleiro de Economía, Javier Guerra, y el consejero delegado de Pymar, Antonio Sánchez-Jáuregui Martínez. «El principal objetivo de la medida es ayudar a corregir los problemas que el sector naval, estratégico en Galicia, padece en lo que respecta al acceso a crédito a la hora de realizar sus operaciones», afirmó Javier Gerra. Explicó el funcionamiento del fondo como «una especie de compañía aseguradora de astilleros» y garantizó el al efecto multiplicador que tendrá la aportación económica realizada, «puesto que se calcula que el volumen de negocio que se genere se sitúe entre los 50 y 60 millones de euros», aseguró.

Antonio Sánchez-Jáuregui aclaró que no se trata de "ayudas directas, ya que esta opción depararía problemas legales, sino que se trata de depósitos que permiten que los bancos, gracias a la garantía de Pymar, concedan préstamos a los astilleros que quieren construir nuevas unidades.

El representante de Pymar- -organismo del que forman parte 10 astilleros gallegos que facturan cerca de 1.000 euros- explicó que Galicia supone entre el 65 y el 70 por ciento de la construcción naval civil española, «un gran peso no

solo por volumen de contratación, sino también por el tipo de buques que se construyen», aseguró.

Alarma en el 2011

El presidente de la Asociación Clúster del Naval de Galicia (Aclunaga), José Domínguez, que también asistió a la firma del convenio, recordó que los astilleros tienen todavía «una cartera de pedidos muy importante, derivada de años anteriores de bonanza económica», y reiteró los problemas de financiación que padece el sector actualmente.

El responsable de Aclunaga adelantó que la carga de trabajo actual se mantendrá durante todo el 2010, aunque advirtió que «de no entrar nuevos contratos, la actividad empezaría a decaer en el 2011».

Domínguez recordó que «al sector naval también le afecta una crisis de la que todavía no se ha salido». En este sentido se mostró confiado en que la subida de precios del petróleo puede hacer que surjan oportunidades para nuevas contrataciones de buques de tipo sísmico, a los que optan astilleros de Vigo.

El Colegio Veterinario organiza un curso especializado en pesca

El Colegio Oficial Veterinario de Cantabria, en colaboración con el Consejo General de Colegios Veterinarios de España, ha organizado un curso de especialización sobre pesca que se desarrollará a lo largo de los próximos días y cuyo objeto es formar a veterinarios en aspectos básicos relacionados con el sector pesquero.

El curso, acreditado por el Sistema Nacional de Salud, consta de sesiones teóricas y prácticas que incluyen visitas a una piscifactoría, lonja de pescado y mercado de abastos.

En el apartado teórico, se abordan aspectos tales como la pesca en la Unión Europea, innovaciones tecnológicas, legislación, las principales especies de pescado y del marisqueo de interés bromatológico y tecnológico (pesca extractiva y acuicultura) y controles oficiales en la producción y comercialización de los productos de la pesca.

Los profesores son Jesús Carrión Marcos, jefe de Área de Comercialización Pesquera de la Subdirección General de Economía Pesquera del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; Marta Castelo Muñiz, veterinaria responsable del Acuarium Finisterrae de La Coruña; Juan Antonio López Jaime, técnico en Acuicultura, responsable del Aula del Mar en Málaga y Álvaro Chirapozu Mendíbil, jefe de Negociado de Inspección de Mercados, Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao.

Martes, 1 de diciembre de 2009

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

malagahoy.es

MÁLAGA

PORTADA

MÁLAGA

PROVINCIA

DEPORTES

OCIO Y CULTURA

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

OPINIÓN

TV

Málaga Hoy

Málaga

Una excusa para comer pescado

MÁLAGA

Una excusa para comer pescado

El concurso 'Anzuelo de Oro' lo organiza la Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados y entrega el galardón a la mejor receta.

J. A. N. / MÁLAGA | ACTUALIZADO 01.12.2009 - 09:52

0 comentarios

0 votos



Un concurso gastronómico busca fomentar el consumo de pescado en España, un país eminentemente marítimo, con más de 7.000 kilómetros de costa y con el 15% del total de las capturas de productos del mar de la UE. La iniciativa pretende popularizar formas de prepararlo para así motivar su venta. Las recetas se pueden consultar en: www.anzuelodeoro.com

El concurso *Anzuelo de Oro* lo organiza la Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas (Anmape) y la Confederación Española de Pesca (Cepesca), en colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a través del Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), y el Fondo Europeo de la Pesca. Málaga es la mayor comercializadora de pescado fresco en España en lo que va de 2009 y ayer acogió la entrega de uno de los premios de la segunda edición del certamen.

Más de un millar de recetas compitieron por el galardón, que se disputaba en tres categorías: pescado azul, blanco y marisco. Tras un proceso de selección, nueve finalistas disputaron una "igualada" final, según valoró ayer el chef Koldo Royo, uno de los miembros del jurado. La concejal de Comercio, Purificación Pineda Vargas, entregó el premio a Roberto Lagonell, ganador de la mejor receta de pescado azul por una innovadora propuesta para preparar el atún.

El presidente de Anmape, Manuel Pablos, destacó el éxito de la iniciativa para "hacer frente a la contracción de la demanda a causa de la crisis económica, además de adaptar la oferta a las necesidades y nuevos hábitos de los consumidores". Pablos mostró su convencimiento de que la iniciativa se convertirá en un concurso de referencia para el sector gastronómico y dará a conocer la variedad de pescados y mariscos nacionales y su importancia para seguir una dieta saludable.



NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

Málaga acoge la entrega del premio Anzuelo de Oro '09 a la mejor receta de pescado azul



Roberto Lagonell recibió su premio de manos de Koldo Royo

(Redacción, Málaga). Málaga acogió este lunes, 30 de noviembre, la entrega del premio a la mejor receta de pescado azul del II Concurso nacional de cocina Anzuelo de Oro, organizado por la Asociación Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas, ANMAPE, y la Confederación Española de Pesca, CEPESCA, en colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a través del Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), y el Fondo Europeo de la Pesca.

Al acto, celebrado en el Hotel NH Málaga, asistieron también distintos representantes empresariales y sindicales malagueños. La concejala de Empleo, Comercio, Industria, Vía Pública y Consumo, Purificación Pineda Vargas, ha hecho entrega del galardón a Roberto Lagonell, alumno de la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid, ganador del premio de la categoría de pescado azul por la receta "Canelón de Tartar de atún con vinagreta de frutos secos".

La concejala de Comercio, Purificación Pineda resaltó la importancia de la entrega de este premio en Málaga como ciudad que recoge uno de los más altos niveles de consumo de pescados y mariscos de España y que conlleva una importante generación de empleo. Pineda destacó "la elección de Málaga como escenario de entrega de este premio Anzuelo de Oro que mezcla con fortuna el fomento del consumo de pescado con la gastronomía".

Igualmente, el delegado provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca, Antonio Moreno, agradeció la elección de Málaga para la entrega de este galardón en un momento en el que el sector pesquero "afrenta una profunda crisis", por lo que hay que apostar por la pesca sostenible, así como por el trabajo de productores y comercializadores, sin los cuales no se podría poner en valor el pescado.

El presidente de Anmape, Manuel Pablos, destacó el éxito de esta iniciativa para "hacer frente a la contracción de la demanda a causa de la crisis económica, además de adaptar la oferta a las necesidades y nuevos hábitos de los consumidores". Manuel Pablos mostró su convencimiento de que

Anuncios Google

- [Menus Cocina](#)
- [Recetas](#)
- [Salsas Faciles](#)
- [Avenida](#)

suscríbete a las noticias de afuegolento.com
mi@email



editorial

El Oro que Alegra El Cuerpo

por Koldo Royo

firman en esta edición

Lola Lapierre

a Buen Entendedor,
Pocas Palabras
Bastan



Matteo Gaffoglio

Los Paradores Del Valle de Arán

José Oneto

3.000 Comensales
Disfrutaron de Saborear
Guadalhorce 2009

Miguel Guzman Peredo

Los Vinos de La Bodega
Familia Schroeder

Pablo G. Mancha

Entre Un Olé y Las
Guindillas

Manuel Bolivar

El Chorote de Don Tulio
Febres Cordero

Raúl Resino Olivares

Viaje Gastronómico a
Tokyo (vi)

Los Viejos Hábitos de
Nuestra Ilustre Cocina
Mallorquina

esta iniciativa se convertirá en un concurso de referencia para el sector gastronómico, dando a conocer la gran variedad de pescados y mariscos nacionales y su importancia para mantener una dieta saludable. Pablos destacó el papel del canal Horeca para "fomentar la presencia del pescado y el marisco en los hogares españoles".

Consulte otras ediciones

2009

[Nº 172](#) [Nº 173](#) [Nº 174](#)

[Nº 175](#) [Nº 176](#) [Nº 177](#)

[Nº 178](#) [Nº 179](#) [Nº 180](#)

[Nº 181](#) [Nº 182](#) [Nº 183](#)

[Nº 184](#) [Nº 185](#) [Nº 186](#)

[Nº 187](#) [Nº 188](#) [Nº 189](#)

[Nº 190](#) [Nº 191](#) [Nº 192](#)

[Nº 193](#) [Nº 194](#) [Nº 195](#)

[Nº 196](#) [Nº 197](#) [Nº 198](#)

[Nº 199](#) [Nº 201](#) [Nº 202](#)

[Nº 203](#) [Nº 204](#) [Nº 205](#)

[Nº 206](#)

2008

2007

2006

2005

2004

2003

2002

2001

2000

1999

1998

El presidente de la Asociación Mayoristas de Pescado de Mercamálaga, AMPESME, Luis Miguel Roldán, subrayó el importante papel de los mercados centrales como Mercamálaga gracias al cual se mantienen los altos niveles de calidad del producto, se garantiza la seguridad alimentaria, la transparencia de precios y el respeto al medio ambiente. "El pescado es un elemento esencial en la dieta de todos nosotros, por ello, la entrega de este premio pone en solfa la importancia de hacer, de los productos del mar, un elemento indispensable en las cocinas malagueñas y de toda nuestra geografía", añadió Roldán.

En representación del Jurado, el prestigioso chef Koldo Royo destacó la importante cultura marinera que impregna la gastronomía española y el alto nivel de los participantes de esta segunda edición. "Hoy en día no hay excusa para no consumir pescado ya que tenemos una gran riqueza de sabores y variedades, muy asequibles para el bolsillo", expresó Royo.

El concurso forma parte de la "Campaña de Promoción de Consumo de Pescado y Marisco 2009" que ambas organizaciones están llevando a cabo bajo el lema "Disfruta comiendo pescado" y con el objetivo de promocionar el consumo de los productos pesqueros y el conocimiento de sus propiedades saludables, además de la adaptación de sus servicios a nuevos segmentos de clientes cada vez más importantes como la restauración.

España es un país eminentemente marítimo, con más de 7.000 km de costa y con el 15% del total de las capturas de productos del mar de la UE. Los 11.247 buques pesqueros de la flota española capturan un total de 780.000 toneladas de pescado. La pesca constituye no sólo una actividad económica de gran importancia para nuestro país sino también un elemento imprescindible en nuestra alimentación.

La ciudad de Málaga es la mayor comercializadora de pescado fresco en España en lo que va de año 2009. Los datos oficiales de Mercamálaga y la Asociación de Mayoristas de Pescados de Marcamálaga sitúan a Málaga como el mayor mercado nacional de pescado fresco con más de 30 millones de kilogramos vendidos. A Málaga le sigue Cádiz y Huelva completando la nómina de mercados andaluces líderes en el comercio de pescado y marisco fresco y congelados.



INTERNACIONAL

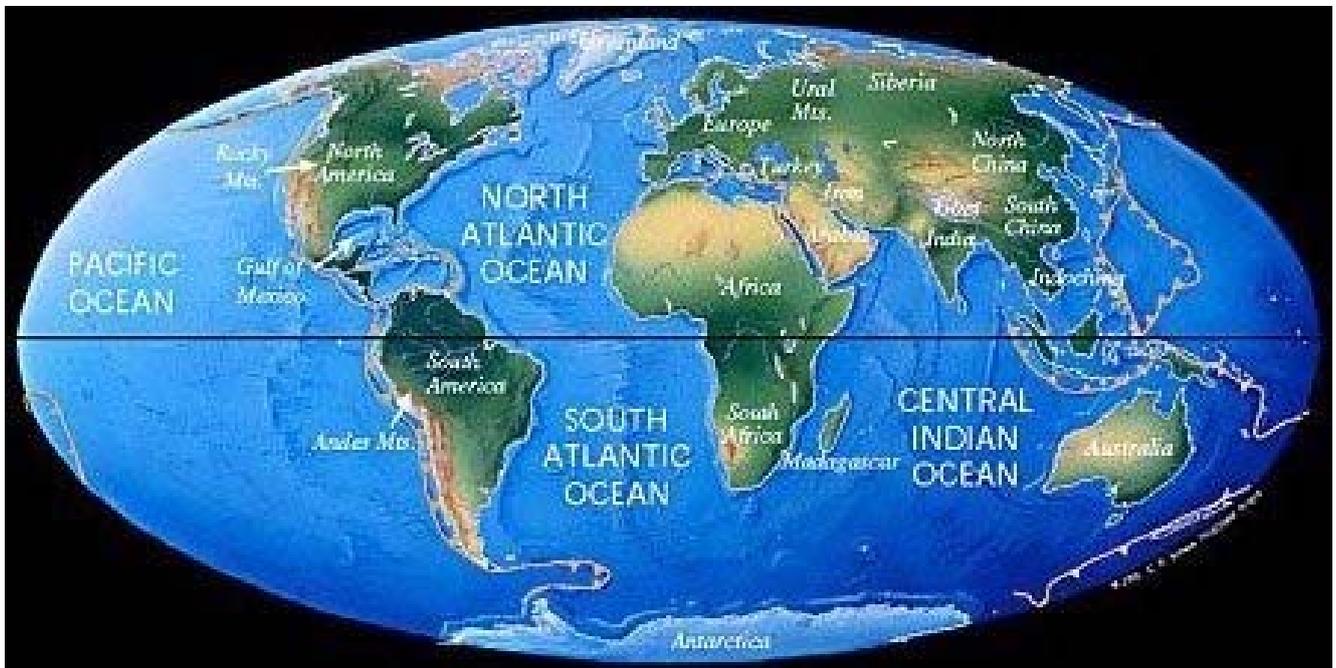


Foto: Tony Phillips de Science@NASA

Esbozan etiquetado de productos libres de OMG

**FRANCIA**

Tuesday, December 01, 2009, 16:30 (GMT + 9)

El consejo asesor de biotecnología del Gobierno francés publicó una serie de reglas para un sistema de etiquetado voluntario de productos libres de organismo modificados genéticamente (OMG).

En la actualidad, no existe una regulación europea sobre los productos libres de OMG, pero los que contienen más de un 0,9% de ingredientes modificados genéticamente deben indicar el contenido de los mismos. Esta regla, no obstante, no se aplica a las carnes y a los productos lácteos, y no requiere hacer una distinción entre los que provienen de animales alimentados con productos MG y con pienso libres de estos productos.

El Consejo Superior de Biotecnologías sugiere fijar en 0,1% el límite de material modificado genéticamente en los productos vegetales y pienso animal. Además, propone que las autoridades públicas establezcan una distancia mínima entre los colmenares y los campos utilizados para cultivos modificados genéticamente.

Se espera que estas recomendaciones entren en vigor en la segunda mitad de 2010.

Las etiquetas de los productos deberán describir por separado los alimentos GM provenientes de productos vegetales "libres de OMG", los productos de animales "alimentados con piensos libres de GM" o "derivados de animales no alimentados con pienso libre de GM" y miel producida "libre de manipulación biogenética", informa *Food Production Daily*.

El hecho de establecer límites "técnicamente viables y socialmente aceptables" beneficiará a los productores de alimentos y a los productores que evitan utilizar ingredientes MG, al destacarlos. Al mismo tiempo, informan a los consumidores, en caso de que deseen evitar productos libres de OMG.

Con este sistema de etiquetado se pretende solucionar las dificultades que surgen de la convivencia de los productos libres de OMG, la producción orgánica y la convencional, señala el informe del Consejo.

"Es probable que varias compañías francesas de alimentos (por ejemplo, las que producen pollos de alta calidad) acepten de buen grado una regulación así, con un límite de un 0,1%, porque les permitirá publicitar sus esfuerzos para producir productos sin manipulación biotécnica y hacer de ello una herramienta de marketing que justifique el precio promedio más alto de sus productos", declaró el [Servicio de Agricultura del Exterior del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos](#).

En el pasado, las autoridades francesas solicitaban un límite de 0,01% para los productos MG, pero este etiquetado no es técnicamente posible.

El Consejo Superior de Biotecnologías también sugirió una etiqueta intermedia para los productos del "área gris", que contienen 0,1%-0,9% de OMG, durante un periodo de implementación de cinco años. Y solicitó opiniones para tomar la decisión sobre la redacción de dicha etiqueta, a fin de evitar confusiones entre los consumidores.

GM Freeze, una organización no gubernamental con sede en el Reino Unido, celebró la noticia y pide que los británicos sigan el ejemplo de Francia.

Alemania, Italia, Austria y Suiza ya tienen legislación para las etiquetas de productos libres de OMG e Irlanda pretende seguir el ejemplo. Una encuesta de opinión realizada en el Reino Unido en 2006 reveló que el 87% de la gente está a favor de este etiquetado.

Noticias relacionadas:

- [Los precios del pienso podrían dispararse](#)
- [Revisan normas de etiquetado](#)

Por *Natalia Real*

La flota comunitaria podría abandonar Guinea



UNIÓN EUROPEA

Tuesday, December 01, 2009, 02:20 (GMT + 9)

La Comisión Europea (CE) propuso denunciar el nuevo acuerdo de pesca con Guinea y retirar las embarcaciones comunitarias de sus aguas como reacción a la crisis interna del país y a los actos de represión policial, que en septiembre pasado provocaron 157 muertos.

Si los 27 Estados miembros de la CE aprueban la propuesta de Bruselas, sus respectivos buques deberán abandonar el caladero guineano. Entre estos barcos hay 23 atuneros españoles, de un total de 40 europeos.

Mientras tanto, la CE interrumpió la compensación financiera de EUR 1,5 millones que planeaba otorgar a Guinea en el marco del convenio pesquero que se aplicaba provisionalmente desde enero pasado.

Al respecto, el comisario europeo de Pesca, Joe Borg, anunció su intención de penalizar a Guinea por la situación política retirando sus propuestas para firmar el nuevo acuerdo pesquero.

Borg ya obtuvo el respaldo de la Presidencia de turno de la UE y del Parlamento Europeo, señalaron fuentes de la CE a la agencia *EFE*.

La petición formal aprobada el viernes pasado es el "último paso" para denunciar el pacto pesquero.

"En las circunstancias actuales, la CE no puede transferir fondos a las autoridades guineanas hasta que garanticen que el dinero europeo se utiliza de forma adecuada y hay una solución satisfactoria a la crisis", agregaron las fuentes.

Por el momento, Bruselas vigilará la evolución de la situación social y política de Guinea.

Noticia relacionada:

- [La UE pospone acuerdo pesquero con Guinea](#)

Por Analia Murias

Atuneros permitirán inspecciones mutuas

**TAIWAN**

Tuesday, December 01, 2009, 01:40 (GMT + 9)

Taiwán y Japón comenzarán en breve a permitir las inspecciones a bordo de los barcos pesqueros de ambas naciones en las aguas internacionales, informó el [Consejo Ministerial de Agricultura](#) (COA), dependiente de la Administración Pesquera.

Japón notificó a la [Convención de Pesquerías del Pacífico Central y Occidental](#) (WCPFC) sobre el acuerdo, que entrará en vigor el 25 de diciembre, anunció el COA el viernes, a través de un comunicado de prensa.

También anticipó que Nueva Zelanda, las Islas Cook y Estados Unidos están preparando acuerdos similares con Taiwán.

Los barcos atuneros palangreros taiwaneses que operan en el Pacífico central y occidental deberán permitir esta práctica cuando sea requerida por personal calificado de cualquiera de los países o territorios de esta Convención, en cumplimiento de la Resolución 06-08 de la WCPFC, indicó el COA, según informó *China Post*.

Los barcos pesqueros taiwaneses también deberán tener a mano sus licencias para operar y los informes de captura, e informar rápidamente las inspecciones a la Administración de la Guardia Costera de Taiwán y a las estaciones de radio pesqueras, las que, a su vez, serán responsables de informar las inspecciones al COA. Con estas medidas se pretende proteger mejor los stocks de atún en peligro.

Para registrar sus operaciones de manera detallada, los pesqueros deben estar equipados con sistemas de monitoreo de barcos y enviar sus datos regularmente a la estación de monitoreo, en general por vía satelital.

El acuerdo firmado también implica la prohibición de capturar tiburones y la instalación de dispositivos específicos para evitar la captura incidental de aves y tortugas marinas.

El COA advirtió que si se detecta que un barco pesquero infringe las regulaciones estipuladas por la Convención o se niega a cooperar con el personal oficial a bordo, será ingresado en la lista de barcos involucrados en actividades de pesca "ilegal, no regulada y no informada (IUU)" y será pasible de sanciones, como la revocación de su licencia.

En el océano Pacífico central y occidental se capturan anualmente unos 2,5 millones de toneladas de pescado y se estima que la pesca ilegal mueve unas 850.000 toneladas. Cifras de [Greenpeace](#) indican que la producción pesquera en esta región genera anualmente USD 2.000 millones, pero los países insulares que emiten las licencias de pesca reciben apenas hasta el 6% de las ganancias.

El Pacífico central y occidental es hoy la fuente de más de la mitad de la captura de atún del mundo, debido al agotamiento de las poblaciones de este recurso en otros océanos.

Por Natalia Real

Nacionalizan conservera de sardinas

**VENEZUELA**

Tuesday, December 01, 2009, 00:50 (GMT + 9)

El Presidente de Venezuela ordenó la nacionalización forzosa de la empresa Conservas Alimenticias La Gaviota, S.A., ubicada en Cumaná, estado de Sucre. Argumenta que es deber del Estado garantizar la seguridad alimentaria de la población, ya que la sardina es un producto estratégico para el consumidor venezolano.

Según un decreto publicado el viernes en la *Gaceta Oficial*, con la firma del presidente Hugo Chávez, los bienes que pasarán a manos del Estado incluyen un terreno de alrededor de 8.000 metros cuadrados, instalaciones industriales, áreas destinadas a recepción, transporte, almacenamiento y producción, maquinarias, equipos industriales y de oficina, vehículos, insumos, instrumentos de trabajos y otros materiales necesarios para el desarrollo de la actividad empresarial.

La Gaviota mantenía desde el pasado 1 de mayo una medida de ocupación temporal, ejecutada por el Instituto para la Defensa de las Personas en el Acceso a los Bienes y Servicios (Indepabis).

El Gobierno asegura que durante estos meses, funcionó de manera eficiente con la dirección administrativa y operativa de los trabajadores.

Desde mayo hasta la actualidad, la ocupación temporal permitió a los trabajadores la obtención de beneficios laborales, formación académica a través de la Misión Robinson y Ribas, jornadas de trabajo comunitario y el desarrollo de actividades culturales, informó la *Agencia Bolivariana de Noticias*.

La adquisición de los muebles e inmuebles permitirán la ejecución de la obra Rehabilitación y Modernización de la Planta Socialista Enlatadora de Alimentos Marinos. El objetivo es poner en uso y aprovechar socialmente los bienes que conforman la planta.

La obra será ejecutada por la Corporación Venezolana Agraria (CVA) Leander Carnes y Pescados, y por los ministerios del Comercio, Trabajo y Seguridad Social, y Economía y Finanzas.

Por Analia Murias
editorial@fis.com



DISTRIBUCIÓN

ALIMENTACIÓN

Las marcas distribuidoras suben los precios de alimentos el 0,8% en el último trimestre

Las marcas más baratas fueron Mercadona, Carrefour, y Alcampo, frente a E. Corte Inglés, Hipercor, Supercor y El Árbol, que fueron las más caras.

Efe 30/11/2009 | Actualizada a las 13:25 h

Valoración (3 votos)

Los precios de los alimentos subieron el 0,8% en la mayoría de las marcas de distribución en el cuarto trimestre del año respecto al trimestre anterior, aunque en lo que va de año los productos envasados y frescos han descendido una media del 4 por ciento en las empresas de este sector.

Así se desprende de la estimación realizada por el Observatorio de Precios del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio que destaca que la diferencia de precios entre ciudades osciló entre una caída del 13,6% y un aumento del 0,5% en los últimos tres meses.

A pesar del incremento generalizado de los precios, entre las distribuidoras de ámbito estatal Carrefour bajó los precios de sus alimentos el 3,1% en el último trimestre, mientras que El Corte Inglés, Eroski Center y Mercadona lo hicieron en torno al 0,5%. No obstante, para el conjunto de productos de alimentos envasados y frescos las diferencias de precios alcanzaron el 20%.

Así, la marca más barata fue Mercadona, seguida de Carrefour, y Alcampo, frente a El Corte Inglés, Hipercor, Supercor y El Árbol, que fueron las más caras.

En cuanto a marcas que operan en territorio regional y estatal, los supermercados Consum, Lupa, Ahorramás y Sabeco fueron los que más

subieron sus precios, por encima del 5% respecto al trimestre anterior, mientras que Caprabo y Sorli Discau los rebajaron el 1,5%. En el último trimestre del año todos los canales de distribución incrementaron los precios de la alimentación, excepto los hipermercados que los redujeron el 0,3%, mientras que los supermercados pequeños y medianos los aumentaron el 1,8% y los grandes supermercados el 0,9%. El hipermercado es el formato que presentó menor precio frente a los pequeños supermercados que fueron un 3% más caros.

Además, las frutas, hortalizas y el pescado fueron más económicos en los hipermercados, mientras que la carne registró los precios más reducidos en los supermercados medianos. Por otra parte, los incrementos de precios afectaron a la mayoría de las ciudades españolas, aunque Huelva, Palencia y Ourense presentaron reducciones del 6,7%, 3,1% y 2,8%, respectivamente, seguidas de Tarragona, Lugo, Málaga, A Coruña, Girona, Granada y Córdoba, con disminuciones superiores al 1%.

Ceuta registró la mayor subida de los precios (4,3%), seguida de Zamora (4%) y Vitoria (3,7%). Pamplona y Las Palmas de Gran Canaria fueron las ciudades más caras. La estadística de Industria también señala que los precios de los productos de droguería bajaron entre un 0,2% y un 1,3% en el último trimestre respecto al anterior, tanto en cuanto a los formatos de distribución como a las marcas distribuidoras.

En el ámbito regional y nacional Caprabo redujo los precios de estos productos el 6,2%; Ahorramás, el 4,7% y Eroski, el 4,5%, mientras que en el ámbito sólo estatal Eroski fue la que más bajó sus precios, (-4,5%), seguida de Maxi Día (-4,3%) e Hipercor (-1,7%). Las mayores subidas de los precios de droguería las registró Super BM (5,4%), El Jamón (2,3%) y Carrefour Express (1,8%).

El Observatorio de precios es resultado de una encuesta realizada a 4.142 establecimientos comerciales de 56 ciudades españolas en la que se toman precios de 187 productos con un total próximo a los 350.000 registros. A partir de esta información se analizan exclusivamente los niveles de precios por ciudades, formatos comerciales y enseñas comerciales.