

Resumen de Noticias de la Pesca



Lunes 05 de abril de 2010

asociación nacional de mayoristas de pescados de mercas

La Voz de Galicia.es

PORTADA GALICIA DEPORTES SOCIEDAD DINERO ESPAÑA MUNDO OPINIÓN PARTICIPA BLOGS OCIO Y CULTURA S
Bolsa

PESCA

El cerco retoma la costera de la anchoa, que suspenderá de nuevo si el precio baja de los tres euros

La Voz 4/4/2010

Valoración

(0 votos)

El cerco realizará mañana un nuevo intento de normalizar la que es la primera costera de la anchoa en el Cantábrico tras casi cinco años de veda. Después de una campaña intermitente, en la que los bajos precios obligaron ya en dos ocasiones a suspender la captura de la especie -que arrancó el 1 de marzo-, la flota se ha autoimpuesto una serie de normas en un intento de conseguir una costera rentable y sacar el máximo partido a las 5.500 toneladas de cuota de las que dispone.

Así las cosas, los barcos -entre los que hay más de medio centenar gallegos- mantienen el tope máximo de capturas de cien kilos por tripulante y día y, además, han fijado un precio de referencia, tres euros, por debajo del cual las federaciones de cofradías podrían volver a suspender la campaña.

Asimismo, los cerqueros acordaron no largar las redes antes de las nueve de la mañana y no vender nunca anchoa antes de las 11, aparte de que solo habrá subasta los martes, miércoles y jueves.

Versión móvil  widget's noticias | deportes**VIDEOCHAT****Fidel González...**

Jueves 25 de marzo, 12:30 horas

Consulta la charla

Hoy 10.7



5 abril 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Emp

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


Cantabria/General Santander Torrelavega/Besaya Bahía/Centro/Pas Castro/Oriental Occidental/Liévana Campoo/Sur Canta

Estás en: El Diario Montañés > Noticias Cantabria > Noticias Cantabria General > **50 años de declive del bocarte****CANTABRIA**

50 años de declive del bocarte

05.04.10 - 00:16 - ÍÑIGO FERNÁNDEZ | SANTOÑA.

0 votos

 Comentarios | Comparte esta noticia »

Razones oceanográficas, más que el esfuerzo pesquero, explicarían según los biólogos la falta de anchoa

Los científicos estiman que en el Golfo de Vizcaya habitan 21 o 22 millones de kilos de esta especie, la cuarta parte de lo que se pescó en la costera de 1960

Orestes Cendrero estudiaba Biología en 1960, cuando en Santoña se vendieron millón y medio de kilos de bocarte en un solo día. Fue el 5 de abril de 1960 y la lonja santonesa batió el récord mundial de venta de pescado de una misma especie en una sola jornada. La flota de cerco del Cantábrico pescó ese año 80 millones de kilos de anchoa, cuatro veces más de la cantidad que, según las estimaciones, contienen hoy las aguas del Golfo de Vizcaya. Por entonces, nadie mostraba especial preocupación por el futuro de la pesquería, pues «se creía que podría sostenerse indefinidamente», dice Orestes Cendrero, que fue director del Centro Oceanográfico de Santander. Cendrero se jubiló hace siete años, justo antes de decretarse el cierre del caladero. Su puesto lo ocupa Pablo Abaunza. Uno y otro tienen estudios y opiniones lo suficientemente fundadas como para intuir las razones que han llevado a la anchoa de un extremo al otro: de la abundancia a la escasez; del récord mundial de pesca al cierre del caladero.

Corrientes, salinidad, disponibilidad de alimentos influyen en el éxito o el fracaso del desove (reproducción)

La pesca se aproxima cada primavera al litoral buscando condiciones para reproducirse, pero no siempre las encuentra

A primera vista, podría pensarse que fueron los excesos de aquellos años los que condujeron a esta situación. En los años sesenta hubo dos costeras en las que se superaron los 80 millones de kilos (1960 y 1965), y en ninguna de ellas se bajó de los 35. Esta situación de abundancia se mantuvo en términos generales hasta la década de los ochenta. Luego, las capturas empezaron a decaer, hasta que en el año 2004, tras una campaña en la que los pescadores apenas vieron bocarte en la mar, las autoridades acordaron el cierre del caladero. La parada biológica ha durado cinco años, hasta el pasado 1 de marzo.

Sí. A primera vista aquellos excesos parecen explicar la escasez actual: se pescó mucho y se agotó el recurso, podría pensarse. Sin embargo, la realidad del mar es mucho más compleja, y parece seguro que, en la situación actual de la anchoa, la naturaleza influyó más que el hombre. Lo creen muchas personas. Y lo creen dos autoridades en la materia como Orestes Cendrero y Pablo Abaunza, directores, entonces y ahora, del Centro Oceanográfico de Santander.

Los reclutamientos

En opinión de Abaunza, la situación es esta: «En una especie de vida corta como la anchoa, la abundancia o escasez depende mucho de los reclutamientos que haya en la mar. Si las condiciones oceanográficas son buenas, puede tener un éxito muy fuerte. Esto pudo pasar en aquella época. Sin embargo, en otras épocas puede haber condiciones oceanográficas diferentes y no venirle bien a la anchoa. Puede haber reclutamientos muy bajos, y en eso hemos podido estar en estos años».

Al hablar de los reclutamientos, los científicos se refieren al número de ejemplares que sobreviven a la

puesta. El bocarte desova cada año en los meses de primavera y es su aproximación al litoral para reproducirse lo que explica el fenómeno anual de las costeras. Como apenas vive tres o cuatro años, un par de desoves fallidos puede provocar auténticos 'estrágos' en la población de la especie, al margen de que se pesque más o menos.

«Evidentemente, el hecho de haberlo pescado influye, y además la anchoa se ha visto sometida a una explotación muy fuerte, pero lo sustancial es que hay épocas en que la cosa va bien y otras en que no. Las condiciones del medio influyen mucho. Son un factor muy importante», añade Abaunza.

Cuestiones como las corrientes, la temperatura del agua, la salinidad, la disponibilidad de alimentos, sus propias enfermedades... son las que los científicos consideran 'razones oceanográficas'. «Hay condiciones que favorecen a la anchoa y otras que no. No sabemos muy bien todavía cómo le influyen, pero estamos en ello», concluye Abaunza, que, aunque joven, aun recuerda los años de las grandes costeras de bocarte en el Cantábrico, cuando «no había aprecio por las anchoas porque había muchísimas».

Primeras investigaciones

Cuando, en 1964, Orestes Cendrero comenzó a trabajar en el Instituto Español de Oceanografía «todavía había buenas costeras». Ese año, por ejemplo, se vendieron 75 millones de kilos en el conjunto de las lonjas del litoral. Como todavía no existían los camiones frigoríficos y las fábricas de anchoas se concentraban principalmente en la comarca oriental, toda la flota del litoral vendía en Cantabria, aunque la pesca se encontrara más próxima a las costas vascas. «Santoña era la capital anchoera del Cantábrico», recuerda Cendrero.

Gracias a él, en aquellos años comenzó a estudiarse la situación del caladero -publicó un primer estudio al respecto en 1976, junto con Iribar y Cort-, aunque con medios técnicos muy rudimentarios: «Sólo contábamos con datos de capturas y esfuerzo pesquero, y con ellos elaborábamos unos modelos para hacer pronósticos».

«Empezamos a recopilar datos y vimos que había altibajos muy grandes, pero la pesquería se mantenía en niveles rentables y en general nadie se preocupaba. Aquello se creía que era una pesquería que podría sostenerse indefinidamente, con altibajos. Lo pensábamos todos: que era eterna», explica.

«Luego empezó el declive, aunque nunca echamos la culpa a los pescadores, porque ellos mismos comenzaron a regular la pesquería reduciendo los días de mar y estableciendo cupos máximos de capturas por día y barco», añade. Efectivamente, los días de venta pasaron de cinco a cuatro semanales y las 'tasas' de capturas por barco se establecieron primero en 8.000 kilos, a finales de los sesenta, y después en 6.000 kilos diarios, una década después.

El desplome fue en los años 80. «Hay algo que todavía no sabemos: la temporada de desove no es muy larga, tampoco son animales de fecundación alta... pero ha debido haber fenómenos ambientales y dos o tres generaciones con desoves malos», razona Cendrero.

Cinco años de parada

El resultado ha sido un declive tan acusado que el caladero ha tenido que cerrarse. Según los científicos, en el Cantábrico no habrá más de 21 o 22 millones de kilos de bocarte, la cuarta parte de lo que se pescó, sin ir más lejos, hace cincuenta años. Ciertamente, como dice Abaunza, «contar peces en el mar no es como contar ovejas en el campo», y que «de la mar, cuanto más se habla más se miente», como afirman los pescadores, pero es evidente que algo ha cambiado.

Ahora, la duda es saber si el caladero se ha recuperado lo suficiente: si aquellas razones oceanográficas y ambientales de años atrás han cambiado. De momento, los pescadores han vuelto a faenar y en las primeras semanas de costera han encontrado pesca, aunque pequeña. Puede que la tendencia haya cambiado en estos cinco años o puede que no. Pero una cosa es segura: nunca más volverán a pescarse millón y medio de kilos de anchoa en una jornada, como sucedió tal día como hoy, hace cincuenta años.



VIDEOCHAT

Fidel González...

Jueves 25 de marzo, 12:30

horas

Consulta la charla

5 abril 2010

[Portada](#) [Cantabria](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Más Actualidad](#) [Gente y TV](#) [Ocio](#) [Participa](#) [Blogs](#) [Servicios](#)[Cantabria/General](#) [Santander](#) [Torrelavega/Besaya](#) [Bahía/Centro/Pas](#) [Castro/Oriental](#) [Occidental/Liévana](#) [Campoo/Sur](#) [Cantabria 102 Municipios](#)Estás en: [El Diario Montañés](#) > [Noticias Cantabria](#) > [Noticias Cantabria General](#) > **Se cumple medio siglo del récord mundial en un día**

CANTABRIA

Se cumple medio siglo del récord mundial en un día

El 5 de abril de 1960 se subastaron en la lonja santonesa 1.541.000 kilos de anchoa

05.04.10 - 00:08 - I. F. | SANTOÑA.

1 votos

[1 Comentarios](#) | [Comparte esta noticia](#) »

En la vida de las personas hay días que no se olvidan con facilidad: el 20 de julio de 1969, cuando el hombre llegó a la Luna; el 23 de febrero de 1981, cuando agentes uniformados de la Guardia Civil tomaron al asalto el Congreso de los Diputados; el 11 de septiembre de 2001, cuando dos impactos de avión derribaron las neoyorkinas Torres Gemelas... Todo el mundo recuerda dónde estaba ese día, qué hacía en ese momento y con quién se encontraba.

En Santoña, algo parecido ocurre con una de las fechas 'mágicas' de la historia local. El 5 de abril de 1960 la lonja santonesa subastó 1.541 kilos de bocarte y estableció el récord mundial de venta de pescado de una misma especie en un solo día. Se lo arrebató a Agadir (Marruecos). Todavía está vigente, 50 años después.

Al cumplirse cincuenta años de aquel día, muchos santoneses lo recuerdan y, además, lo vinculan con el estado actual del caladero. Donde antes había abundancia, ahora hay escasez. Donde antes la anchoa parecía una fuente de ingresos inagotable, hoy se mira al futuro con preocupación.

«Los pesé todos»

Rufino Badiola fue protagonista aquel día. Entre él y otros dos compañeros subastaron toda aquella pesca y, de aquellos 1.541.000 kilos de bocarte, «los pesé todos». «Aquel día no pude venir a casa a dormir. Tuve que cenar donde Aja unos bocartes, que me supieron muy ricos», recuerda.

La venta se abrió a las ocho de la mañana y hasta las doce de la noche estuvieron subastando. «Para pesar, estuvimos hasta el otro día. Nos ha dado varias veces el día pesando».

Rufino Badiola estuvo más de cuarenta años como empleado de la Cofradía. Su imagen era característica en las subastas. «Primero era cantando -a viva voz-, pero en esas mareas habíamos empezado ya con el reloj».

Había barcos de todos los sitios: gallegos, asturianos, vascos... «El único que no pescó fue el 'Santoña'», cuenta. «Cosas raras que pasan en la mar».

Cestos y sal

Lolo Vinatea, armador del 'Noche de Paz' y patrón mayor de Santoña, trabajaba como tripulante aquel día en el 'Río Nájera', a las órdenes de Manolo Sardón. «Era uno de los barcos que más pescaba, pero aquel día igual fuimos los que menos, porque rompimos el arte y tuvimos que andar cosiéndolo», recuerda.

La pesca estaba localizada a una hora de camino y los barcos iban y venían con diez, doce, catorce mil kilos. Una imagen queda en la memoria de Vinatea: «Para sacar el pescado, allí, con cestos... ¡El follón que había!».

Algo parecido a lo que sucedía en las fábricas. Ramón Alonso Presmanes, hasta hace unos años encargado de Conservas 'El Capricho', también guarda en la memoria escenas del 5 de abril. «Aquel día estuvimos salando bocarte hasta la una o las dos de la mañana. Yo estuve ayudando a un amigo, Luciano Torralbo, en la fábrica de Bloem», explica.

«Salábamos en el suelo», añade. Ya que las fábricas no disponían ni de sitio ni de personal para otra cosa, salar al menos garantizaba la conservación de la pesca hasta que pudiera comenzar a tratarse. «En la fábrica de Bloem, los pasillos que había para acceder a los depósitos también estaban llenos de bocarte. Se cerraban los pasillos con ladrillo, sobre la marcha, para convertirlos en depósitos», y concluye: «Cenamos unos bocadillos y una botella de vino, donde Piruco. Estuvimos salando todo el día».

PARTICIPA en nuestro concurso  **¡RE-muéblate ya!**  **pisos.com** Colabora: **KIBUC**   **Más info** 

Versión móvil  widgets noticias | deportes



VIDEOCHAT
Fidel González...
Jueves 25 de marzo, 12:30 horas
Consulta la charla

Hemeroteca | Edición Im

Hoy 10.7 / 15.7 | Mañana 11

 **Otra forma de ver TV**

5 abril 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy

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


[Cantabria/General](#) [Santander](#) [Torrelavega/Besaya](#) [Bahía/Centro/Pas](#) [Castro/Oriental](#) [Occidental/Liérbana](#) [Campoo/Sur](#) [Cantabria 102 Municipios](#)

Estás en: [El Diario Montañés](#) > [Noticias Cantabria](#) > [Noticias Cantabria General](#) > **La flota vuelve a faenar desde hoy**

CANTABRIA

La flota vuelve a faenar desde hoy

05.04.10 - 00:08 -

0 votos  Comentarios | Comparte esta noticia »

Cuarenta embarcaciones de Cantabria volverán a faenar hoy a la anchoa, tras varios días amarradas. Las últimas pesquerías tuvieron lugar 40 millas al norte de Ondárroa. Será por esa zona, probablemente, por donde se empiecen a rastrear las aguas en busca

MARÍTIMA

Barcos gallegos tiran al día hasta 10 toneladas de caballa muerta al mar

Armadores del arrastre afirman que han tenido que prescindir de personal y cancelar pedidos del extranjero

La flota solo dispone de 158 días para pescar debido al recorte del plan de recuperación de la merluza

E. Abuín 5/4/2010

Valoración

(0 votos)

Alfredo Cotelo empezó a trabajar en el mar con 14 años. Ganó para un piso y, cuando lo pagó, fue a por un barco, para poder ser su propio jefe. Empezó él con la empresa, después se sumó su cuñado, más tarde su hermano y, ahora, la compañía que administra tiene en nómina a 60 personas que trabajan en los cuatro arrastreros de litoral de su propiedad. Pero su proyecto, como el de otros muchos armadores, corre el riesgo de irse a pique por todas las trabas con las que, según denuncia, se está encontrando en particular este segmento de flota.

El cierre de la campaña de la caballa apenas ocho días después de que esta especie llegase al caladero gallego es el último desastre para una flota que, hoy por hoy, solo dispone de 158 días para pescar por los recortes que anualmente trae el plan de recuperación de la merluza, que tiene buena parte del caladero vedado durante cuatro meses al año, y que todavía no ha cobrado las indemnizaciones por el paro obligatorio que tuvo que realizar la flota el año pasado.

«Así non se pode levantar cabeza», confiesan Alfredo y su hermano José, cuyo lamento es solo el eco del de los otros 97 arrastreros gallegos que sufren esas limitaciones. Y entre la crisis general que acucia a todos los sectores económicos y la particular recesión de los arrastreros, ni armadores ni

marineros entienden que haya que devolver muerta al mar toda la caballa que entra en sus redes. Si ya antes de que se cerrase la pesquería tenían que descartar «casi o dobre do que se deixaba en terra» -18.000 kilos era el cupo que tenían los arrastreros-, ahora, que no se puede descargar ni una por falta de cuota, «se están tirando ao mar 10.000, 12.000 kilos de xarda morta ao día».

Doble problema

Critican, por un lado, el problema biológico que supone tirar por la borda toneladas de pescado muerto, que se convertirán después en podredumbre que perjudicará a la cigala y otras especies bentónicas. Pero la peor parte es la económica, las repercusiones de no poder capturar una especie «pola que estabamos esperando como auga de maio». Los hermanos Cotelo, por ejemplo, han tenido que prescindir de dos trabajadores en cada uno de sus cuatro barcos. «Son oito persoas as que tivemos que mandar ao paro, oito familias afectadas», señala Alfredo Cotelo. Y, además, han tenido que cancelar pedidos de caballa que les llegaban de Bosnia, Rusia y Croacia, adonde se envían en camiones para allí venderlos bien fileteados o en conserva.

Y si en el inicio de la cadena han prescindido de mano de obra, no tiene menos impacto en el resto de los eslabones: «Camioneros, placentas, exportadores, rededoras, empacadoras, congeladoras...». Y hasta el resto de la flota, puesto que desde el sector advierten de que la falta de xarda provocará un aumento de los precios de esta especie que se emplea como carnada en espaderos y atuneros, que verán encarecido este apartado de los gastos de explotación.

Importación

Que la flota gallega no pueda satisfacer la demanda de caballa de sus clientes tendrá otra implicación nefasta, que es la de abrir todavía más las puertas a la importación. «A xarda que nós non podemos vender a coloca Irlanda ou Noruega no noso mercado», potenciando así los que «son xa os principais portos de descarga de peixe: os aeroportos de Vitoria, Zaragoza e Vigo», señala Cotelo.

«Estamos indo ao xurelo e aos peixes de fondo, pero só atopamos xarda»

5/4/2010

Valoración

(0 votos)

El problema de no poder pescar caballa cuando esta especie pelágica ha copado el caladero gallego es que, «queiras ou non queiras, a xarda entra no aparello». Y es que, según comentan armadores del arrastre de litoral, la caballa es un pez voraz, que ahuyenta a las demás especies, de ahí que aunque «estamos indo ao xurelo e aos peixes de fondo -merluza, rape, pescadilla ou cigala-, non atopamos máis que xarda», se lamentan. Es por eso que los arrastreros, que habitualmente tocan puerto diariamente, ahora solo se acercan a los muelles cada dos o tres días, dado que «non hai pesca, e a que hai temos que busca máis lonxe», con lo que aumenta el gasto en combustible, que ha comenzado a subir y amenaza con generar un problema como el del 2008, que puso en jaque a toda la flota.

Reparto de cuota

Dentro del colectivo de arrastreros también hay discrepancias sobre la fórmula del Gobierno para repartir la cuota de caballa entre los barcos. A su juicio, «a cuota non debe ser a mesma para todos», sino que debe atenderse a cuestiones como el esfuerzo pesquero -esto es, en función de los kilovatios del barco-; el número de empleados, sus cotizaciones sociales: «Non é o mesmo un barco que ten 11 tripulantes que outro que ten 6; nin tampouco un arrastreiro que vaia á parte cos traballadores que outro que os teña asalariados...». Por eso defienden las cuotas individuales y no un saco común que hubo que cerrar antes de que la caballa llegase a Galicia.

El Principado dedica 430.000 euros a reducir flota artesanal

Incentiva la baja definitiva de embarcaciones de menos de 14 metros de eslora, con pocos derechos de pesca, que operan en Gran Sol

REDACCIÓN

GIJÓN. La Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado ha convocado ayudas por importe total de 430.000 euros para facilitar la paralización definitiva de la actividad pesquera de barcos con una eslora igual o inferior a 14 metros. Dicha convocatoria complementa a otra específica para buques incluidos en el plan de recuperación de la merluza norte, es decir, los que tienen licencia para faenar en caladeros como Gran Sol, publicada en el Boletín Oficial del Principado (BOPA) el pasado 5 de enero y con una dotación presupuestaria de 1,5 millones.

Tal como indicó la pasada semana a EL COMERCIO Ernesto Peñas, de la Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea, reducir flota no es ya una obligación impuesta a los países miembros. Sin embargo, el Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca admitía en su día subvencionar los desguaces y el actual Fondo Europeo de Pesca mantiene esa línea de ayuda.

En Asturias, región que ha registrado una importante merma de barcos pesqueros en los últimos

años, fomentar los desguaces no es ya un objetivo, incluso en el contexto de unos caladeros a menudo sobreexplotados, para evitar que el sector pesquero asturiano quede excesivamente mermado y se muestre incapaz de mantener los puestos de trabajo directos e indirectos que proporciona.

Pero dentro de esa política diseñada por el Gobierno regional hay algunas excepciones que justifican esos casi dos millones de ayudas para la paralización definitiva de actividades pesqueras.

En el caso de la flota afectada por el plan de recuperación de la merluza norte, según explicó a este periódico el director general de Pesca, Marcelino Menéndez Cuervo, se trata de retirar barcos con pocos derechos de pesca, que por esa cir-

cunstancia tendrán grandes dificultades para ser rentables, con el compromiso de concentrar los citados derechos en otros barcos con base en Asturias, cosa nada difícil porque hay armadores con más de un buque faenando en Gran Sol.

Dos solicitudes

Dos fueron las solicitudes presentadas conforme a la convocatoria del 5 de enero, que afectan a un barco comunitario de más de 100 Toneladas de Registro Bruto (TRB) y otro de menos de 100 TRB, que aún esperan la resolución al respecto, que se prevé positiva, en el contexto ya citado de concentración de derechos.

La flota artesanal (14 metros de eslora o menos) a la que se refiere la convocatoria publicada por el BOPA el pasado viernes, justifica, según Menéndez Cuervo, un programa específico. Aunque el Gobierno regional considera que la flota regional no está ahora sobredimensionada en relación a los recursos, y no existen derechos individuales, como ocurre con las unidades que faenan en Gran Sol, hay algunas embarcaciones viejas, con armadores deseosos de jubilarse, que pueden ser ayudados económicamente para desguazar sus barcos.

La resolución del Principado fija en 430.000 euros el presupuesto total de la actuación, de los que el 54,93% tendría financiación europea y el 27,51% española, mientras el Principado aportaría el 17,56% restante.

CONVOCATORIA

► **Objetivo.** Financiar el cese definitivo de actividad de barcos con eslora igual o inferior a 14 metros, así como compensar a sus tripulantes.

► **Dotación.** Hay 380.000 euros previstos para el desguace y 50.000 euros para medidas socioeconómicas de tripulantes.

► **Plazos.** Las solicitudes deben ser presentadas antes de un mes y la resolución podrá producirse hasta seis meses después.



Chaves: "Vamos a luchar por regularizar todos los barcos"

El principal problema está en el caballaje de las embarcaciones, siendo A Illa uno de los puertos más afectados

REDACCIÓN ■ A Illa

El patrón mayor de la Cofradía de A Illa, Benigno Chaves, explicó ayer en asamblea a sus socios las líneas que está siguiendo la Federación de Confrarías para regularizar las más de 2.000 embarcaciones de la flota artesanal que no se ajustan a las directrices fijadas por la UE y por Madrid, de las que un importante porcentaje se encuentran en este municipio.

El principal problema con el que se encuentran las cofradías es el caballaje, proponiendo la Federación en las últimas reuniones que si una embarcación menor de 15 metros quiere incrementar su potencia no tenga que aportar la baja de otras. "Necesitamos caballaje pero no para esfuerzo pesquero, como temen en Bruselas y Madrid, sino

para un cuestión de transporte y seguridad marítima", indica Chaves, antes de recordar que en Galicia existe un cupo de capturas en prácticamente todas las artes.

De todas formas, solventar esta situación provocada por el proceso de regularización de las embarcaciones y otros problemas de la flota gallega pasan, a entender del patrón mayor isleño, "por reclamar las competencias en materia pesquera para la comunidad autónoma". Se basan desde la Federación Galega de Confrarías en que tanto en Bruselas como en Madrid existe "un profundo desconocimiento de la realidad de la flota gallega, al no reconocer la tercera lista, por eso necesitamos una legislación propia que proteja la flota de pesca artesanal", que acostumbra a faenar en aguas inte-

riores de las rías gallegas.

El patrón asegura que están dispuestos a luchar porque "no quede ni una sola embarcación por legalizar de las más de 2.000 afectadas en Galicia, lo que debe suponer más del doble de puestos de trabajo".

Elecciones

Otra de las cuestiones que se abordó en la asamblea de ayer fue la próxima convocatoria de elecciones. El pósito ya ha enviado a la Consellería de Mar todos los requerimientos solicitando su convocatoria, por lo que podrían celebrarse el próximo verano. La actual directiva de la Cofradía ya ha superado el período de vigencia de su mandato, pero no ha podido convocarlas a la espera de que Mar decida si realiza unos comicios conjuntos en todos los pósitos o no.



Asamblea de marineros ayer en A Illa. // Iñaki Abella

El propio patrón mayor anima a los socios a presentarse, mostrando ayer gran parte de su gestión económica, donde se ha logrado un superávit por tercer año consecutivo. "Creemos que nuestra gestión ha sido impecable, ya que el superávit no ha impedido que servicios como la vigilancia se hayan visto mermados, más bien todo lo contrario, se han reforzado". Además, el patrón destaca las grandes cantidades de marisco que se han sembrado y que durante estos años se han recuperado algunos bancos marisqueros que se encontraban sin acondicionar.

"Es cierto que quedan proyectos pendientes de que la Consellería de Mar les dé el visto bueno, pero no se le puede decir a esta directiva que no hemos trabajado", afirma.

La asamblea de ayer también servía para que la directiva de la Cofradía comunicase a sus marineros la decisión de ampliar durante quince días más la campaña de libre marisqueo. La intención de la directiva era mantener cerradas las concesiones propias hasta que se acabase el libre marisqueo, aunque se esperaba tomar una decisión consensuada entre todos los socios.



Arousa, con 2.632 barcos, es puerto base para el 44% de la flota registrada en Galicia

La importancia de las dársenas arousanas es directamente proporcional a la riqueza productiva y a la cantidad y variedad de embarcaciones disponibles

🕒 06:30 ⭐⭐⭐⭐⭐



MANUEL MÉNDEZ - AROUSA Con 14 puertos, la ría de Arousa es una de las más importantes de Galicia, y eso se demuestra no sólo en su capacidad productiva, sino también en la gran cantidad de embarcaciones registradas y en la variedad de las mismas y de las artes a emplear. En la comunidad gallega hay 6.037 embarcaciones registradas, de las cuales 2.632 se encuentran en los puertos arousanos, lo cual representa el 44%. Ese porcentaje se eleva hasta el 69% si se atiende sólo a los barcos auxiliares de acuicultura, es decir, los bateiros, con 1.195 en toda la comunidad y 821 de ellos en los municipios de O Salnés y Barbanza. Hablar de puertos es prácticamente como hablar de lonjas, por eso, para entender mejor la importancia de la actividad y el potencial arousano, conviene destacar que el año pasado se facturaron en las rulas de esta ría 84 millones de euros, por la venta de 45 millones de kilogramos de producto. En lo que va de 2010 se han vendido ya 9 millones de kilos de todo tipo de especies, para facturar por ello 17 millones de euros.

O Salnés y Barbanza

En Arousa Sur (O Salnés), se sitúan los puertos de A Illa, con 579 barcos censados; Cambados, con 265 embarcaciones; Carril, con 59; O Grove, con 319; Vilagarcía, con 12; Vilanova, con 161 y el puerto de Vilaxoán, con 57 barcos.

Por su parte, en Arousa Norte (Barbanza) se asientan los muelles de A Pobra do Caramiñal, donde están registradas 164 embarcaciones; Cabo de Cruz (Boiro), con 221; Carreira-Aguiño, con 121; el puerto de Corrubedo, 16; Palmeira, 22; Rianxo, con 350 barcos y el de Santa Uxía de Ribeira, con 286.

El potencial arousano también queda patente si se compara el número de embarcaciones con el existente en las demás rías o zonas de pesca gallegas. Según los datos de la Consellería do Mar, frente a los 2.632 barcos censados en Arousa –incluidos los bateiros– se sitúan los 926 registrados en Vigo, 495 con puerto base en la ría de Pontevedra, 633 en la zona de Muros-Noia, 153 en la de Fisterra, 321 en la Costa da Morte, 509 barcos en A Coruña-Ferrol, 137 en Cedeira y 231 en A Mariña Lucense.

Caladero nacional

En el caso arousano el mayor número de barcos se corresponde con las embarcaciones menores y todo lo que representa la pesca en el caladero nacional (Cantábrico noroeste).

Así las cosas, hay registrados 41 barcos de arrastre, 1.712 de artes menores, 39 de cerco y 2 de palangre de fondo, mientras que la pesquería comunitaria (altura) sólo aparece representada por cinco buques –de palangre de fondo– y la pesquería internacional (gran altura) cuenta en Arousa con tres barcos congeladores –de arrastre–, 2 de cerco y 7 de palangre de superficie.

En lo referente al caladero nacional y a la actividad que desarrollan los barcos de la ría, hay que indicar que 1.357 de ellos tienen permiso para actividades propias del marisqueo, además de 22 con autorización expresa para libre marisqueo, 92 para bou de vara y 16 que pueden emplear el bou de man.

Liña y miños

También pueden citarse a los 707 barcos con permiso para el uso de liña o cordel, 25 que pueden emplear el arte conocida como medio mundo, 207 que pueden dedicarse a la pesca con miños –sobre todo para la centolla–, 12 barcos centrados en la oreja de mar, 71 autorizados en toda la ría para el erizo y 113 que lo

están para el uso del rastro de la vieira.

Igualmente, puede hacerse mención a los habitualmente dedicados al empleo de todo tipo de nasas, pues hay 722 con permiso para la del camarón, 36 para nasa de choco, otros 722 para la nasa de nécora y 260 para nasa de pulpo.

Al hablar de esta extensa relación, en la que por ejemplo aparecen también 94 barcos para navaja y longueirón, hay que puntualizar que los armadores pueden acogerse a la alternancia de artes, de tal modo que una misma embarcación puede dedicarse a diferentes recursos y emplear variados útiles de pesca, siempre con permiso expreso de la Administración autonómica.

En función del tipo de arte de que se trate varía también, como es lógico, el porte de cada embarcación, que puede tener menos de tres metros de eslora o alrededor de 150.

Según consta en el Registro de Buques de Galicia, en Arousa hay 4 barcos con menos de tres metros; 1.048 embarcaciones cuya eslora va desde los 3 a los 4,99 metros y 527 de entre 5 y 6,99 metros.

A estas, que se denominan habitualmente como "pequeñas embarcaciones" o "embarcaciones menores" y que conforman el segmento más amplio de la flota, se suman 166 barcos de entre 7 y 9,99 metros, 260 de 10 a 12,99 y 269 naves de entre 13 y 14,99 metros de largo.

A partir de este tamaño ya puede hablarse de buques de gran importancia en cuanto a sus dimensiones. Así, hay 286 que tienen entre 15 y 21,99 metros, otros 53 barcos de entre 22 y 29,99 metros de eslora y 15 que se sitúan entre los 30 y los 50 metros. Pero los hay mucho mayores, como los que integran la flota congeladora con base en Ribeira.

Como muestra del contraste existente baste decir que las 1.712 embarcaciones de artes menores suman 3.205 toneladas de registro bruto, prácticamente lo mismo que las 3.321 toneladas que alcanzan juntos los tres arrastreros congeladores que desde Ribeira se desplazan a los caladeros internacionales.

31/03/2010

EL SECRETARIO GENERAL DEL MAR CLAUSURARÁ EL LUNES 5 DE ABRIL EL PRIMER CURSO DE FORMACIÓN DEL BUQUE DE COOPERACIÓN INTERMARES EN TÁNGER (MARRUECOS)

El Secretario General del Mar del MARM, Juan Carlos Martín Fragueiro, y el Secretario General de Pesca Marítima de Marruecos, Abdeljebbar Youssefi, clausurarán el próximo 5 de abril en Tánger (Marruecos) el primer Curso de Formación del buque de cooperación Intermares, que sirve de aula para la especialización en pesca marítima.

Las dos administraciones celebrarán una reunión de trabajo a bordo del buque para tratar asuntos de carácter bilateral.

Juan Carlos Martín Fragueiro visitará el Laboratorio Nacional para la Patología de Animales Acuáticos de Tánger, financiado por la cooperación española.

Día: Lunes, 5 de abril de 2010
Hora: 12.30 (visita al Laboratorio de Animales Acuáticos)
Lugar: Laboratorio Nacional para la Patología de Animales Acuáticos de Tánger

Hora: 17.00 (clausura del Curso de Formación del Intermares. Tras el acto se atenderá a los medios); 18.00 (reunión entre las dos administraciones)
Lugar: Buque 'Intermares'. Puerto de Tánger. Muelle de Comercio



[Noticias](#) [Curiosas](#) [Famosos](#) [Ocio](#) [Deportes](#) [Tu economía](#) [Ciudades](#) [Clasificados](#) [Más](#)

Santa Cruz de Tenerife

La Secretaría General del Mar inicia el estudio para determinar la zonificación de la futura reserva marina de La Gomera, según informó hoy en un comunicado el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

3 de abril de 2010

Esta página ha sido vista 2 veces. [Entra](#) para que tus amigos sepan que la has leído.

[Me gusta](#)

[Compartir noticia](#)

[Enviar por email](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Menéame](#)

[Ver más](#)

[Comenta esta noticia](#)



Escribe aquí tu comentario

Adjuntar: [Foto](#), [Vídeo](#) o [Enlace](#)



SAN SEBASTIÁN DE LA GOMERA, 3 (EUROPA PRESS)

La Secretaría General del Mar ha iniciado el estudio para determinar la zonificación de la reserva marina de La Gomera, según informó hoy en un comunicado el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

El buque de investigación pesquera y oceanográfica 'Vizconde de Eza', dependiente del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, realizará hasta el próximo 6 de abril trabajos de caracterización de los fondos marinos de la isla de La Gomera, que permitirán obtener conclusiones fiables y precisas para determinar la idoneidad de la zona donde se ubique esta próxima reserva marina de interés pesquero.

En la actualidad existen 10 reservas marinas en España, de las que cinco son de gestión exclusiva del Estado y otras cinco de gestión compartida con las comunidades autónomas.

Las reservas marinas constituyen una medida específica que contribuye a lograr una explotación sostenida de recursos de interés pesquero, estableciendo medidas de protección específicas en áreas delimitadas de los caladeros tradicionales.

Estas áreas, en cuya selección se tiene en cuenta su estado de conservación, deberán reunir determinadas características que permitan la mejora de las condiciones de reproducción de las especies de interés pesquero y supervivencia de sus formas juveniles.

El efecto de una reserva marina se manifiesta por una recuperación significativa de los caladeros en los que se inserta por efecto de la dispersión de las especies cuya reproducción se ha protegido en la misma.

[Portada](#) [Local](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Más Actualidad](#) [Gente y TV](#) [Ocio](#) [Participa](#) [Blogs](#) [Servicios](#)
[España](#) [Mundo](#) [Sociedad](#) [Cultura](#) [FIDEFINA](#) [Ababol](#) [Ciencia y Salud](#) [Salud](#) [XLSemanal](#) [MULTIMEDIA](#) [Fotos](#) [Vídeos](#)

[Hipotecas](#) [internet](#) 

Estás en: [Murcia - La Verdad](#) > [Sociedad](#) > [Últimas noticias](#) > [M.Ambiente analiza la zona que abarcará la futura reserva marina de La Gomera](#)

ÚLTIMAS NOTICIAS DE SOCIEDAD 12:33

M.Ambiente analiza la zona que abarcará la futura reserva marina de La Gomera

Noticias EFE

Madrid, 3 abr (EFE).- La Secretaría General del Mar ha iniciado el estudio para determinar los límites de la futura reserva marina de La Gomera, según un comunicado del Ministerio de Medio Ambiente.

El estudio se llevará a cabo en el buque de investigación pesquera y oceanográfica "Vizconde de Eza", que trabajará en La Gomera hasta el próximo 6 de abril.

En concreto, los investigadores estudiarán los fondos marinos de esta isla canaria para obtener conclusiones fiables y precisas, necesarias para determinar la idoneidad de la zona donde se ubicará la futura reserva marina de interés pesquero.

En la actualidad existen diez reservas marinas estatales, de las que cinco son de gestión exclusiva del Estado y las otras cinco son de gestión compartida con las comunidades autónomas.

Las reservas marinas contribuyen a lograr una explotación sostenida de los recursos de interés pesquero, estableciendo medidas de protección específicas en áreas delimitadas de los caladeros tradicionales, explica el comunicado.

Estas áreas, que se eligen en función de su estado de conservación, deben reunir determinadas características que permitan la mejora de las condiciones de reproducción de las especies de interés pesquero y la supervivencia de sus formas juveniles.

El Ministerio de Medio Ambiente concluye la prospección marina del Banco de La Concepción



ACN Press

miércoles, 31 de marzo de 2010

La Secretaría General del Mar del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino concluye hoy la campaña de investigación del fondo marino del Banco canario de La Concepción, al noreste de Lanzarote, tras dieciséis días de trabajos. El estudio, que se ha desarrollado bajo la dirección científica del Instituto Español de Oceanografía, pretende elaborar carta de batimetría para ofrecer la forma del fondo a través de las isóbatas y realizar mapas sobre las calidades del fondo a partir de la toma de muestras y de la reflectividad de la sonda multihaz.

El buque de investigación pesquera y oceanográfica del Ministerio 'Vizconde de Eza' contribuye con esta campaña al proyecto 'Life+Indemares' para la protección y uso sostenible de la biodiversidad en las áreas marinas de España mediante la identificación de espacios de valor para la Red Natura 2000.

El proyecto 'Life+Indemares' tiene la misión de estudiar 10 áreas que se encuentran en las regiones Atlántica y Mediterránea para poder incluirlas en esta Red Natura 2000. Se trata, además del Banco de La Concepción, del Cañón de Avilés (Asturias), del Banco de Galicia, las Chimeneas de Cádiz, dell Seco de los Olivos, de la isla de Alborán y conos volcánicos, del Delta del Ebro-Columbretes, del Cañón de Creus, del Canal de Menorca y del sur de Fuerteventura.

Localización: A unos 71 km al NE de Lanzarote, en las coordenadas 29° 55' Latitud N y 12° 45' Longitud W, el Banco de La Concepción se alza desde los 2.541 m hasta su cima entre los 170 y 200 m de profundidad.

El Banco de La Concepción se localiza a unos 79 kilómetros del noreste de Lanzarote y se alza desde los 2.541 metros de profundidad hasta los 170 metros. Su riqueza biológica se haya muy influida por los fenómenos de afloramiento de aguas profundas. Es riqueza atrae a a multitud de especies pelágicas, sobre todo cetáceos, tortugas, tiburones y túnidos. En sus proximidades abundan rapes y merluzas. Es una zona de pesca tradicional de pelágicos oceánicos.

Comentarios (0) 

Escribir comentario

Nombre

Email

Comentario

LANZAROTE

Es una zona de gran
riqueza natural



Medio Ambiente concluye la prospección marina del Banco de La Concepción, al norte de Lanzarote

La Secretaría General del Mar del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino concluyó la campaña de investigación del fondo marino del Banco canario de La Concepción , al noreste de Lanzarote, tras dieciséis días de trabajos.

Agencias

[Jueves, 1 de abril de 2010] [11.00]

El estudio, que se ha desarrollado bajo la dirección científica del Instituto Español de Oceanografía, pretende elaborar carta de batimetría para ofrecer la forma del fondo a través de las isóbatas y realizar mapas sobre las calidades del fondo a partir de la toma de muestras y de la reflectividad de la sonda multihaz.

El buque de investigación pesquera y oceanográfica del Ministerio 'Vizconde de Eza' contribuye con esta campaña al proyecto 'Life+Indemares' para la protección y uso sostenible de la biodiversidad en las áreas marinas de España mediante la identificación de espacios de valor para la Red Natura 2000.

El proyecto 'Life+Indemares' tiene la misión de estudiar 10 áreas que se encuentran en las regiones Atlántica y Mediterránea para poder incluirlas en esta Red Natura 2000. Se trata, además del Banco de La Concepción , del Cañón de Avilés (Asturias), del Banco de Galicia, las Chimeneas de Cádiz, dell Seco de los Olivos, de la isla de Alborán y conos volcánicos, del Delta del Ebro-Columbretes, del Cañón de Creus, del Canal de Menorca y del sur de Fuerteventura.

Localización: A unos 71 km al NE de Lanzarote, en las coordenadas 29° 55' Latitud N y 12° 45' Longitud W, el Banco de La Concepción se alza desde los 2.541 m hasta su cima entre los 170 y 200 m de profundidad.

El Banco de La Concepción se localiza a unos 79 kilómetros del noreste de Lanzarote y se alza desde los 2.541 metros de profundidad hasta los 170 metros. Su riqueza biológica se haya muy influida por los fenómenos de afloramiento de aguas profundas. Es riqueza atrae a a multitud de especies pelágicas, sobre todo cetáceos, tortugas, tiburones y túnidos. En sus proximidades abundan rapes y merluzas. Es una zona de pesca tradicional de pelágicos oceánicos.



Lunes 05 de abril de 2010 Contacte con farodevigo.es | RSS



NOTICIAS

Portada de O Morrazo

HEMEROTECA »

EN

INICIO Y EDICIONES

SECCIONES

DEPORTES

OPINIONES

CANALES

G

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

farodevigo.es » Portada de O Morrazo



El Gobierno financia una iniciativa de Bueu para mejorar la eficiencia energética de la flota de bajura

El proyecto presentado por la cofradía buenense fue el único elegido en una convocatoria de ayudas de ámbito estatal

06:30



DAVID GARCÍA - BUEU El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino seleccionó en su última convocatoria de subvenciones al desarrollo tecnológico pesquero y acuícola un proyecto impulsado por la Cofradía de Bueu y cuyo objetivo es mejorar la eficiencia energética de los barcos de la flota de bajura y de las propias instalaciones de la lonja. Se trata de una iniciativa ambiciosa y fue la única seleccionada dentro de un concurso celebrado a nivel estatal.

El programa cuenta con una ayuda económica de 280.000 euros y el patrón mayor buenense, José Manuel Rosas Otero, explica que se divide en dos partes diferenciadas. La primera está destinada a

lograr un ahorro de consumo y un mejor uso de la energía a bordo de las embarcaciones y la segunda se vincula a la construcción de un barco lo más ecológico y eficiente posible. En las próximas fechas los técnicos de una consultora especializada acudirán al puerto buenense para estudiar las características de la flota. "Vaise ver canto consumen os barcos, con que maniobras se usa máis enerxía... para despois poder ver como se pode reducir ese consumo total", explica Rosas, que precisa que ese trabajo se realizará por tramos y en función de las dimensiones de las embarcaciones. "Un barco de sete metros de eslora non consume o mesmo que un de doce; teñen necesidades distintas", subraya.

El trabajo de los técnicos se plasmará con la elaboración de un manual de buenas prácticas, que se entregará a armadores y marineros. "Aí incluíranse recomendacións ou consellos acerca do motor a utilizar, do número de revolucións ao que debe funcionar ou sobre tipo de combustible. A idea é mellorar a eficiencia enerxética no barco para que a larga exista un aforro e se aminore o consumo de combustible", explica el patrón mayor de Bueu.

De este modo se pretende incorporar a la pesca artesanal criterios de sostenibilidad energética, medioambiental y económica y para ello también se organizarán reuniones y seminarios de formación para el sector. Pero la intención no es implementar esta filosofía sólo a la flota, sino extenderla a las propias dependencias de la lonja. Ese trabajo está en marcha en estos momentos y ya se realizó una auditoría al edificio. "Trátase dunha especie de radiografía na que nos dicen en que fallamos, en que se consume enerxía e que debemos mellorar ou cambiar", indica José Manuel Rosas. Las primeras conclusiones ya están sobre la mesa y los técnicos recomiendan la utilización de una batería de condensadores para ahorrar unos 4.000 euros en energía al año, forrar los tubos de la cámara de hielo para reducir su consumo o cambiar los



Una auditoría se encargará de evaluar el consumo y eficiencia de los barcos de la flota de bajura de la Cofradía de Bueu.
Gonzalo Núñez

fluorescentes de las oficinas.

Domingo 04 de abril de 2010 [Contacte con laopinioncoruña.es](#) | [RSS](#)**laopinioncoruña.es**NOTICIAS
MarHEMEROTECA » 

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

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

Asesor científico del Instituto Español de Oceanografía (IEO)

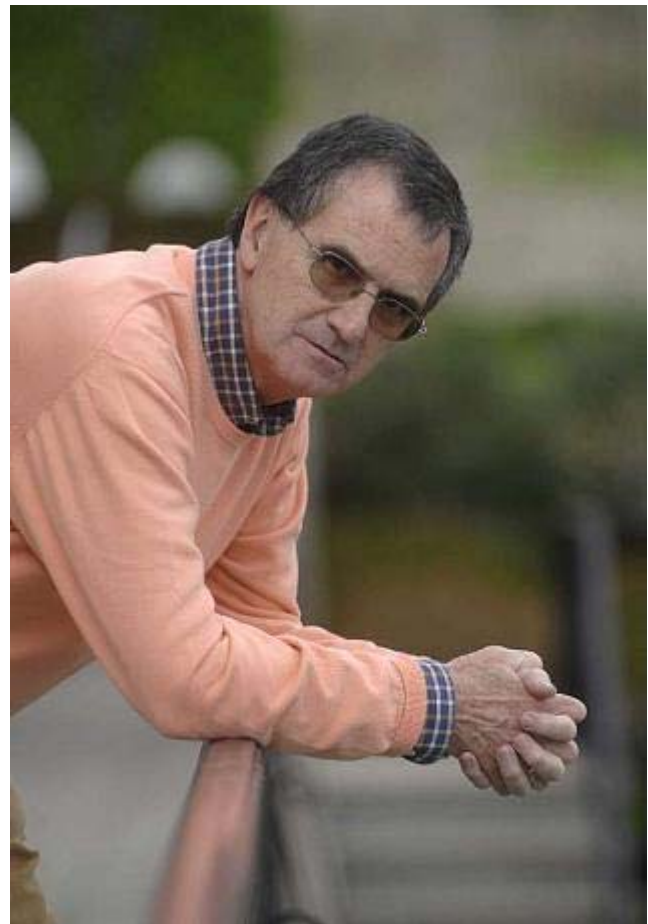
Álvaro Fernández: 'Desde los años 80 no había cantidades tan altas de merluza como las actuales'

"En aguas de Galicia la especie que está todavía en una situación de sobrepesca importante es el rape. El resto de pesquerías no parece que tengan una sobreexplotación muy fuerte"

05:21 ☆☆☆☆☆



Los armadores gallegos han asegurado en los últimos meses que los caladeros de merluza, la especie más importante para la flota española, se han recuperado y reclaman la eliminación de las restricciones actuales a su captura. El científico asesor del Instituto Español de Oceanografía, Álvaro Fernández, les da la razón y afirma que una gran abundancia de la especie incluso puede provocar actos de canibalismo contra las pequeñas cariocas. Además, tranquiliza al sector asegurando que se van a revisar las medidas de gestión vigentes



El científico Álvaro Fernández. / fran martínez

MANUEL BARRAL | A CORUÑA El científico Álvaro Fernández ha desarrollado la mayor parte de su carrera profesional vinculado al Instituto Español de Oceanografía (IEO) pasando por distintos puestos de responsabilidad como el de director general del organismo o director de alguno de los centros que la entidad investigadora tiene repartidos por España. Ahora asesora al IEO y a la Secretaría General del Mar en materia de pesquerías con la vista puesta en la reforma de la Política Pesquera Común (PPC) en 2013 y justo cuando el sector más se queja de las políticas actuales.

-Los armadores gallegos aseguran que la merluza en el litoral de Galicia y en Gran Sol está recuperada, que nunca han visto tanta. ¿Está de acuerdo?

-Sí. Hace unos años se ha producido una recuperación de la biomasa, lo que se ve también en las campañas de investigación y hay unos índices de reclutamiento de alevines más altos que en años anteriores. Desde los años 80 no había reclutamientos tan altos de merluza, lo que se refleja en las capturas a pesar de las restricciones al esfuerzo de pesca por el plan de recuperación de la merluza.

-¿Por qué se mantiene entonces este modelo de gestión?

-Lo que pasa es que la evaluación que se ha hecho hasta ahora todavía no indica que se haya llegado a los puntos que se consideraban objetivo. Pero todo esto se va a revisar en las próximas reuniones de evaluación porque han surgido novedades sobre el patrón de crecimiento de la merluza y esto va a influir en las medidas de gestión, que van a ser revisadas.

-El sector alerta también de que la abundancia de merluza puede afectar a otras especies de las que se alimenta. ¿Es así?

-Puede perjudicar a otras especies y a la misma merluza porque cuando hay una abundancia grande de ejemplares medianos y grandes, en edad reproductora, se producen actos de canibalismo y se comen a las pequeñas cariocas.

-En aguas de Galicia, ¿qué otras especies cree que pasan por dificultades?

-La que se considera que está en una situación más delicada es el rape, que tuvo años con capturas muy importantes y el stock cayó y aún no se ha recuperado. Se considera que está todavía en una situación de sobrepesca importante. En artes de arrastre se podría hablar de casi todas: rape, cigala, gallo, jurel, bacaladilla, caballa... Pero salvo el rape, y la merluza que está en discusión ahora, no parece que las otras especies estén en una situación de sobrepesca muy fuerte.

-Otra pesquería importante para la flota del Cantábrico es la anchoa. ¿Está de acuerdo con que se abriese el caladero con la biomasa que había?

-La recomendación de los científicos fue de aguantar hasta las campañas de primavera, entre abril y mayo, que dirán en junio cómo está de recuperada realmente la pesquería, y como científico era partidario de esperar estos meses más. Los políticos son los que asumen los riesgos y lo que hacen los científicos es decirles qué porcentaje de riesgo hay de que la pesquería vaya a peor permitiendo ciertas cantidades de captura. Dada la presión del sector pesquero francés y español se abrió con 7.000 toneladas, lo que tampoco es grave porque si las campañas de primavera dicen que el caladero no se recupera habría que reconsiderar la gestión para 2010.

-En junio estaba previsto que se aprobase un plan de gestión de la anchoa que fijaba las posibilidades de pesca con base en los niveles de biomasa. Ahora parece que se va a diseñar uno nuevo. ¿Le parecen bien los sistemas de fijación de cuota de forma automática?

-Sí, porque evitan muchas discusiones. No es tan arbitrario como el Consejo de Ministros de Pesca de la UE. A los políticos se les dan tablas con los riesgos que se asumen según el Total Admisible de Captura (TAC) que se fije. A más TAC, más riesgo de que la pesquería empeore y haya que volver a la veda, pero ellos deciden.

-En alguna ocasión se ha mostrado contrario al sistema actual de gestión de los caladeros porque provoca muchos descartes. ¿Cuál sería el modelo adecuado?

-El del esfuerzo pesquero, basado en los días de faena. Venimos luchando por esto desde 1988 porque el sistema de TAC y cuotas no tiene sintonía con el esfuerzo de pesca real y las cuotas y capturas que puede hacer la flota. Es evidente para España en Gran Sol, que tiene capacidad para pescar más cantidad de las cuotas asignadas, sobre todo en rape y merluza. Al no haber una relación entre el esfuerzo y la cuota, esto obliga a los barcos a tirar al mar lo que capturan y de lo que ya no tienen cuota. Es especialmente grave en el arrastre, que se dirige a varias especies y aunque acabe las posibilidades de pesca de una, sigue capturando otras y le entran en las redes ejemplares que tiene que descartar. Es una irracionalidad total.

-¿Lo ideal sería que lo que entra en los aparejos se pudiese vender, al ser especies ya muertas?

-Es lo que venimos pidiendo en los últimos años a raíz de la reforma de la PPC. Habría que decir a la flota de cada país qué esfuerzo tiene por zona y arte, dejarlo todo bien claro y que pudiera desembarcar todo lo que captura por encima de la talla legal, para evitar engaños estadísticos. Se impediría también que algunos países, que tienen cuotas excesivas para su esfuerzo de pesca, declararan más de lo que capturan.



Analisis

Filetes de panga y perca

Asequibles y fáciles de preparar, pero en algunas piezas hay contaminantes (pesticidas, mercurio...). Por tanto, no los tome más de una vez por semana.



Le dicen algo estos nombres? A lo mejor le suenan más como filetes de lenguado o de mero, algunos de los apodos con los que a veces se presentan en comercios o restaurantes. Pero ya sea con su nombre verdadero o con uno prestado, estos dos pescados venidos de lejos se encuentran ahora con mucha frecuencia en nuestras tiendas.

En nuestro análisis, junto con algunos productos en perfecto estado, detectamos pesticidas o restos de mercurio en algunas piezas. El panga, además, es un pescado que aporta pocas proteínas y escasos ácidos omega-3. Nuestra recomendación es que su consumo se alterne con el de otras especies.

Un etiquetado erróneo

Revisamos el etiquetado de estos productos con especial atención a las menciones obligatorias, a la información nutricional y al modo de uso.

- En todos los productos envasados aparece la deno-

ANALIZAMOS 23 FILETES DE PANGA Y 6 DE PERCA

El panga y la perca son especies de reciente aparición en nuestras tiendas y el aumento de su consumo ha sido espectacular: el panga es el segundo pescado más vendido en España, con un 14,6% del mercado nacional. Analizamos 17 marcas de filetes de panga congelados, incluidas algunas de venta a domicilio. También compramos 6 filetes de panga y 6 de perca (que no se vende envasada) en pescaderías y supermercados.

PESTICIDAS

Trituramos el pescado y lo introducimos en un cromatógrafo para rastrear la presencia de distintos pesticidas. El gráfico resultante revela si alguno de estos compuestos está presente en el pescado.





La explotación intensiva de estas especies causa daños sociales y ambientales en el entorno

minación correcta (filetes de panga), la identificación de la marca y el peso. Sin embargo, la marca "blanca" de Carrefour sólo identifica al fabricante por el número de registro sanitario, el NRSI. La información nutricional no está siempre presente y el único producto que la indica por cada ración es Eroski.

- En los productos comprados en fresco, hay mucha disparidad. El panga que compramos en Carrefour y la perca adquirida en Mercadona están mal etiquetadas: no mencionan el origen ni el modo de obtención ni si han estado o no congelados.

Además de la etiqueta, controlamos el peso de los envases: sólo Mascato pesa menos de lo que indica su etiqueta, pero dentro del margen legal. En cuanto al tamaño de los filetes, los más grandes son los que se envasan de forma individual, sobre todo, Tres Velas, que con sus 315 g de media ofrece unas raciones generosas. En general, el tamaño de los filetes es homogéneo dentro del mismo envase, excepto Eroski, Nakar y Bofrost, cuyas piezas son de tamaño desigual.

🎯 PANGA

El *Pangasius hypophthalmus* es un pescado blanco de agua dulce y 1,5 m de longitud que vive en ríos y lagos asiáticos.

En estado natural, remonta los ríos para desovar pero, si se administran hormonas a las hembras, se reproduce también en los cursos bajos, lo que permite su cultivo en piscifactoría.

¿DE DÓNDE PROCEDE?

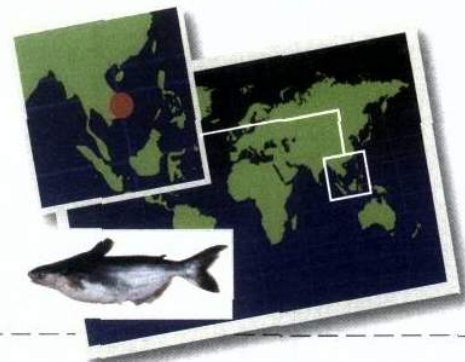
El 90% del panga que consumimos en Europa procede del río Mekong (Vietnam). El engorde rápido se consigue con un pienso de harina de pescado, soja, mandioca y vitaminas. Se cria en cubas con alta densidad de población, ya que pueden sobrevivir prácticamente apilados. Se exporta a 130 países, fileteado y congelado.

CONSECUENCIAS DE SU EXPLOTACIÓN

- El beneficio del negocio se concentra en pocos empresarios, que compran el pescado aún vivo a los criadores, lo limpian, congelan y revenden a mayoristas europeos. Los trabajadores locales participan en menor medida de los ingresos y trabajan en

condiciones exigentes, con sueldos bajos y productividad muy alta.

- Esta explotación tiene graves repercusiones medioambientales: aguas contaminadas por la administración de fármacos (antibióticos y hormonas) y por la alta densidad de peces. También provoca un exceso de pesca en otras zonas para producir los piensos. El transporte a Europa genera emisiones de CO₂ considerables.



🎯 PERCA

Pez de hábitos depredadores que vive en las aguas de ríos y lagos con mucha vegetación. Existen distintas variedades (*fluviatilis*, *flavescens*), pero la más consumida es la variedad *Lates niloticus*, perca del Nilo.

¿DE DÓNDE PROCEDE?

Del lago Victoria (Tanzania, Uganda y Kenia), donde se introdujo de forma artificial en la década de los 60. Se cria en semicautividad, se captura con técnicas de arrastre, se filetea y se exporta normalmente congelada.

CONSECUENCIAS DE SU EXPLOTACIÓN

- Las poblaciones locales no participan en

el beneficio del comercio internacional, pues es el intermediario que posee las fábricas donde se filetea y congela la perca quien fija los precios que paga a los pescadores. Las embarcaciones modernas pertenecen también a empresas extranjeras. Así, los puestos de trabajo que se crean son de baja calidad. De los 30 millones de personas que viven en torno al

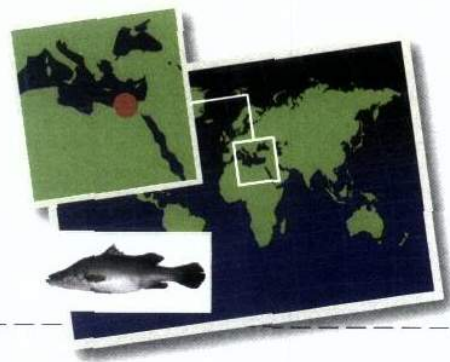
lago Victoria, más de la mitad sufren desnutrición y pobreza, alimentándose de los esqueletos ahumados de las percas.

- La introducción de la perca provocó pérdida de biodiversidad (las especies se han reducido de 200 a sólo 50 tipos de peces), contaminación de las aguas por vertidos, así como destrucción de los fondos por la pesca de arrastre y falta de oxígeno en el agua debida al exceso de algas. La explotación industrial excesiva y la deforestación para obtener madera con la

que ahumar son otras consecuencias de esta cría intensiva.

- Ante esta situación, reclamamos una certificación que garantice unas condiciones adecuadas. La certificadora alemana Naturland está trabajando en el terreno,

y ya certifica cerca de 5.000 toneladas de percas del Nilo, con criterios ambientales, sociales (programas de educación de adultos, prevención de sida, etc.) y económicos (precios justos, etc.). A España no llegan aún productos certificados.



○ Análisis

CUADRO CÓMO SE USA

Precios Recogidos en diciembre de 2009 en 60 establecimientos de cinco ciudades diferentes.

Etiquetado Comprobamos si incluyen las menciones obligatorias y en los envasados también la información nutricional, número de porciones o raciones, modo de uso (descongelación, recetas...) y conservación, y país de origen.

Defectos Indicase aprecian materias extrañas o parásitos, restos de piel, escamas, espinas, hematomas, zonas pardas o quemadas, piezas rotas.

Fosfatos Sustancias que favorecen la retención de agua y para las que se han fijado límites legales. La nota es muy mala si aparecen por encima del límite o se añaden sin decirlo en la etiqueta.

Mercurio Rastreamos la presencia de este metal pesado y tóxico. La calificación es muy mala si alcanzan la mitad del límite legal fijado en 0,5 mg/kg.

Residuos de antibióticos Indica si se encuentran restos de antibióticos por encima de los límites máximos (LMR).

Plaguicidas Controlamos si hay rastro de plaguicidas. Los valores guía usados son los máximos en verduras, pues no hay límites para pescado.

Degustación Cocidos y en las mismas condiciones, un grupo de expertos prueba los productos para detectar defectos.

- ★ Mejor del Análisis
- Compra Maestra
- € Compra Ventajosa
- ⊕ Muy bueno
- + Bueno
- Aceptable
- Malo
- ⊖ Muy malo

■ Buena calidad ■ No comprar

Limpios y sin espinas, pero golpeados

En la inspección visual, no encontramos ningún producto con espinas, escamas ni restos molestos, por lo que se pueden comer cómodamente. Los filetes de perca presentan algunas zonas con piel, tanto los comprados en supermercados como en pescaderías. El defecto más común es la aparición de coágulos y hematomas (zonas oscuras) que afean el aspecto, aunque no tienen consecuencias en la degustación. De los filetes de panga, los de Día son los más golpeados y, en menor medida, los de Eroski, Krustasur, La Sirena y Eismann; de los de perca, Carrefour, Alcampo, Gadis y los de las pescaderías, aunque en ningún

caso llega a ser un problema serio ni que repercuta en la calidad nutricional.

Fosfatos: Carrefour sobrepasa el límite y muchos los añaden sin declararlos

El pescado congelado pierde humedad, lo que da lugar a texturas secas poco agradables al paladar. Para mantener la jugosidad propia del pescado fresco, los fabricantes suelen añadir polifosfatos, unas sustancias que ayudan a retener el agua. La adición de fosfatos está limitada legalmente a 5g/kg, pues el abuso incrementa de forma fraudulenta el peso del producto. Sólo Carrefour, Compesca, Día, Froxá y Alcampo de-

FILETES DE PANGA Y PERCA	PRECIOS		RESULTADOS										CALIFICACIÓN GLOBAL
	Envase	Por kg	Peso neto (g)	Etiquetado	Defectos	Frescura	Fosfatos	Mercurio	Residuos de antibióticos	Plaguicidas	Higiene	Degustación	
Filetes de panga congelados y envasados													
★ ○ FROXÁ	4,30	5,38	800	□	⊕	⊕	□	⊕	⊕	⊕	⊕	+	77
★ ○ DRAGO FOODS	1,13 - 1,99	5,47	300	+	⊕	⊕	⊖	⊕	⊕	⊕	⊕	+	77
SEA FOOD MARKET	2,90 - 3,09	5,91	500	+	⊕	⊕	⊖	⊕	⊕	⊕	⊕	+	76
TRES VELAS (Lidl)	5,99	5,99	por und.	□	⊕	⊕	⊖	⊕	⊕	⊕	⊕	+	75
ANTONIO Y RICARDO	2,30 - 3,00	5,53	500	□	⊕	⊕	⊖	⊕	⊕	⊕	⊕	+	75
DELFIN ULTRACONGELADOS	6,99 - 7,67	7,35	por und.	□	⊕	⊕	⊖	⊕	⊕	⊕	⊕	+	74
BOFROST (venta a domicilio)	12,95	17,27	750	+	⊕	+	⊕	⊕	⊕	⊕	⊕	+	72
PESCANOVA	2,49 - 3,55	10,61	300	□	⊕	⊕	⊖	⊕	⊕	⊕	⊕	+	72
EROSKI	2,00 - 2,70	8,04	300	+	+	⊕	⊖	⊕	⊕	⊕	⊕	+	68
COMPESCA	2,23 - 2,70	8,53	300	+	⊕	⊕	□	⊕	⊕	⊕	+	+	66
CARREFOUR	3,05 - 4,00	6,03	600	□	⊕	⊕	□	-	⊕	⊕	⊕	+	64
LA SIRENA	7,45	7,45	por und.	-	+	+	-	⊕	⊕	⊕	⊕	□	61
€ KRUSTASUR	3,75	3,75	1.000	□	⊕	⊕	□	⊕	⊕	⊕	+	□	60
€ NAKAR	2,99 - 4,49	3,85	1.000	□	+	⊕	⊖	⊕	⊕	⊕	+	□	58
EISMANN (venta a domicilio)	10,95 - 11,95	10,56	1.100	+	+	+	⊖	-	⊕	⊕	⊕	□	58
DÍA	1,89	6,30	300	+	+	⊕	+	⊕	⊕	⊕	+	-	56
MASCATO	1,71	5,70	300	□	⊕	⊕	⊖	⊕	⊕	⊖	⊕	+	12
Filetes de panga a granel													
EROSKI Filetes de panga		5,31	a granel	+	⊕	⊕	□	⊕	+	⊕	⊕	+	78
ALCAMPO Filetes de panga		4,99	a granel	⊕	⊕	⊕	+	□	⊕	⊕	⊕	+	78
PESCADERÍA 1 Filetes de panga		5,50	a granel	+	⊕	⊕	+	+	⊕	⊕	+	+	68
CARREFOUR Filetes de panga		4,40	a granel	⊖	⊕	⊕	⊖	⊕	+	⊖	⊕	+	12
GADIS Filetes de panga		4,99	a granel	□	⊕	⊕	□	□	⊕	⊖	+	□	12
PESCADERÍA 2 Filetes de panga		5,95	a granel	+	⊕	⊕	+	⊕	⊕	⊖	-	+	12
Filetes de perca a granel													
PESCADERÍA 1 Filetes de perca		8,50	a granel	□	□	+	+	⊕	⊕	⊕	+	+	65
GADIS Filetes de perca		8,79	a granel	□	□	+	+	□	⊕	⊕	+	+	63
CARREFOUR Filetes de perca		7,59	a granel	-	□	+	+	⊕	⊕	⊕	-	+	56
PESCADERÍA 2 Filetes de perca		9,90	a granel	□	□	+	+	+	⊕	⊕	+	□	56
ALCAMPO Filetes de perca		8,25	a granel	+	□	+	+	+	⊕	⊕	□	□	54
MERCADONA Filetes de perca		8,29	a granel	-	+	+	⊕	□	⊕	⊕	⊖	+	52

claran en su etiqueta que añaden polifosfatos. Sin embargo, en el análisis los hemos detectado en casi todos los productos. Los filetes de panga frescos de Carrefour superan incluso los límites permitidos: contienen 5,5 g/kg. Drago Foods Filetes de panga queda cerca del límite. Todos los que añaden fosfatos sin declararlos reciben una nota muy mala. En el análisis, Nakar los usaba sin mencionarlos, pero hemos podido comprobar que ya ha cambiado sus etiquetas. En general, los filetes de panga presentan concentraciones de polifosfatos más altas que los de perca.



La trifluralina detectada en panga es un herbicida tóxico

Filetes de panga galardonados

**77****FROXÁ**

Un buen producto. No presenta defectos de ningún tipo ni residuos peligrosos. Tampoco añade fosfatos en exceso.

**4,30 euros, envase 800 g,
5,38 euros/kg**

**77****DRAGO FOODS**

Sin residuos peligrosos, pero debería reducir la cantidad de fosfatos y declararlos en la etiqueta.

**1,13 a 1,99 euros, envase 300 g,
5,47 euros/kg**

**60****KRUSTASUR**

Un producto correcto, bien etiquetado y sin residuos. No destacó en la degustación por su color algo oscuro.

**3,75 euros, envase 1.000 g,
3,75 euros/kg**

**58****NAKAR**

No presenta residuos peligrosos ni defectos de importancia, pero añade fosfatos sin mencionarlo en la etiqueta.

**2,99 a 4,49 euros, envase
1.000 g, 3,85 euros/kg**

Descongelados y varios con exceso de bacterias

Medimos los niveles de bacterias perjudiciales para la salud y, por fortuna, no encontramos ninguna peligrosa como *Salmonella*, pero sí nos tropezamos con otros "bichitos" que empañan la calidad higiénica. Por ejemplo, los niveles de bacterias mesófilas (las que delatan la ruptura de la cadena del frío) son altos en varios pescados, sobre todo, en los filetes de perca. Todo indica que algunos han estado congelados y luego se han descongelado antes de venderlos o bien que, por una mala manipulación, se han ensuciado en la pescadería con restos de otros pescados.

También detectamos bacterias que indican contaminación fecal, como enterobacterias o *Escherichia coli*, que crecen por encima del límite legislado: se trata de los filetes de panga de la Pescadería 2 y los de perca en Carrefour y Mercadona.

Algunos contienen mercurio y plaguicidas

Algunos microorganismos acuáticos transforman el mercurio inorgánico en metilmercurio, un compuesto de elevada toxicidad y que se acumula en los organismos. Para evitar riesgos, la legislación fija un límite a la presencia de mercurio en los alimentos.

Ningún producto supera el máximo tolerado de mercurio (0,5 mg/kg), pero detectamos su presencia en Carrefour y Eismann Filetes de panga congelados (0,2 mg/kg), así como en los filetes de panga de Gadis y Alcampo y en los filetes de perca de Gadis (0,13 mg) y Mercadona (0,1 mg).

De acuerdo con estos datos, estos pescados deben considerarse como una fuente de mercurio en la alimentación: no se deben consumir más de dos veces por semana y mejor si es una sola vez. Especial precaución hay que tener con los niños y las mujeres gestantes, que toleran dosis cinco veces inferiores. Además, cuatro de los 29 pescados contenían plaguicidas: los filetes de panga envasados de Mascato, y los de las pescaderías de Carrefour, Gadis y uno de los puestos tradicionales.

Se trata de trifluralina, un herbicida con efectos tóxicos. No existen límites legales para pescado, pero sí

LA OCU ACONSEJA

No tome panga más de una vez por semana

El panga contiene la mitad de proteínas que otros pescados: alterne su consumo con el de otras especies más nutritivas.

una vez a la semana y un niño, una vez cada dos semanas.

Los contaminantes encontrados en el análisis no alcanzan niveles tóxicos pero, por precaución, un adulto no debería consumir panga más de

Cómprelos congelados: la congelación asegura una mejor higiene en transportes de largas distancias. Además, algunos "frescos" han estado congelados y no se deben volver a congelar en casa.

○ Análisis

para vegetales: el pescado de Gadis y el de la Pesca-dería 2 los superan.
 No hemos encontrado residuos de antibióticos en nin-gún producto.

Buena textura y sabor a precios asequibles

En la degustación, las calificaciones son buenas o aceptables: tienen una textura jugosa y tierna, y el sabor es correcto, el propio de estas especies, sin re-gustos extraños. Esto no quiere decir que sean sabro-sos como una merluza o un lenguado, pero sí que pueden ser bien aceptados por los consumidores. Además, estos pescados son baratos: el panga cuesta 6,39 euros/kg de media y los precios parten de 3,75 euros (Krustasur). La perca es hasta un 75% más cara, pero aún así asequible: 9,34 euros/kg. Por estas razones, se sirven con frecuencia en cole-gios, residencias de ancianos y restaurantes. Debido a los contaminantes detectados y su baja calidad nu-tricional (ver recuadro), hay que tenerlo en cuenta para controlar cuántas veces se consumen.

○ ETIQUETADO

El etiquetado correcto de estos pescados debe incluir los siguientes elementos:

DENOMINACIÓN COMERCIAL

Panga o Pangasius para el panga (nada de "lenguado").

Perca para la perca del Nilo. Es engañoso anunciarlo como "mero" (nunca encontrará mero auténtico fileteado).

ZONA DE CAPTURA

Vietnam es la procedencia habitual del panga. **Tanzania, Uganda o Kenia** son los países donde se captura la perca.

Es incorrecto indicar que provienen de una zona FAO de pesca, pues son de agua dulce.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Acuicultura es la mención correcta para el panga.

Pescado en agua dulce es la que corresponde a la perca.

PRESENTACIÓN

Filetes y congelado o bien **descongelado**. En ocasiones, se sustituye esta mención por otra más confusa: "procesado".

PRODUCTO FRESCO / CONGELADO		
ZONA CAPTURA	MÉTODO PRODUCCIÓN	PRESENTACIÓN
Atlántico Noreste <input type="checkbox"/>	Extractiva <input type="checkbox"/>	Eviscerado <input type="checkbox"/>
Atlántico Suroeste <input type="checkbox"/>	Aguas Dulces <input type="checkbox"/>	Con cabeza <input type="checkbox"/>
Atlántico Sureste <input type="checkbox"/>	Acuicultura <input type="checkbox"/>	Sin cabeza <input type="checkbox"/>
Mar Mediterráneo <input type="checkbox"/>	Marisqueo <input type="checkbox"/>	Fileteado <input type="checkbox"/>
Océano Pacífico <input type="checkbox"/>		Cocido <input type="checkbox"/>
Otros <input type="checkbox"/>		Descongelado <input type="checkbox"/>
		Otros <input type="checkbox"/>
Denominación Comercial: _____		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; margin: 2px;"></div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; margin: 2px;"></div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; margin: 2px;"></div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; margin: 2px;"></div> </div>		
P.V.P. € KILO		
<small>% Glaseado</small> <small>P.V.P. Neto Escuro</small>		

El consumo de panga y perca debe alternarse con el de otras especies

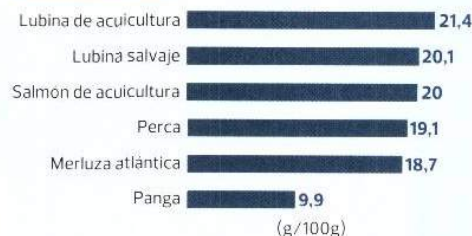


GUÍA DE COMPRA
 Aprenda a reconocer el pescado fresco y a conservarlo en casa.
www.ocu.org/pescado

○ PANGA: NI PROTEÍNAS NI Ω-3

El panga aporta sólo unas 58 kcal/100 g de media y escasas proteínas. Además, la grasa que contiene no es demasiado saludable: más saturada que en otros pescados y con una proporción de omega-3 inferior a la recomendada. La composición de la perca, en cambio, es semejante a la de otros pescados blancos, con un aporte de 93 kcal/100 g, muy parecido a la merluza.

PROTEÍNAS



OMEGA-3



La OCU pide que se controlen los contaminantes



El panga y la perca han irrumpido con fuerza en nuestros mercados y no sólo en pesca-derías, sino sobre todo en comedo-res de colegios o residencias.

Por tanto, la OCU insiste para que se estudien los problemas de higiene y contaminantes que puedan presentar, por ejemplo, la presencia de plaguici-das o mercurio, y que se hagan con-troles específicos que tengan en cuen-ta las peculiaridades de la cría de estas especies. En este sentido, hay que fomentar los estudios para valorar si el consumo de estos pescados puede

ser una fuente de estos contaminan-tes y tenerlo en cuenta al legislar y al hacer recomendaciones a la población sobre frecuencias de consumo.

Además, es imprescindible mejorar la información que reciben los compra-dores, aclarando la procedencia de estos pescados, que son de agua dul-ce, de acuicultura y si son desconge-lados. En especial, hay que vigilar la veracidad de la información, sobre todo en restauración y colectividades, per-siguiendo que al panga se le llame "filetes de lenguado" o a la perca se la denomine "mero".



GALICIA

“Hay que pescar 10.000 kilos para ganar lo mismo que con 2.000 hace seis meses”

ANTONINO GARCÍA/X. R. BLANCO
03/04/2010 - 22:00 h.



Lonja de O Berbés, en Vigo/SONIA DAPONTE

“El precio está bajo, ya no se vende como antes y los armadores están con la soga al cuello”, dice Román

Galicia es la tierra del mar. El 56% de la pesca capturada en España se descarga en los puertos de Vigo y A Coruña. En las dos lonjas más importantes del Estado la actividad es frenética a partir de las cuatro de la mañana, a pesar de que también están sufriendo los embates de la crisis. A la lonja de O Berbés (Vigo) llegan cada año 88.870 toneladas de pescado fresco. Representa el 41% del total. En O Muro, como se conoce a la lonja de A Coruña, se descargan 32.422 toneladas, el 15% de las capturas en toda España. En Burela, otro de los principales puertos pesqueros de Galicia, el volumen de descarga sobrepasa las 150 toneladas de pescado fresco.

En pescado congelado, el puerto de Vigo, también es referencia. Se estiban 30.784 toneladas, el 17% del negocio total. Algeciras marca en este aspecto el paso, ya que cada año llegan a su muelle 130.666 toneladas. Supone el 72% de las descargas totales. Hasta A Coruña casi no llega pescado congelado.

El ajetreo en los dos principales puertos pesqueros es continuo durante toda la noche. Nada como adentrarse en la lonja de O Berbés, el mayor centro distribuidor de pescado de Europa, para conocer de primera mano cuál es la realidad. Sumergirse en las inmensas instalaciones que el Puerto de Vigo dedica a su principal fuente de riqueza significa tomar el pulso a las miles de familias gallegas que viven de la pesca. Barcos del Gran Sol, de litoral, camiones, furgonetas, estibadores, carretilleros, clasificadores, armadores, comercializadores... hasta alcanzar una cifra que ronda los 6.000 empleos directos y 50.000 indirectos. Las cosas no van bien para nadie y el pescado se ha convertido en un auténtico lujo para el consumidor. “El precio está bajo, ya no se vende como antes y los armadores se sienten con la soga al cuello”, afirma Melchor Román, responsable de coordinar la descarga del Gran Sol. Los 25 años que lleva trabajando en O Berbés permiten al capataz de la Cooperativa de Armadores de Vigo (ARVI) advertir que estamos “en uno de los momentos más complicados”. Román apunta al gran número de empleos que hay detrás de un barco y asegura que “nunca se habla de la gente”.

La noche acaba de comenzar en el puerto vigués y la actividad ya es frenética. Una nave de 300 metros, visible para cualquier conductor que circule por la avenida de Beiramar, acoge a cientos de personas en plena faena. En su costado exterior, hacia el mar, dos barcos de altura se disponen a descargar unas 60 toneladas de rapante (gallo), rape y merluza. Cruzando las instalaciones, al borde de la carretera, decenas de camiones ya

han llegado con otras 16 toneladas cada uno. Desde Francia e Inglaterra desembarca por carretera la cuota de pesca que los armadores españoles compran a otros países.

“Claro que hay pescado, hay mucho, lo que no tenemos es cuota”, afirma Manuel González, una de las caras más conocidas en la lonja. La familia de “Os Chuvias” lleva tres generaciones dedicándose a la pesca y sus bisabuelos ya compraban el pescado en Marín. Junto con su hermano y su hijo organizan la descarga de varias toneladas de raya que le llegan desde Inglaterra, donde arma barcos del Gran Sol. “Nuestra mercancía pasa por tres o cuatro manos hasta llegar a Mercamadrid y de allí en adelante por otras tantas”, dice buscándole la explicación al alto precio con el que se sirve el producto a la mesa. El capataz también insiste en el tema y afirma no entender “por qué un armador vende una caja de rapantes de 14 kilos a ocho euros y en una gran superficie su precio se multiplica por seis”.

La sociedad de estiba y desestiba cuenta con casi 60 empleados en plantilla y otros 50 eventuales. Lejos ha quedado la famosa Coia que organizaba la descarga y desde 1994 existe una cooperativa que regula el trabajo en la lonja. “Las condiciones han empeorado, antes estábamos mejor económicamente, pero ahora también está mejor regulado”, señala Baltasar Correa, que lleva 26 años descargando pescado y que lo considera un buen trabajo. “Lo peor es la nocturnidad, es muy complicado conciliar la vida familiar”, añade. En la zona de litoral, en el ala este de la nave, el trabajo parece más anárquico. Decenas de personas mueven cajas con el pescado del día, el que trae la flota de cerco y en el que se puede encontrar desde merluza a coruxo, pasando por xurel, xouba, choco, pulpo, lenguado, rodaballo y una infinidad de especies que alegran la vista.

Nieves, de Portonovo, empezó a los 11 años a vender pescado y ahora, con 60, capea la crisis como puede. “A xente non gasta diñeiro, filliño, ou non o ten ou non quere”, sentencia. Todo su pescado es del día y los precios son su mayor preocupación. “A merluza é o que menos se vende, xa perdeu a vergonza”, dice antes de señalar una caja de xureliños y gritar el desorbitado precio: “de 60 a 70 euros, enténdelo?”.

Pasadas las cinco de la madrugada empieza la subasta, es el último paso antes de que el pescado salga de Vigo en dirección a las cuatro esquinas de España. “Pero como va a ser electrónica, es imposible”, explica Manuel. En apenas media hora ya se han subastado las 60 toneladas desembarcadas por mar, el ritmo es frenético y la puja va a tal velocidad que es imposible seguir los gestos de vendedor y comprador. El sentido inverso del precio de la subasta permite a los últimos rebajar la cifra lo máximo posible, eso sí, a tiempo para que nadie se le adelante. Aseguran que la cantidad no ha variado y que la calidad ha aumentado gracias a las técnicas de conservación. El secreto de la pesca gallega está en la calidad y sobre todo en la experiencia ganada a lo largo de las décadas por los pioneros. “Vienen armadores de todas las esquinas del mundo y no entienden cómo conseguimos que el pescado capturado hace catorce días llegue tan fresco”, afirma orgulloso Román.

A 157 kilómetros de distancia, en O Muro de A Coruña, se repite la escena. La bullanga es continua y eso que el pésimo estado de la mar ha hecho que menguase la actividad. Varias mujeres se arraciman alrededor de un subastero para detener la puja en las mejores condiciones. Es otra manera de pescar. Hay que comprar barato para poder vender a buen precio. Las pequeñas pescaderías juegan contra grandes trasatlánticos como El Corte Inglés, Carrefour o Gadis, que centralizan en A Coruña su compra. Otra gran cadena de supermercados como Eroski, realiza las compras para sus pescaderías en Vigo.

Tanto los marineros como los primeros comercializadores se lamentan del bajo precio del pescado. “Está por los suelos. Es increíble que la merluza del pincho vaya a veces a dos euros el kilo. Hay buenas capturas, pero se está pagando poquísimo y a veces creo que a un armador no le compensa”, comenta José mientras atiende a la subasta. “Ahora hay

que pescar 10.000 kilos para ganar lo mismo que con 2.000 hace seis meses”. La situación es complicada. El mundo de la pesca se muerde la cola. “El marinero pesca más para conseguir el mismo dinero y así no hay manera de que la situación mejore. Hay muchas empresas grandes que están pasando por muchas dificultades”, advierte José, que ya ha sufrido el cierre de una compañía con 60 empleados en Burela. A pesar de que las capturas son buenas, el experimentado marinero gallego está en peligro de extinción. “Ahora son casi todos peruanos e indonesios. Con dos de aquí te llega y los otros cobran menos, no dan problemas y trabajan bien”, afirma un patrón mientras descarga el barco. Su tripulación también está compuesta por peruanos e indonesios. “Nosotros jugamos todos los días a la lotería. No solo necesitamos buena faena, sino que además conseguir vender bien”. A unos metros, un subastero está acabando el trabajo. “Salió muy barato”. “No tanto”, le responde una pescantina que tira de un carro cargado de merluzas.

[URL] <http://www.xornal.com/artigo/2010/04/03/unknown/pescar-000-kilos-ganar-mismo-000-hace-meses/2010040322003400243.html>

© **XORNAL.COM**, Fundado en 1999 como "EL PRIMER DIARIO ELECTRÓNICO DE GALICIA"

R/ Galileo Galilei, 4B (Polígono A Grela).

Redacción: redaccion@xornaldeg Galicia.com, Publicidad: publicidade@xornaldeg Galicia.com

PESCA

Galicia logra que Sanidad avale ante la UE su petición de poder vender fresco marisco de zona C

Mar convence a la Agencia de Seguridad Alimentaria de que una depuración intensiva elimina la contaminación

De aprobar Bruselas los cambios, moluscos extraídos en áreas como O Burgo, Ferrol o Corcubión podrían ser consumidos después de 5 o 7 días de depuración

E. Abuín 2/4/2010

Valoración

(2 votos)

Después de mucho insistir, Galicia ha conseguido que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) traslade a la Unión Europea sus postulados de que el marisco extraído de las denominadas zonas C -aquellas que presentan una elevada contaminación microbiológica y el producto que allí se cría no es apto para el consumo humano- puede ser consumido en fresco tras ser sometido a un proceso de depuración intensivo.

El organismo que vela por la seguridad alimentaria en España -dependiente del Ministerio de Sanidad- se ha convencido con las pruebas e informes remitidos por los técnicos del Intecmar (el Centro de Control do Medio Mariño), que evidencian que la presencia de bacterias nocivas para la salud en los bivalvos recogidos en áreas contaminadas bajan a niveles permitidos para el consumo humano en fresco tras permanecer entre cinco y siete días sometidos a un tratamiento de depuración.

Así las cosas, la directora ejecutiva de gestión de riesgos alimentarios de la Aesan, Ana María Troncoso, comunicó el pasado lunes a la Consellería do Mar, que ha remitido a la Comisión Europea una propuesta de modificación

legislativa para permitir la comercialización para el consumo en fresco del marisco extraído de zonas en las que los bivalvos presentan más de 46.000 E. coli (**Escherichia coli** , una bacteria susceptible de provocar en los humanos desde procesos diarreicos hasta neumonía) por cien gramos de vianda y líquido intervalvar.

Aprovechamiento

En su petición a la Dirección de Seguridad de la Cadena Alimentaria, la Aesan hace suyos los argumentos del Gobierno autónomo de que el cambio en los reglamentos para dar una salida a los productos depurados recogidos de zona C permitirá desarrollar una óptima gestión de los recursos, tanto desde el punto de vista productivo como social.

Y es que la posibilidad de realizar el tratamiento intensivo a los bivalvos generaría «un aprovechamiento de recursos en zonas deprimidas, con la importancia que eso supone para la población asentada en esas localizaciones»; todo «sin menoscabo de la seguridad alimentaria».

Actualmente, almejas, berberechos y demás moluscos extraídos de áreas como O Burgo, Ferrol o Corcubión solo pueden someterse a un proceso de esterilización, a un tratamiento térmico o ser reinstaladas en una zona A - donde la presencia de E. coli no superan los 230-, única posibilidad de vender este marisco en fresco, pues no cabe la opción de depuración como la que recogía el reglamento comunitario anterior, modificado hace tan solo cuatro años.

Pero en Galicia la reinstalación es imposible, porque todo el litoral está declarado área de producción y no hay zonas A de reinstalación.

Y, sin embargo, sí presenta una elevada capacidad de depuración, pues dispone de 66 plantas capaces de procesar 515 millones de kilos de bivalvos al año, siempre teniendo en cuenta que de 5 a 7 días en estas instalaciones son suficientes para que el molusco presente valores aptos para el consumo.

La propuesta española, además de imponer la depuración intensiva por delante, sugiere que solo se pueda extraer moluscos vivos de zona C con autorizaciones expresas, que tengan que ser transportados en contenedores o vehículos precintados hacia la depuradora; que se identifique suficientemente cada lote de productos y que antes de su comercialización se hagan pruebas que avalen que no tienen más de 230 E. coli por cien gramos de vianda y líquido intervalvar.

Con la propuesta de la Aesan a Bruselas, Mar ve más cerca la posibilidad de conseguir una moratoria que solo podía realizar a través del Gobierno central, aunque la conselleira de Mar ya había expuesto su demanda al Director General de Pesca y Asuntos Marítimos, Fokion Fotiadis, y al anterior comisario del ramo Joe Borg.

La modificación del reglamento beneficiaría a casi 1.400 mariscadores de once cofradías

2/4/2010

Valoración

(1 votos)

De aceptar Bruselas la propuesta de modificación del reglamento comunitario, el sector marisquero vería mitigado un problema que afecta al 23% del litoral gallego, porcentaje de las autorizaciones administrativas que, hoy por hoy, están catalogadas como zona C -en las que los bivalvos presentan más de 46.000 E. coli por cien gramos de vianda y líquido intervalvar.

Mientras, el 76% de los arenales están tipificados como zona B -en las que los moluscos salen con más de 4.600 E. coli- y solo un 1% es zona A -con menos de 230 E. coli-, cuyos moluscos se pueden consumir sin depuración. La modificación del reglamento para vender en fresco el molusco de zona C beneficiaría a 11 cofradías gallegas, con 1.399 mariscadores inscritos.

As lonxas da Ría facturaron 17 millóns de euros no primeiro trimestre, 400.000 menos que en 2009

REDACCIÓN > VILAGARCÍA

As lonxas da Ría de Arousa subastaron en marzo 3.732 toneladas de diferentes recursos, poxas que xeraron unha facturación de 6.895.000 euros, o que representa un aumento do 7 por cento con respecto a ese mesmo mes do ano pasado. Un aumento importante pero que, non obstante, non contraresta os malos resultados rexistrados en xaneiro e febreiro deste mesmo exercicio.



Subasta de mariscos bivalvos nunha lonxa da Ría de Arousa.

Unha análise dos datos da Plataforma Tecnolóxica Galega amosan que a maior parte dos recursos subastados en marzo corresponden, tanto en volume de negocio coma en cantidade, a peixes (3.595.000 euros) e bivalvos (2.370.000), ambas categorías moi por diante do resto: Cefalópodos (436.000 euros), crustáceos (286.000) e equinodermos (202.000 euros).

Tendencia > No que respecta ás lonxas da comarca, a de Santa Uxía de Riveira mantense como a máis importante, sen posibilidade de competencia. Esta rula por ela mesma representa máis da metade da facturación das subastas no conxunto da Ría de Arousa: Case catro millóns de euros facturados.

A continuación figura a rula do Grove (con 600.000 euros de volume de negocio), seguida da lonxa de Cambados (520.000) e a da Illa de Arousa (con aproximadamente 494.000 euros).

Carril, con 285.000 euros, Rianxo, con 260.000, Aguiño, con 240.000, e Vilanova, 213.000 euros, manteñen as facturacións por riba dos douscentos mil euros no mes de marzo.

E xa por debaixo desta barreira están as rulas de Cabo de Cruz (que apenas chegan aos 185.000 euros) e a de Vilaxoán, que non acada nin os 50.000 euros de facturación, sendo a de menor facturación de toda a Ría de Arousa.

No primeiro trimestre deste ano, as lonxas arousáns tiveron un volume de negocio de 17.278.000 euros fronte aos 17.675.000 de xaneiro, febreiro e marzo de 2009, o que supón 400.00 euros menos.

O conxunto das seis lonxas do Salnés rexistraron neste 2010 o arranque de ano máis frouxo en xaneiro dos últimos tres exercicios en canto a volume de negocio, segundo os datos da Plataforma Tecnolóxica. En xaneiro, as rulas da comarca obtiveron unha facturación de 2.100.000 euros, uns ingresos lixeiramente inferiores aos dese mes de 2009 (2.242.000 euros), pero sensiblemente por debaixo do 2008 (3.009.000).

A facturación deste xaneiro de 2010 foi inferior á de 2009 en todas as lonxas da beira sur da Ría de Arousa (A Illa, Carril, O Grove, Vilanova e Vilaxoán) agás Cambados. Así o amosan os datos da Plataforma de Pesca da Consellería de Mar. As rulas que, segundo os datos a citada plataforma, rexistrarían un maior descenso serían as de Carril (pasou de 267.542 euros en xaneiro de 2009 a 172.000 no inicio do presente ano), Vilanova (de 243.000 euros a 187.000) e

Vilaxoán (de 37.300 a 19.000 euros).

No Grove facturouse en xaneiro de 2010 máis de 593.000 euros, mentres que nese mes do ano pasado foi de 609.000; e na Illa pasouse de 488.849 aos 442.000 euros do arranque deste ano.

No outro lado da balanza está a rula de Cambados, que se en xaneiro do exercicio 2009 tivo un volume de negocio de 596.000 euros, en xaneiro deste ano a facturación foi de 688.000, ou sexa, 92.000 euros máis.



A comarca representa o 18% dos ingresos de todas as salas de subastas de Galicia

REDACCIÓN > VILAGARCÍA

As lonxas da Ría de Arousa facturaron entre xaneiro e marzo máis de 17 millóns de euros. No conxunto das salas de subastas de Galicia, o volume de negocio no primeiro trimestre do ano foi de 97 millóns.

Así pois, as rulas arousáns aportan en torno ao 18 por cento do conxunto das lonxas galegas, unha cifra que amosa por si mesma o importante peso económico que a comarca ten no sector pesqueiro e marisqueiro do noso país.



Os cefalópodos son un dos recursos subastados nas rulas.



Pesca ilegal

Denuncian a dos pescadores por utilizar redes ilegales en aguas de Cala Sant Vicenç

🕒 06:30



J.F.M. PALMA. Agentes de la patrulla fiscal de la Guardia Civil de Pollença han denunciado a dos personas que supuestamente se estaban dedicando a pescar utilizando redes prohibidas. Los agentes iniciaron la investigación al descubrirse que en las últimas semanas había proliferado la pesca furtiva por la zona norte de Mallorca. Ante esta situación se establecieron varios puntos de vigilancia para erradicar este tipo de pesca.

En la mañana del pasado jueves los agentes estuvieron patrullando por la zona de Cala Sant Vicenç, en Pollença. Se fijaron en una determinada barca. Cuando el patrón se acercaba a la playa para desembarcar se dio cuenta de la presencia de los agentes. Realizó una maniobra evasiva, pero finalmente desistió y se detuvo en la playa. Se trataba de una lancha neumática con dos personas a bordo, un hombre de 72 años y otro de 34 años. En la embarcación fueron hallados utensilios de pesca para la recogida de redes, que se encontraban escondidos en un compartimiento especial de la lancha. También llevaban un cajón con diferentes tipos de pescado y mariscos. Se descubrió que estos dos individuos utilizaban una red de 250 metros para capturar los pescados. Este tipo de material de captura no está autorizada para la pesca marítima de recreo.



Los dos denunciados guardaban a bordo de la barca una red de 250 metros. Foto: Guardia Civil

SUCESOS | De Cala Sant Vicenç (Mallorca)

La Guardia Civil denuncia a dos pescadores por usar redes sin autorización

Europa Press | Palma

Actualizado **sábado 03/04/2010 13:20 horas**

La Guardia Civil ha denunciado a **J.F.B., de 72 años, y A.A., de 34 años, por practicar en la Cala Sant Vicenç (Mallorca) la pesca** marítima de recreo **utilizando medios únicamente autorizados para la pesca profesional**, como redes, y por haber capturado especies de dimensiones inferiores a la autorizada.

En un comunicado, el Instituto Armado informa de que estos dos hombres fueron denunciados por infringir el Decreto 69/99, de 4 de junio, por el que se regula la pesca deportiva y recreativa en las aguas interiores del archipiélago balear. Así, los agentes de la Guardia Civil les **incautaron dos cap roig; cuatro sepias; una barracuda; un esparraig**; un salmonete y una centolla de seis centímetros, así como 250 metros de redes de pesca y una polea para la recogida de éstas.

Esta operación se produjo, a raíz de la **instalación de puntos de observación por parte de la Patrulla Fiscal Territorial de la Benemérita de Pollença** para intensificar la vigilancia ante la proliferación de la pesca furtiva en la zona norte de Mallorca. La citada denuncia se interpuso, después de que en la mañana del pasado 1 de abril en la Cala Sant Vicenç y, al aproximarse a la playa, el patrón de una embarcación se percató de la presencia de la Guardia Civil por lo que intentó realizar una maniobra evasiva, desistiendo en su actitud cuando visualizó las señales de alto.

Una vez en la playa, la **embarcación, de dos motores fuera borda** y de la lista 7ª 'pesca deportiva'), se identificaron a los ocupantes y, posteriormente, la Guardia Civil halló en el interior de la citada embarcación fueron utensilios de pesca para la recogida de redes, que se encontraban escondidos en un compartimiento de la embarcación, así como un cubo grande para alojar las redes, un cajón con diferentes tipos de pescado y mariscos.

Finalmente, se procedió a retirar en compañía de los infractores unos 250 metros de redes, con las que al parecer habían capturado las piezas de pesca.

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

A Coruña

Metro

Galicia

España

Mundo

Sucesos

Economía

Mar

Deportes

Cultura

Sociedad



laopinióncoruña.es » A Coruña



Subdirector xeral de Gardacostas de Galicia

Lino Sexto: 'A los furtivos no les compensaría mariscar si no viviesen al lado de la ría'

"El problema no está solo en las personas que extraen el marisco de manera ilegal, sino también en toda la red de comercialización que se genera alrededor de este género contaminado"

12:37 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



Apunta al desmantelamiento del poblado chabolista de la conservera Celta como clave para el final del furtivismo en la ría de O Burgo. El subdirector xeral de Gardacostas de Galicia, Lino Sexto, defiende las macrorredadas como sistema más efectivo para frenar, por ahora, el furtivismo, pero sabe que no es una solución, porque sólo pueden realizar un máximo de cuatro operaciones cada mes. Confía en "ponérselo difícil" a los furtivos y a los que les hacen estar en el negocio, a los que venden el marisco contaminado

GEMMA MALVIDO | A CORUÑA Para el subdirector xeral de Gardacostas de Galicia, Lino Sexto, el paso más efectivo para erradicar el furtivismo en O Burgo está en desmantelar el poblado chabolista de la conservera Celta, pero eso, al igual que detener a los furtivos o que mariscar sin licencia sea considerado delito, no entra dentro de sus competencias.

-¿Cómo está ahora la ría de O Burgo?

-En noviembre del año pasado, cambiamos de estrategia, ya no utilizamos la patrulla de guardacostas, compuesta por dos o tres agentes, que estaba controlando la ría en las bajamares en coordinación con los guardapescaes de la cofradía y con una patrulla de la Guardia Civil. Este sistema no

era operativo porque el número de agentes era menor que el de furtivos; ahora pasamos a operaciones con más efectivos, que nos permite tener la ría prácticamente bloqueada, identificamos a todos los furtivos; se les decomisan sus aperos de trabajo y se les incauta todo lo que han recogido. El problema es que no se puede estar todos los días con esos operativos porque el número de agentes es limitado y porque para montar estos



Lino Sexto, en una embarcación.

NOTICIAS RELACIONADAS

- * Cacería en aguas de la comarca . A Coruña
- * Redadas en secreto para que "no haya filtraciones" . A Coruña
- * Decomisado casi el doble de marisco que en 2009 . A Coruña

Plan contra el furtivismo en A Pasaxe

¿Es eficaz el actual control del furtivismo?

operativos hay que desplazarlos de otras bases. En noviembre nos comprometimos a realizar dos o tres operativos importantes y es lo que estamos haciendo, incluso hasta cuatro cada mes.

-¿No se solucionaría antes si los agentes fuesen con los guardacostas o si, en su defecto, éstos pudiesen detener a los furtivos?

-El problema es que estamos en una situación que ya sobrepasa el problema del furtivismo; es de orden público. Sólo obedecen cuando ven que pueden ser detenidos y nosotros no podemos detener a nadie; lo único que hacemos es identificarles, levantar acta y tratar de que se tramite una sanción administrativa. Al ir con fuerzas y cuerpos de seguridad ya se ven conminados a entregar el marisco y los útiles de trabajo.

-Las multas nunca las pagan, los hay que acumulan hasta 200, porque se declaran insolventes.

-Es que estamos hablando de un tipo de furtivo que es insolvente por motivos de exclusión social, que no tiene medios para hacer frente a las sanciones. Una de las luchas que tenemos es que se considere un delito y, en los casos de reiterada actuación, que la Justicia pueda tener una acción más contundente.

-Es que a algunos les sale gratis ser furtivos.

-Eso es un problema que sobrepasa nuestro campo de actuación; estamos ante un tema como los hurtos, que no acaban con sanciones penales. A esta gente, una vez que nos ha cogido la aguja de marear, lo único que podemos hacerle es ponerle una sanción económica y, si no le hacen frente, lo que más les duele es que les decomisen los útiles de trabajo: los neoprenos, los raños y que les saques el marisco que hayan cogido ese día. No podemos ir más allá de lo que, legalmente, se nos permite en este momento.

-¿Podría estar la solución en darle más poder a los guardacostas?

-Los guardacostas hacen una labor administrativa, no policial.

-Si el furtivismo existe es porque hay quien compra ese marisco. ¿No sería más fácil detener esas ventas para erradicar el furtivismo?

-Esa es la segunda fase de los operativos que estamos montando. Hacemos controles de carreteras, inspeccionamos restaurantes, depuradoras, cocederos, todos los sitios a los que pueda llegar el marisco ilegal. Estamos cerrando el círculo para luchar contra el furtivismo. No es un problema sólo de las personas que están extrayendo marisco ilegal, sino de toda la red de comercialización a la que estamos intentando atacar también.

-¿Está próxima la solución?

-Es complicada porque al pie de las grandes ciudades hay asentamientos chabolistas que tienen el furtivismo como un medio de vida. Cuanto más difícil se lo pongamos menos interés tendrán, pero no es fácil. Es una actividad histórica y hay que intentar darle una salida, pero con el asentamiento chabolista que se convierte en cobijo no sólo para los chabolistas, sino también para los que vienen de fuera, se hace complicado. Si se consiguiese erradicar el asentamiento, mariscar sería más complicado. Si no viviesen al lado de la ría y tuvieran que desplazarse, no les compensaría.

-Dicen los vecinos que les permiten mariscar porque les es más fácil tenerles en la ría que robando bolsos en la calle Real.

-La competencia del servicio de guardacostas es la lucha contra el furtivismo, no somos responsables de la seguridad ciudadana. Nuestro trabajo es tratar de proteger la salud de los ciudadanos y los recursos de Galicia.

-¿Son sólo chabolistas los que bajan a la ría o también mariscadores con carné?

-Puede haber de todo. En las operaciones efectuadas sólo cogimos a dos profesionales, pero no descartamos que se ejerza fuera de la legalidad. En las redadas, el 99% de los identificados no tenía carné de mariscador.

-¿Hasta cuándo seguirán con este ritmo de redadas?

-Es lo que da un mejor resultado y seguiremos haciendo estos operativos hasta que consigamos desanimarlos y acabar con esta práctica. Lo que interesa es unir esfuerzos y dar salida a esta problemática que en O Burgo es muy dura. Tenemos que concienciar a la sociedad de que no compre marisco fuera de los cauces legales para que los furtivos lo tengan más difícil.

-Los furtivos conocen los entresijos de la ley y eso va en contra de los guardacostas.

-Estamos hablando de gente que tiene el furtivismo como actividad profesional. Domina el tema y nuestro trabajo es intentar que no les quede un resquicio por el que escapar. Con estas redadas se bloquea la ría por todos los lados y la escapatoria es difícil. Lo que está claro es que el foco chabolista que está asentado al lado de la conservera Celta tiene muy cerca el marisco y se hace muy difícil estar todos los días pendiente de ellos. Lo estamos intentando, variando las estrategias, cambiando horarios y haciendo todo lo posible para dificultarles la actividad, pero viven muy cerca.

-¿Cuándo cree que se podrían suspender los operativos por falta de furtivismo?

-Cuando ellos dejen de bajar a la ría nosotros suspenderemos los operativos porque mientras haya actividad furtiva nuestra obligación es defender los recursos y evitar que se produzca esta actividad ilícita.

-¿Es cuestión de cinco, diez o un par de años?

-No lo puedo decir. Lo ideal sería acabar cuanto antes, pero es una actividad histórica y yo no le veo solución a corto o medio plazo. Lo ideal sería que se erradicase el asentamiento para poder realizar una vigilancia más concreta de la ría.

-Para eso necesitan la ayuda del Concello.

-En eso estamos, intentando conseguir ayuda del Concello de A Coruña para que le dé salida al poblado.

-¿Trae la crisis más furtivos a la ría?

-En la de O Burgo no se ha notado un aumento alarmante, en otras sí. Aquí son los mismos, aunque sí que detectamos que algunos que antes no bajaban ahora sí lo hacen. Los furtivos de O Burgo son conocidos, salvo algunos nuevos que vienen de otros sitios, como de Carballo que sí que pueden hacerlo a consecuencia de la crisis.

-¿Cuánto se incrementaron los decomisos desde que hacen estos operativos especiales?

-Es una cantidad infinitamente mayor, porque con la labor de vigilancia que se desarrollaba antes, con un equipo reducido, las incautaciones eran prácticamente nulas; ellos sabían que no les podíamos detener y, a veces, incluso desobedecían la orden de dejar de trabajar y protagonizaban altercados, con amenazas, insultos y agresiones. Ahora, al haber más presencia policial, la incautación es prácticamente total.

-En dinero, ¿en cuánto le está saliendo a los gallegos el furtivismo?

-Muy caro porque estos dispositivos requieren movilizar a muchos agentes y que cuesta su dinero a los contribuyentes. Tenemos que intentar proteger los puestos de trabajo de los mariscadores y los recursos pero

es que, además, estamos hablando de un problema de sanidad pública, porque la ría de O Burgo es de zona C y el marisco, si lo cogen los furtivos, no sabemos qué camino va a llevar y pone en riesgo la salud humana.

Diario de Pontevedra

Galiciae

Gastronomía

Rosa Quintana subraya la importancia del rol femenino en la promoción de la pesca en Galicia

Etiquetas: Rosa Quintana, ostra, Arcade

DP (Arcade). La titular de la Consellería do Mar, Rosa Quintana, subrayó hoy "la importancia del rol femenino" en la promoción de la actividad pesquera en Galicia, durante la lectura del pregón en la Festa da Ostra de Arcade, en Soutomaior (Pontevedra).

La dirigente autonómica ensalzó, así, el papel de las mariscadoras, de las que dijo que "dan la imagen distintiva de las rías" de la Comunidad gallega. Quintana recordó las palabras de la comisaria europea de Pesca en su visita a Galicia, cuando se refirió al establecimiento de una red "azul" --por el color del mar-- de empleo femenino para toda Europa.

En este sentido, la conselleira reconoció a las ostreiras de Arcade, a las que definió como "las mejores embajadoras" de este marisco y de las que resaltó que "abren Arcade al mundo".

En su intervención, señaló que la festividad gastronómica de esta localidad "concuera con el espíritu" de la consellería que busca potenciar el consumo de los productos pesqueros.

Asimismo, felicitó el trabajo realizado en la organización y se mostró "muy satisfecha" de estar en la tierra del ex presidente de la Federación de Cofradías de Pescadores de Pontevedra, Manuel Pazos Vázquez, "poniendo de relieve uno de los productos por el que él trabajó en estos años".

04/04/2010

La Voz de Galicia.es

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

Cerdeimar incorpora hoy a 32 nuevas empleadas a su plantilla en Camariñas

La Voz 5/4/2010

Valoración (0 votos)

La conservera Cerdeimar, con base en Camariñas, incorporará hoy a su plantilla a 32 nuevas empleadas. La compañía aumenta el número de trabajadores debido a la reactivación parcial del mercado y, sobre todo, a tirón de las exportaciones, informan desde la empresa.

Cerdeimar, con su marca Conservas Boya, es una de las empresas más importantes de la Costa da Morte, con una facturación anual que se acerca a los 20 millones de euros. La compañía se encuentra en proceso de expansión, aumentando plantilla y diversificando productos -apostando, entre otras cosas, por los platos preparados- y fijándose objetivos de crecimiento continuado para los próximos años. Cerdeimar es, además, la empresa que genera más puesto de trabajo en Camariñas

Lunes 05 de abril de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)

pisos


 NOTICIAS
Sociedad y Cultura

HEMEROTECA »

EN ESTA WEB



INICIO Y EDICIONES

SECCIONES

DEPORTES

OPINIONES

CANALES

GENTE Y OCIO

SUPLEMENTOS

SEI

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


Arcade consagra la ostra

Una multitud toma el muelle de la localidad de Soutomaior para degustar su famoso marisco al natural, en empanada o con escabeche

 06:30 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆


El primer fin de semana de abril tiene un sabor característico: el de la ostra de Arcade. El molusco "está en su mejor punto", como señalaba ayer a la multitud congregada en el Peirao la concejala de Turismo de Soutomaior, Dolores Cernadas. Desde hace 24 años, los ostricultores aprovechan estas fechas para promocionar su producto, ya de fama mundial. Su calidad unida a los precios muy asequibles incrementan en cada edición la afluencia de visitantes. Más de 30.000 personas reunió la Festa da Ostra, anunciando la llegada de la primavera y de la temporada turística.



Ostricultores y mariscadoras se afanan en la apertura del molusco para su inmediata degustación, ayer en Arcade.
Ricardo Grobas

IVÁN LEIS - SOUTOMAIOR El tiempo primaveral

ayer a mediodía animó a varios miles de personas a degustar ostras en Arcade, en una tradición que se cumple el primer fin de semana de abril desde hace 24 años.

Declarada de Interés Turístico, la Festa da Ostra convirtió la localidad de Soutomaior en un hervidero de gente. Pese a los problemas para encontrar aparcamiento reinó el ambiente festivo en la degustación bajo la carpa del Peirao de Arcade.

La Banda de Música Cultural y la Agrupación Artística de Arcade pusieron la sintonía en sus pasacalles por el muelle durante la mañana. También un grupo espontáneo, con gaitas, tambor y acordeón. El punto álgido de la fiesta, con el recinto abarrotado, coincidió con el pregón de la conselleira do Mar, Rosa Quintana, que exaltó la historia y las virtudes del molusco.

En los puestos de venta no había tiempo para el descanso. Se repartieron miles de raciones de ostras al natural con limón, a 4 euros la docena, en empanada o al escabeche, con vinos ribeiro y albariño como complemento para la inmensa mayoría.

La Festa da Ostra repercutió notablemente en la hostelería de la zona, donde se llenaron calles y terrazas. Muchos optaron por continuar la exaltación gastronómica en restaurantes. Un año más, Arcade hizo gala de su mejor producto con más de 100.000 ostras consumidas.

Lunes 05 de abril de 2010 [Contacte con laopinioncoruña.es](#) | [RSS](#)**laopinioncoruña.es**NOTICIAS
MarHEMEROTECA » EN

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

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

La flota controlada por navieras españolas se reduce un 15% en dos años

Las unidades propiedad de armadores españoles tienen una edad media de 14,9 años, muy por debajo de la media mundial, que supera los 18 años. Panamá es la bandera extranjera más utilizada

🕒 10:22 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆

MANUEL BARRAL | A CORUÑA La crisis económica actual ha asestado un duro golpe a la flota naviera española, que en los últimos dos años ha perdido un 15% de las unidades que estaban bajo su control. A principios de 2008 el capital español controlaba un total de 289 buques mercantes entre los abanderados en España y los registrados en el extranjero. Mientras, a 1 de enero de 2010 el número de barcos propiedad de armadores españoles se redujo a sólo 247 unidades.



Un buque portacontenedores, amarrado en el puerto de A Coruña. / fran martinez

La mayor parte de las embarcaciones que se dieron de baja en los últimos años fueron vendidas para el desguace o retiradas de la flota al no resultar competitivas en la actual situación económica. Además, muchas empresas se vieron obligadas a amarrar parte de su flota para su posterior venta o desguace, según la Asociación de Navieros Españoles (Anave).

De los 247 mercantes controlados por las navieras españolas, 157 están abanderados en España (el 64% del total) mientras que los 90 restantes (46%) están registrados en países extranjeros.

Como consecuencia de las altas y bajas de buques de edad avanzada, la edad media de la flota de capital español ha ido descendiendo en los últimos ejercicios. Al inicio de 2010 se situaba en los 14,9 años, un año menos que el ejercicio anterior, cuando estaba en los 15,9 años de media. La edad de la flota de pabellón español es aún inferior, de 13,2 años, muy por debajo de la media mundial, que se sitúa por encima de los 18 años.

Por tipo de buques, la flota de gaseros es la más joven, seguida por la de petroleros, la de buques de pasaje y la de ro-ros, con edades comprendidas entre los ocho y los 15 años. Mientras, las unidades más antiguas son los portacontenedores, los graneleros, los buques de carga general y los cargueros frigoríficos, que se sitúan entre los 16 y los 26 años de media.

La mayoría de los buques controlados por navieras españolas y abanderados en países extranjeros tienen como pabellón Panamá, el registro más utilizado por los armadores españoles en los últimos años. A continuación, las banderas más utilizadas son las de registros como Malta, Madeira, Bahamas y Chipre.

Panamá es también el país con más buques mercantes registrados a nivel mundial, con el 22% de la flota total. La segunda bandera más utilizada es la de Liberia, con cerca del 10% de la flota mundial, y en tercer lugar se encuentra Bahamas, que tiene bajo su pabellón a más del 5% de los buques mercantes.



INTERNACIONAL



Foto: Tony Phillips de Science@NASA

JAPÓN

El no al veto al comercio del atún rojo salva la moda del sushi

El Gobierno nipón gana la batalla a la UE y evita que se restrinja el negocio con una especie en peligro de extinción

Los científicos aseguran que las poblaciones del Atlántico se han reducido un 75% en apenas 50 años

Juan Oliver | Corresponsal 4/4/2010

Valoración (2 votos)

Esa parte oscura de la carne del atún rojo por la que usted nunca empezaría a comerse el plato seguramente no es la más sabrosa del animal, pero sí la responsable de que el resto del filete sea una delicia. Porque en esas lascas oscuras, que en crudo tienen un tono escarlata, se ubica lo que los científicos conocen con el nombre latino de rete mirabile (red milagrosa): un complejo sistema de vasos, venas y arterias muy pegadas unas a otras por las que la sangre del pez circula a diferentes temperaturas, un gradiente de calor que le proporciona la energía adicional para desarrollar la portentosa musculatura que lo caracteriza.

Esa ventaja natural, que convierte al atún rojo en un predador marino ágil y voraz capaz de navegar mucho más rápido que un barco de pesca, constituye a la vez su condena: el poderoso músculo que rodea su rete mirabile, de textura parecida a la ternera, es irresistible al paladar de los humanos, que desde hace años lo han convertido en un carísimo manjar que persiguen hasta la extenuación por todos los mares del mundo.

Sushi y sashimi

Según los científicos, las poblaciones de atún rojo del Atlántico y el Mediterráneo se han reducido un 75% en apenas medio siglo, y están hoy en

grave peligro biológico. Pero la conferencia de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (Cites, en sus siglas en inglés), que se celebró en Doha (Qatar) y que agrupa a 175 países, ha rechazado prohibir el comercio de productos de esa especie. ¿El no a ese veto, que había sido propuesto por Mónaco con el apoyo de la UE, se construyó en torno a los intereses de Japón, el principal importador y exportador mundial, que ha puesto de moda en todo el planeta sus especialidades de **sushi y sashimi elaboradas con pescado crudo** o y en las que el atún rojo es la variedad más apreciada.

«Yo he dejado de comerlo hace tiempo», asegura un funcionario gallego de la Comisión Europea con años de experiencia en la política pesquera común, cuya máxima responsable, la comisaria griega Maria Damanaki, advirtió de que el lucrativo negocio gastronómico puede tener terribles consecuencias medioambientales: «Hay un peligro serio de que la especie se extinga», declaró Damanaki en un comunicado conjunto con el comisario de Medio Ambiente, el esloveno Janez Potocnik, tras conocer la decisión de Cites.

Los ecologistas, como el eurodiputado verde Raúl Romeva, hablan de «catástrofe». Y alertan de que si no se toman medidas para evitar la extinción del atún, los más perjudicados serán precisamente los pescadores. En Europa son sobre todo españoles, italianos y franceses, que venden a los restaurantes japoneses casi el 80% de sus capturas: 7.100 toneladas de cuota este año, más de la mitad de las 13.500 de todo el mundo y de las que 2.500 corresponden a la flota española, que obtiene buena parte de ellas con el arte de la almadraba en Andalucía, Ceuta y Valencia, y con los cerqueros de Tarragona.

Peso medio

«La capacidad de pesca es al menos el doble de la necesaria para capturar el cupo legal actual», advertía el texto que debatió Cites, y que citaba precisamente los datos de las almadrabas como «indicador» del estado de las poblaciones: las capturas cayeron un 80% entre el 2000 y el 2006, y el peso medio de los ejemplares bajó de 220 a 145 kilos. En gran parte, por culpa de los cerqueros que los pescan con menos de 30 kilos, para trasladarlos vivos a las granjas de engorde en Malta, Grecia, Croacia y Turquía, que garantizan un suministro regular de **sushi y sashimi todo el año**.

Según estimaciones de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (Iccat), donde se gestiona la distribución de cupos entre los países

pescadores, las capturas reales de los últimos años «han sido cuatro veces superiores a las máximas recomendadas por los científicos para impedir el colapso de la población». El informe también alerta de que la pesca ilegal en el Atlántico oriental y el Mediterráneo asciende a 30.000 toneladas, «lo que indica la ausencia de medidas adecuadas de control».

A Iccat le corresponde ahora fijar nuevas estrategias, porque tras la negativa de Cites a vetar el comercio de atún, la restricción de las cuotas de pesca es la única esperanza que les queda a esos musculosos peces de sangre caliente, a los que una milagrosa red escarlata bajo sus aletas convierte en veloces portadores de una carne delicada y exquisita.?

Japón dispone de una reserva nacional de más de 30.000 toneladas de producto procesado y congelado

4/4/2010

Valoración

(1 votos)

Para los japoneses, prohibir el comercio internacional de atún rojo es algo así como si a los gallegos les impidiesen vender y comprar lacones y chorizos, o animales para producirlos. El **sushi y el sashimi** sobrepasan la barrera gastronómica para situarse como emblema cultural, y también como motor del sector agroalimentario nipón (el principal comprador de atún del mundo es Mitsubishi Corporation, que combina esa actividad con la fabricación de coches y aparatos de aire acondicionado).

El atún rojo es tan importante para Japón que las principales compañías tienen almacenada una reserva nacional de más de 30.000 toneladas de pescado procesado y congelado, que, según los expertos, equivalen a unas 50.000 toneladas de capturas en vivo.

En opinión de asociaciones ecologistas como Oceana, WWF o Greenpeace, la prohibición no habría tenido por tanto el efecto letal sobre la industria nipón. Porque además esa prohibición solo habría afectado al Atlántico norte, pero no al sur, ni al Pacífico, donde Japón obtiene la inmensa mayoría de las capturas que alimentan su consumo interno.

Aun así, en Europa también se habían levantado voces contra el veto, como la de los eurodiputados gallegos Carmen Fraga (PP), vicepresidenta de la Comisión de Pesca de la Eurocámara, y Antolín Sánchez Presedo (PSOE). Ambos advirtieron de que habría animado un mercado ilegal incontrolable.

↓ PUBLICIDAD ↓



MarketPlace: V.Ocasión Seguros Empleo Loterías Pisos

Internacional

Actualidad » | Tu ciudad » | Gente/TV | Deportes | Motor | Tecnología | Videojuegos | Cine | Música | Zona 20 | B

20minutos.tv | Blogs | Fotos | Triviales | Foros | Columnistas | Archivo | Edición impresa | Minuteca | RSS | B

Lunes, 05/04/10. **Actualizado hace 1 minuto**

Haz de 20minutos.es

Artículo 5 de 13 en [Internacional](#) « Anterior - Siguiente »

Piratas somalíes secuestran un petrolero surcoreano en el Océano Índico

En el buque viajaban 24 tripulantes y se dirigía desde Irak a EE UU, según informó el Ministerio surcoreano de Exteriores.

El Gobierno del país ha convocado una reunión de emergencia.

El secuestro tuvo lugar a 1.500 kilómetros al sudeste del Golfo de Adén.

Minuteca todo sobre: [Corea del Sur](#), [Piratas](#)

Enviar | Imprimir | Compartir | Facebook | Menéame | Twitter | [+ Ver más](#)

EFE. 04.04.2010 - 18.05 h

Un petrolero de [Corea del Sur](#) con 24 tripulantes, entre ellos 19 filipinos y cinco surcoreanos, fue secuestrado este domingo en el Océano Índico, supuestamente por piratas somalíes, según informó el Ministerio surcoreano de Exteriores.

En un comunicado recogido por la agencia Yonhap, Exteriores anunció que el buque '**Samho Dream**', de 300.000 toneladas y que se dirigía desde Irak a EEUU, ha sido "aparentemente secuestrado por piratas somalíes hacia las 16.10 del domingo" (07.10 GMT).

Se trata del primer secuestro que afecta a surcoreanos en el Índico

El suceso tuvo lugar **a unos 1.500 kilómetros al sudeste del [Golfo de Adén](#)**, donde opera un buque de guerra de Corea del Sur para contribuir a los esfuerzos globales contra la piratería en la zona, según el comunicado.

El Gobierno surcoreano convocó **una reunión de emergencia** para analizar la situación del petrolero, propiedad de la compañía Samho Shipping, que ha indicado que hará lo posible para lograr la pronta puesta en libertad del barco y su tripulación.

Se trata del primer secuestro que afecta a surcoreanos en el Índico desde noviembre de 2008, cuando fue capturado un carguero de bandera japonesa con cinco surcoreanos y 18 filipinos a bordo.

Todos ellos fueron liberados después de tres meses de negociaciones que terminaron con el pago de un rescate cuya cuantía no fue precisada.

5 de abril de 2010

Buenas expectativas para instalar el primer criadero industrial de pulpo maya

misPeces.com

México 05/04/2010 – La primera piscifactoría industrial a nivel mundial para cultivar pulpo de la especie Octopus maya podría ser una realidad en breve e instalarse en Yucatán, México, gracias al éxito conseguido por la Unidad Multidisciplinaria de Docencia e Investigación de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), instalada en el puerto de Sisal.

La iniciativa cuenta con el respaldo de la Fundación Produce Yucatán. Su presidente, Pedro Cabrera Quijano, ha informado que gracias al éxito obtenido hasta ahora con la granja experimental se puede plantear con éxito el plano comercial e industrial.

La primera degustación oficial de los pulpos yucatecos nacidos en cautividad se realizó en el Centro Gourmet Mabe, ante un grupo de chefs internacionales procedentes de Japón, España, y México.

Cabe recordar, tal y como ya informamos en misPeces.com el pasado mes de julio, la investigación ha estado liderada por Carlos Rosa Vázquez, y el proyecto trata de conseguir la producción de 50.000 larvas mensuales.

NOTICIA



CURIOSA



Un ingeniero vigués desarrolla la primera aplicación informática para gestionar bateas

El sistema diseñado por Matías García sustituye los mapas de papel por pantallas táctiles de ordenador y reduce costes al mejorar la productividad y el control de los "stocks"

02-04-2010



SANDRA PENELAS Durante décadas, los productores de mejillón han gestionado las bateas a partir de un rudimentario mapa de papel plastificado y tirando de memoria. Hasta ahora eran las únicas herramientas de que disponían para saber dónde está colgada cada cuerda y su tiempo de permanencia bajo el mar. Pero la informática por fin ha llegado de la mano de un ingeniero de la Universidad de Vigo, Matías García, quien ha diseñado una aplicación pionera para planificar la producción y controlar las existencias.

El proyecto surgió a partir del encargo de los hermanos Juan Carlos y Jorge Núñez, propietarios de varias bateas en Aldán (Cangas), y en estos momentos se está poniendo a prueba. Es la primera vez que los ordenadores suben a bordo de los barcos bateeiros y, gracias a ellos, los empresarios verán cómo aumenta la productividad y se reducen costes.

"El sector no está informatizado y las únicas mejoras tecnológicas que se han introducido hasta ahora se refieren a la maquinaria. El control de las bateas no está nada sistematizado y prevalece la experiencia de los trabajadores", describe García, miembro de un grupo de investigación de Industriales y profesor en la Escuela de Informática de Ourense.

El método de los bateeiros consiste en marcar con un aspa en el mapa de la batea dónde cuelgan o "fondean", como se dice en su argot, la cuerda de cría o colector y "como mucho, añaden la fecha". Al cabo de seis meses, deben recordar que tienen que "levantarla" para desdoblarla, esto es, repartir el mejillón en dos cuerdas para que disponga de más espacio para seguir creciendo. Después de un año, los ejemplares alcanzan su tamaño comercial.

Y un dato a tener en cuenta: cada batea tiene entre cuatrocientas y quinientas cuerdas, el máximo permitido por la ley. y su producción media es de cincuenta toneladas. Por eso el mayor reto ha sido incluir todos los parámetros de crecimiento en la aplicación informática. "En un almacén de una ferretería, un tornillo siempre es un tornillo, pero el mejillón es un producto vivo que evoluciona", ratifica el investigador.

Gracias a su invento, la disposición de la batea aparece de forma más clara en la pantalla táctil del ordenador y los marineros simplemente tienen que marcar con el dedo o un lápiz digital dónde fondean la nueva cuerda, que además desaparece inmediatamente del inventario del barco.

Después de 180 días, el sistema advierte de forma automática a los trabajadores de la necesidad de desdoble cambiando la forma y el color del icono que simboliza cada cuerda. Y repite el proceso cuando el mejillón ya



Los marineros registran en el ordenador de a bordo cada una de las tareas que realizan en la batea.

NOTICIAS RELACIONADAS

* [Etiquetas inteligentes para identificar con fiabilidad cada una de las cuerdas.](#) [Gran Vigo](#)

está listo para la venta y hay que sacarlo del mar. "Es un sistema muy gráfico e intuitivo. Hoy todo el mundo tiene ordenadores y su manejo es muy sencillo", explica Matías García.

El sistema facilita la trazabilidad del producto, ya que en todo momento los bateiros saben qué tipo de semilla tienen las cuerdas y, como consecuencia, la rentabilidad de las mismas.

La planificación de la producción mejora en gran medida, ya que los empresarios conocen con más antelación cuántos kilos de mejillón y en qué fecha estarán disponibles, además de poder prever los momentos del año con mayor carga de trabajo. La propia aplicación genera estadísticas y datos históricos para facilitar la gestión.

El sistema Sabate –cuyo nombre juega con las mismas letras de la palabra batea– utiliza dos ordenadores: uno en tierra, que cuenta con toda la información y a través del que se pueden enviar órdenes a los marineros y conocer de forma exhaustiva el stock y el inventario de materiales, y otro a bordo de las embarcaciones. "El mar es un entorno muy hostil y elegimos Tablet PC con pantalla táctil que son muy robustos y resisten el agua y los golpes", explica el investigador vigués.

El estreno de la aplicación está siendo satisfactorio, asegura el experto, que ve factible su lanzamiento al mercado: "Ahora tenemos que ganarnos a la gente del sector y que le vean la utilidad. La propiedad intelectual es de los hermanos Núñez, por lo que ellos tendrán que decidir si la comercializan o la ceden".

Viernes 02 de abril de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)NOTICIAS
Gran Vigo[HEMEROTECA >>](#) EN**INICIO Y EDICIONES**[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIONES](#)[CANALES](#)[G](#)[FDS](#) [Nuevo](#) [Gran Vigo](#) [Comarcas](#) [Morrazo](#) [Pontevedra](#) [Deza-Tabeirós-Montes](#) [Arousa](#) [Ourense](#) [Clut](#)[farodevigo.es](#) » [Gran Vigo](#)

Etiquetas inteligentes para identificar con fiabilidad cada una de las cuerdas

02-04-2010



REDACCIÓN

Más de 3.300 bateas se encuentran fondeadas en las rías gallegas, las mayores productoras de mejillón de España y Europa. El sistema diseñado por Matías García mejorará los beneficios de un sector sin apenas avances tecnológicos y que emplea a 18.000 personas de forma directa e indirecta. El proyecto Sabate incluye además una segunda parte en la que García ha contado con la colaboración de otro investigador, Joaquín López, para identificar las cuerdas de mejillón mediante RFID, unas etiquetas inteligentes dotadas de chips y que se utilizan, entre otras aplicaciones, para marcar la ropa en establecimientos comerciales. A través de un simple lector, los bateeiros pueden saber "el nombre y apellidos de cada cuerda" contando así con un sistema más fiable que el de su posición en el vivero. "Colocamos tres tipos de RFID hace más de un año y hemos verificado en varias ocasiones que siguen funcionando a pesar del invierno duro y de que alguno se encuentra sumergido", destaca García. El sistema Sabate se presentó en la última edición de la World Fishing y, hace un mes, en la feria Acui de Vilagarcía: "A los asistentes les gustó y animaban a su puesta en marcha".