

Resumen de Noticias de la Pesca



asociación nacional de mayoristas de pescados de mercas

CONSUMO

La OCU apoya a los armadores y arremete contra el panga

L.C. Saavedra 26/4/2010

Valoración

(0 votos)

La Organización de Consumidores y Usuarios de España (OCU) publica en el número de abril de la revista **Compra Maestra** un informe sobre el panga y la perca -dos especies de agua dulce- en el que se destaca «la presencia de contaminantes en ambas especies de acuicultura. La OCU analizó 23 muestras de panga, de las que 17 estaban congeladas y seis fueron comparadas frescas; y seis de perca. En cuatro muestras, según la revista **Pesca Internacional**, encontraron un herbicida (trifluoralina) que ha sido prohibido en Europa; en nueve hallaron mercurio, aunque no superaba en ningún caso el límite legal.

A pesar de esto, la UE está en este momento en plena euforia compradora de la controvertida especie pesquera del panga, producida en el delta del río Mekong, en Vietnam, ya que ha sido el destino durante el año 2008 de la tercera parte del total de las importaciones vietnamitas. Europa compró 224.000 toneladas, frente a las 172.000 del año 2007, con un precio de unos 100 millones de euros.

De estos valores globales, España responde, respectivamente, con 46.236 toneladas y 100 millones de euros de cifra de negocio, lo que la convierte en el líder de la UE, por delante de Alemania, que se situaba primera en el 2007. Esta situación contrasta con la intensa campaña que han desarrollado los armadores vigueses para tratar de erradicar esta especie del mercado europeo, un planteamiento que lejos de lograrse, al contrario, ha aumentado en el último año.



La cofradía reducirá un 25 por ciento su gasto energético con el proyecto Enerpesca

El secretario general del Mar, Juan Carlos Martín Fragueiro, asistió a la presentación de la iniciativa, que calificó de "ejemplo"



CÉSAR COLLARTE - BUEU El secretario general del Mar del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Juan Carlos Martín Fragueiro, puso ayer como "ejemplo para el sector pesquero artesanal" el proyecto de eficiencia energética que está llevando a cabo la Cofradía San Martiño de Bueu. Martín Fragueiro visitó el puerto buenense para presentar esta iniciativa en la que su departamento invierte 278.642 euros, lo que supone el 84 por ciento del presupuesto total de la misma. En su visita estuvo acompañado, entre otros, por el director general de Ordenación Pesquera, Juan Ignacio Gandarías, y por el patrón mayor de la cofradía buenense, José Manuel Rosas.

El proyecto, denominado Enerpesca, permitirá reducir en hasta un 25 por ciento el consumo eléctrico de las instalaciones portuarias. "El objetivo es bajar de los 265.000 kilovatios que gastamos al año hasta situarlos por debajo de los 200.000", apuntan los técnicos, que también añaden que otro objetivo es incrementar la producción de energía fotovoltaica.

Pero esto sólo es el principio. La iniciativa tiene como meta sentar las bases a través de soluciones de I+D+i para la utilización responsable de la energía en toda la cadena productiva de la pesca artesanal (desde el mar hasta la tierra), apostando por la optimización y ahorro de combustibles y el uso de energías alternativas para fomentar la sostenibilidad pesquera.

"Éste fue el proyecto más valorado de los que se presentaron a las ayudas tanto por técnicos del Ministerio como por expertos independientes", recordó el titular de la Secretaría General del Mar, que añadió que la eficiencia energética es una buena salida para recortar gastos en un sector castigado, como otros, por la crisis económica. "El barril de petróleo está a 86 dólares, la paridad dólar euro a 1,32 y el combustible sigue subiendo. Cualquier medida que reduzca la factura energética es bienvenida por el sector. Permite reducir costes, valorizar la producción y ayuda a preservar el medio ambiente", señala. En este sentido, la meta es que la flota buenense pueda reducir su emisión de CO2 en 40 toneladas al año en un plazo de dos años.

La hoja de ruta que seguirá la cofradía con este proyecto pasa por la auditoría energética de las instalaciones de la cofradía, fase que ya se ha completado. Ahora tocará realizar una auditoría energética de las embarcaciones de pesca artesanal. A continuación se hará un seminario de eficiencia energética y una guía sobre el mismo tema. Más tarde se realizará un seminario de eficiencia energética para los empleados de la cofradía. Los siguientes pasos serán un seminario de difusión de resultados y la difusión del proyecto en la web. Y se cerrará con la adquisición de una embarcación ecológica para vigilancia de los bancos marisqueros. Martín Fragueiro se comprometió a que o él o alguien de su departamento estarán presentes en alguno de los seminarios.

Lunes 26 de abril de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)NOTICIAS
Economía[HEMEROTECA »](#)[INICIO Y EDICIONES](#)[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIONES](#)[CANALES](#)[G](#)[Galicia](#)[España](#)[Mundo](#)[Sucesos](#)[Economía](#)[Sociedad y cultura](#)[Tecnología](#)

Una razón de peso para cambiar de banco

[farodevigo.es](#) » [Economía](#)

La última pareja bacaladera echa las redes en Noruega

El "Arosa Nueve", vendido a una armadora vasca por 1,5 millones

🕒 07:55



De las 76 parejas que sumaba la flota bacaladera española hace tres décadas sólo una permanece en activo. Es la que componen el "Arosa Catorce" y el "Arosa Quince", de Pesquera Áncora. Ambos barcos iniciaron hace sólo tres días su campaña anual en el caladero de Noruega. Cuatro bous completan la flota nacional este año "atípico".



La pareja de "Arosa", de la armadora viguesa de capital noruego Pesquera Áncora, en Vigo. R. Groba

P. PIÑEIRO - VIGO El pasado jueves echaba las redes en las frías aguas noruegas la última pareja de bacaladeros que sobrevive de la ya casi desaparecida flota bacaladera española, que hace sólo tres décadas llegó a estar integrada por hasta 76 parejas y una docena de bous y que ahora está formada por cuatro barcos que faenan individualmente y por la mencionada pareja de arrastreros.

Se trata del "Arosa Catorce" y el "Arosa Quince", de la armadora viguesa con capital noruego Pesquera Áncora, que dispone este año de una cuota de 3.100 toneladas, el 24,5% del total del cupo español para este año (12.000 toneladas) en aguas exclusivas de Noruega y en el archipiélago de Svalbard.

La armadora de ambos buques está también viviendo su particular proceso de redimensionamiento y, así, ha optado por vender a la armadora vasca Velaspex –radicada en la localidad guipuzcoana de Pasajes– el arrastrero "Arosa Nueve", por una cantidad cercana a los 1,5 millones de euros, según fuentes del sector. Asimismo, la compañía tiene atracado en el muelle pesquero vigués el "Arosa Doce", también a la venta o en espera de otro acuerdo comercial con alguna compañía.

Según pudo saber este diario el "Arosa Nueve" está en la actualidad en un astillero de Marín, para ser reconvertido en bou, de forma que se estima que en la segunda mitad del año acuda a las aguas noruegas para completar la parte de la cuota española asignada a sus propietarios.

La misma armadora vasca había ya alquilado con opción de compra el pasado año a Pesquera Áncora dos de sus barcos para realizar su campaña anual.

La única pareja superviviente de este segmento de flota en evidente declive fue también sometida a trabajos de adaptación en el astillero antes de iniciar la actual campaña –ello retrasó su inicio, habitualmente al filo de la Semana Santa– y, en el ánimo de evitarse largos y caros desplazamientos (por el alto coste del combustible) a Vigo para sus descargas, sólo regresará a su puerto base en la ciudad olívica al final de la campaña y realizará sus descargas intermedias en Noruega.

Mientras, otras dos unidades de la flota ya iniciaron su campaña noruega. Es el caso del "Egunabar", que

acaba de descargar las capturas de la primera parte de su campaña, y del "Nuevo Virgen de Lodoiro", que está en el caladero nórdico.

Mientras, el "Monte Meixoeiro", acudirá a Noruega cuando concluya su faena en Terranova, donde se encarga de capturar la mayor parte de la cuota de bacalao asignada a España en aquel caladero, después de la reapertura casi simbólica de la pesquería este año tras más de una década de cierre para recuperar la especie

Más cuota

El cupo asignado para este año a la flota española en el Atlántico Noroccidental (NAFO) sumaba sólo 780 toneladas, a las que ahora se añaden las 120 logradas por España en acuerdo de intercambio con Polonia, con lo que la cuota española en las aguas atlánticas suma unas 900 toneladas.

La reapertura de la pesquería del bacalao en Terranova, que la flota espera que pueda mantenerse y ampliarse en los próximos años en función de la recuperación del recurso, ha condicionado la planificación de la campaña para la flota española, lo que lo convierte en "atípico", por el retraso en el inicio de la pesca. Tal demora vino motivada por varios motivos y, entre ellos, la tardanza en el acuerdo de pesca UE y Noruega, la necesidad de acuerdos entre las empresas para agotar el cupo en Terranova y por los propios ajustes en las empresas armadoras.



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

AGROACTUALIDAD
USUARIO:
CLAVE:
BUSCAR:

- NOTICIAS
- EDITORIAL
- PROTAGONISTAS
- LA ENTREVISTA



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



El FROM, uno más en la European Seafood Exhibition

El pabellón español, que cuenta con una superficie de casi 3.000 metros cuadrados, acogerá a 115 empresas pesqueras de todo el país, y contarán con zona propia las comunidades de Andalucía, Canarias, Cantabria, Cataluña, Galicia y El País Vasco.



Madrid. 26/04/2010
AGROCOPE

El Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), participará un año más en la European Seafood Exhibition, que abre sus puertas desde el martes 27 al 29 de abril, en Bruselas.

El pabellón español, que cuenta con una superficie de casi 3.000 metros cuadrados, acogerá a 115 empresas pesqueras de todo el país, y contarán con zona propia las comunidades autónomas de **Andalucía, Canarias, Cantabria, Cataluña, Galicia y El País Vasco.**

En Seafood, están presentes organismos oficiales, organizaciones y empresas de productos del mar, incluyendo productos frescos, enlatados, **congelados y con valor añadido, así como productos complementarios.**

En esta edición, el **número de expositores de Seafood sobrepasa los 1.600**, procedentes de más de 140 países y está prevista la asistencia de compradores de más de 150 países diferentes.



Imprimir



Enviar a un amigo



Suscribirme al boletín de noticias

BOLETÍN AGROCOPE

Suscribir al Boletín Agroprofesional

email...

Cancelar suscripción

email...

NOTICIAS RELACIONADAS

- [La CE rechaza suavizar las exigencias a los pescadores del mar Mediterráneo \(23/04/2010\)](#)
- [¿Cómo favorecer la eficiencia energética en la flota pesquera artesanal? \(23/04/2010\)](#)

- [E Se.](#)
- [L exi Me](#)
- [¿ en art](#)
- [M la 1 NA](#)
- [M par \(2:](#)
- [M pe: \(2:](#)
- [L au sec](#)
- [E pa inr \(2:](#)
- [L ca \(2:](#)
- [E cor Eu](#)

MARÍTIMA

Los platos de pescado de una firma gallega, entre los mejores de 16 países

Dos especialidades realizadas con atún por una empresa pobrense llegaron a la final del concurso de novedades de la feria de la alimentación de Bruselas

J.ºM. Jamardo 26/4/2010

Valoración (3 votos)

Fascinados y al mismo tiempo muy ilusionados. Ese es el estado de ánimo de los responsables de la empresa pobrense Procesados Pesqueros, perteneciente al grupo Lumar. Y no es para menos. Dos de sus especialidades han sido seleccionadas como finalistas del concurso de productos novedosos de la feria de alimentación European Seafood Exposition que se celebrará entre el 27 y el 29 de este mes en Bruselas.

Javier Martínez, director ejecutivo de la firma, se mostró muy orgulloso del logro conseguido. Porque, según explicó, al concurso se presentaron decenas de iniciativas y tan solo 47 lograron pasar a la final. Y dos de ellas son las realizadas en la planta que Lumar posee en el polígono pobrense de A Tomada.

Para entrar en el concurso, los responsables de Procesados Pesqueros se plantaron en Bélgica con una amplia y variada gama de platos prefabricados para presentar a concurso. Las especialidades elegidas por el jurado, cuyo fallo definitivo se dará a conocer el día de la apertura de la feria, fueron la suprema de atún en salsa de queso azul y el solomillo de atún relleno con dátiles y beicon.

Sobre su participación en el certamen, Javier Martínez explicó que tiene puestas muchas esperanzas en el concurso, pues puede ser el espaldarazo definitivo para una línea de elaborados con la que desde A Pobra puedan

irrumpir en un sector de la alimentación muy competitivo.

La intención de Lumar es que la mayor parte de la producción sea destinada a la exportación, por lo que el escaparate de la feria es una excelente lanzadera para sus platos precocinados. Desde la firma son conscientes de la dificultad a la que se enfrentan, por las características del mercado, pero están convencidos de que lograrán hacerse un hueco, pues ofrecen calidad y unos productos novedosos y naturales. En este sentido, en los próximos meses sacarán al mercado una línea de congelados de atún en diferentes especialidades.

Un alimento muy saludable, nutritivo, y con una excelente elaboración y presentación

26/4/2010

Valoración

(1 votos)

La intención de Lumar es que en los próximos meses los consumidores puedan adquirir sus productos congelados, que desde la empresa califican como «un alimento saludable y nutritivo». Y es que los responsables del lanzamiento de esta nueva línea explican que no escatimaron esfuerzos para conocer la opinión del público sobre los nuevos platos, una opinión que resultó muy positiva.

Incluso se encargó un estudio a la consultora Appus que vino a dar la razón a los impulsores de la idea, pues el 24% opinaron que el producto era saludable, el 23% lo calificaron de novedoso, mientras que un 26% lo vieron funcional, y un 18%, muy natural.

Novedades

Además de los dos platos que llegaron a la final del concurso, Lumar comercializará ocho variedades más, entre las que destacan las marinadas a la mediterránea, en tomate y a la japonesa. También estarán a la venta supremas de atún en salsa de naranja, mostaza y suprema de pez espada en salsa de naranja. Además, el público podrá saborear ventresca de atún a la parrilla y tacos de tintorera al estilo **bien me sabe** .

La inversión realizada por la empresa para sacar esta línea de productos fue de alrededor de un millón de euros, mientras que sus responsables prevén facturar este año unos dos millones y procesar unos 250.000 kilos de atún. Se estima que, además, se podrán crear 15 puestos de trabajo directos.

Lunes, 26 de abril de 2010



Madrid 27.5/9.9° Cambiar

Qué.es
en PDFQué.es
MóvilQué.es
F[Noticias](#) [Curiosas](#) [Famosos](#) [Ocio](#) [Deportes](#) [Tu economía](#) [Ciudades](#) [Clasificados](#) [Más](#)

Powered by Google

Sevilla

[Twitter
Sevilla](#)[RSS
Sevilla](#)[Fotos
Sevilla](#)

Aguilera se reúne hoy en Bruselas con el director general de Pesca y visita la European Seafood Exposition

La consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, realiza hoy y el martes un viaje de trabajo a Bruselas donde se reunirá con el director general de Pesca de la Comisión Europea, Fokion Fotiadis, con quien analizará las consecuencias de la próxima aplicación del reglamento comunitario que regula el caladero del Mediterráneo. Este encuentro será a las 10,00 horas en el Dirección General Mare.

26 de abril de 2010

Esta página ha sido vista 1 vez. [Entra](#) para que tus amigos sepan que la has leído.[Me gusta](#)[Compartir noticia](#)[Enviar por email](#)[Facebook](#)[Twitter](#)[Menéame](#)[Ver más](#)

Calle del Rastro, 24a, 41004 Sevilla, España

SEVILLA, 26 (EUROPA PRESS)

Datos de mapa ©2010 Tele Atlas -

La consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, realiza hoy y el martes un viaje de trabajo a Bruselas donde se reunirá con el director general de Asuntos Marítimos y Pesca de la Comisión Europea, Fokion Fotiadis, con quien analizará las consecuencias de la próxima aplicación del reglamento comunitario que regula la pesca en el caladero del Mediterráneo. Este encuentro será a las 10,00 horas en el Dirección General Mare.

El martes la agenda de trabajo de la consejera comenzará a las 11,00 horas con una visita a la Feria Europea de Pescados y Mariscos 'Seafood', la muestra más importante del mundo en este sector. Aguilera recorrerá los diferentes pabellones de las empresas andaluzas que participan en el certamen a través del stand de la Junta, que se ubica junto al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) y otras comunidades autónomas. En el evento, en el que participan más de 140 países, la consejera de Agricultura y Pesca presentará, a las 13,00 horas, la campaña de promoción 'Pescado fresco, Pescado nuestro. Consúmelo', que desarrollará la Junta durante los próximos meses de verano.

El objetivo de esta nueva campaña publicitaria es informar sobre las características que diferencian al pescado fresco de las costas andaluzas, concienciar de la importancia de la pesca sostenible y el consumo responsable y educar sobre las virtudes nutritivas del pescado fresco. La presentación tendrá lugar en el Hal 7 del Parque de Exposiciones.

Seguidamente, Aguilera dará a conocer las acciones que está realizando su departamento en cuanto a las nuevas iniciativas dirigidas a fomentar el conocimiento de las tradiciones pesqueras en estrecha relación con los enclaves turísticos de Andalucía.

EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION

La European Seafood Exposition, que se celebra en el Parc des Expositions de Bruselas, del 27 al 29 de abril, se ha consolidado como la feria del pescado más importante del mundo. En ella se da cita un elevado número de compradores de aproximadamente 140 países, siendo los principales sectores el de restauración y catering, cadenas de supermercados y exportadores e importadores.

La Consejería de Agricultura y Pesca participará en esta edición con una superficie de 482 metros cuadrados, en el mismo pabellón que el resto de comunidades autónomas, y con el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Esta participación conjunta se viene desarrollando desde 2003, y ha supuesto la concentración de los productos pesqueros españoles en un mismo espacio, aunque diferenciados por comunidades, además de verse incrementado por acciones de merchandising conjuntas y acciones de relaciones públicas.

Lunes, 26 de abril de 2010

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

huelvainformacion.es

PROVINCIA

PORTADA

HUELVA

PROVINCIA

DEPORTES

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

CULTURA

OPINIÓN

SEMANA

Huelva Información

Provincia

La Junta hace una apuesta firme por el pescado fresco en la Seafood

La Junta hace una apuesta firme por el pescado fresco en la Seafood

La Consejería de Agricultura y Pesca lanzará este verano una campaña sobre las virtudes nutritivas del producto · Las tradiciones pesqueras y el turismo se unen para buscar mercado internacional

Y. SÁNCHEZ / HUELVA | ACTUALIZADO 26.04.2010 - 05:01

0 comentarios

0 votos



Hoy abre sus puertas la Seafood de Bruselas, la cita europea más importante de los sectores relacionados con la pesca extractiva y el mercado de pescado. La Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca, va a tener una marcada representación en esta feria internacional donde presenta el fuerte potencial regional dentro del sector.



Marineros de Isla Cristina seleccionando la mercancía recién llegada al puerto.

La consejera Clara Aguilera lleva en cartera la nueva campaña publicitaria para fomentar el consumo de pescado fresco. La promoción tiene objetivos tan claros como son el de informar sobre las características que diferencian al pescado fresco de nuestras costas, sobre todo por la variedad de especies que se capturan en las cinco provincias andaluzas con costa entre las que destaca Huelva junto a Cádiz, Almería, Málaga y Granada.

La campaña tiene una vertiente educativa que se centra en dos funciones. Por un lado concienciar de la importancia de la pesca sostenible y del consumo responsable, alertando sobre los riesgos que supone el comercio de inmaduros y la importancia del etiquetado, fundamental para detectar la procedencia. Riesgos que cuentan con campañas específicas. La segunda función es la de educar sobre las virtudes nutritivas del pescado fresco y contribuir al mantenimiento de la cultura pesquera y gastronómica.

El nuevo lema de la promoción es 'pescado fresco. Pescado nuestro. Consúmelo', al que seguirá el de 'apostamos por el desarrollo sostenible de la pesca' y comenzará el próximo mes de junio para desarrollarse durante el resto del verano, hasta septiembre.

La relación pesca y turismo es otra de las iniciativas que la Consejería de Agricultura y Pesca va a presentar en Bruselas. Dos productos que se complementan en el territorio andaluz donde el turismo está íntimamente relacionado con la riqueza gastronómica de la comunidad. El objetivo ahora es fomentar el conocimiento de las tradiciones pesqueras, que precisamente están localizados en los enclaves turísticos del territorio andaluz.

Para la Consejería de Agricultura y Pesca la conservación del acervo cultural pesquero garantiza, no sólo la salvaguardia de la memoria histórica de muchas localidades pesqueras, sino que también supone un nuevo yacimiento para la generación de empleo y riqueza mediante la atracción de un turismo en torno a las actividades de la pesca.

Para ello la Junta de Andalucía viene desarrollando una serie de iniciativas con la finalidad de diversificar las actividades pesqueras que tienen como elemento central e innovador la dimensión de la pesca, considerada como un sistema social, económico y cultural en la comunidad.

Son muchas las acciones que se han realizado en los últimos años con esa finalidad. Entre las que destaca el estudio para la valorización del patrimonio de los municipios pesqueros del litoral andaluz; las diferentes ediciones de la Muestra de Imágenes Tradicionales de la Pesca; así como las realizadas en la costa gaditana de Tarifa y o la almeriense de Carboneras.



MAR Harm Koster - Director ejecutivo de la Agencia Comunitaria de Control de la Pesca

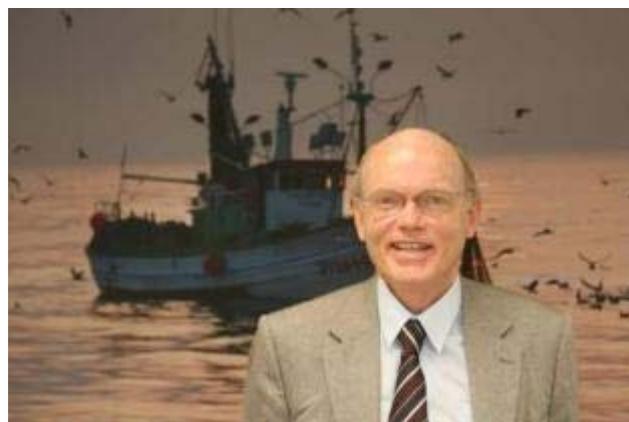
"Se necesita disciplina en la pesca y los armadores saben que es el futuro"

"En Europa no había déficit de legislación sino de aplicación de las reglas de control"

11:04 ☆☆☆☆☆



El holandés Harm Koster es desde abril de 2006 director de la Agencia Comunitaria de Control de la Pesca (ACCP), con sede en Vigo y encargada de velar por el cumplimiento de la normativa comunitaria. Antes, Koster fue jefe de la Unidad de Acuerdos con Terceros Países y trabajó en la Unidad de Control de la Pesca.



Harm Koster, en la sede de la Agencia Comunitaria de Control de la Pesca, en Vigo. Jesús de Arco

P. PIÑEIRO - VIGO Hace ahora cuatro años, el Consejo de Administración de la Agencia Comunitaria de Control de la Pesca (ACCP) designaba a Harm Koster director ejecutivo del nuevo organismo con el que la Comisión Europea

(CE) pretende, desde su sede viguesa, hacer cumplir la normativa de control de la actividad de su flota. Dos años después de comenzar su labor efectiva, la ACCP ha extendido ya sus tareas de coordinación e inspección a las aguas de NAFO, al Atlántico Noreste, al Báltico, al Mar del Norte y al Mediterráneo para controlar la pesquería del atún rojo. En un español ya bien fluido, Koster hace balance y avanza el futuro de la pesca en Europa, ligado ya inexorablemente a la perspectiva de la sostenibilidad de los recursos marinos.

–¿Cómo cree que se les ha recibido en Vigo, con una flota y una industria pesqueras tan potentes?

–Tengo entendido que en principio los armadores no estaban muy contentos con una agencia de control pero ahora pienso que están también satisfechos de la Agencia en Vigo. No hay futuro para la pesca si no hay una explotación más sostenible de los recursos marinos y no hay alternativa. Se necesita disciplina y pienso que los armadores aquí en Vigo están convencidos de que es el futuro y que es mejor para ellos tener la Agencia en Vigo.

–El nuevo reglamento de control recibe críticas del sector. Hace sólo unos días, el consejo de la flota de larga distancia cuestionaba su complejidad, que impide a veces su cumplimiento. ¿Qué opina?

–El nuevo reglamento de control es mucho mejor que las situación anterior. Antes había muchos reglamentos diferentes y ahora es uno solo que cubre todo el terreno e impone obligaciones en todas las actividades, desde la pesca en el mar hasta que el producto llega al consumidor. Necesitamos ahora aplicar este nuevo reglamento correctamente y a todos los pescadores de todos los Estados miembros [de la UE] de manera igual, que no sean discriminados algunas flotas y no otras. Este reglamento se puede aplicar correctamente, si todas las autoridades cooperan es un buen reglamento. Antes, en Europa no había un déficit de legislación,

sino que había un déficit de aplicación de reglas. Algunos estados no aplicaban muy estrictamente todas las reglas.

–¿Se notan ya sus efectos?

–Es un proceso lento y se necesita trabajar con las autoridades de los países para aplicarse. En algunas regiones tenemos éxitos, como en el Báltico, donde la situación es ahora mejor que hace tres años, también en el Mediterráneo el control es ahora mejor que antes de 2008. En todos los estados hay problemas de control pero es necesario trabajar juntos.

–La Agencia aún no actúa en Gran Sol ¿Para cuándo su labor allí?

–Todavía son los estados miembros los que aplican el control y hay controles en el mar en Irlanda por parte de las autoridades irlandesas pero no hay coordinación con los controles que hacen en España en el desembarco. Para un buen control se necesita coordinar las inspecciones en mar con las de tierra. En el programa de trabajo de la Agencia hay una indicación para empezar a establecer un trabajo conjunto pero la iniciativa es de la CE.

–Ha habido problemas en ese caladero, apresamientos por diferencias de medida de las redes entre el sistema electrónico oficial y el manual. Los armadores piden un año para adaptarse. ¿Qué le parece?

–Ese instrumento es muy preciso. La CE empezó antes de 2000 ya con un proyecto que financió la UE para desarrollar este aparato, que todos pueden comprar desde 2005. El reglamento estaba adoptado en 2008 y se dio un periodo de adaptación hasta septiembre de 2009, es decir, un año de adaptación y después, desde septiembre hasta fin de año, los inspectores previenen a los pescadores de que hay un aparato que desde enero se aplicaría con rigor. Es bastante. El futuro del sector pesquero es la sostenibilidad y cada vez que se retrasan las medidas no es bueno para el sector, para la sostenibilidad. Hay muchas investigaciones y no hay dudas sobre su funcionamiento.

–¿Cómo valora el nivel de cumplimiento de las normas por la flota española?

–No hay diferencia entre pescadores españoles, portugueses, italianos, holandeses o británicos sino que cada pesquería tiene sus problemas específicos; el Gran Sol, el Mar del Norte, el Báltico... No es un problema de países sino de pesquerías. Es natural que un pescador quiera pescar algo más si puede. Para un pescador individual es una ventaja pero para todos es muy negativo porque si todos pescan un poco más no hay sostenibilidad ni futuro para la industria.

–¿Está bien dimensionada la flota comunitaria?

–La situación del estado de los recursos marinos no está muy bien. Hay demasiados buques para pescar y pienso que para la rentabilidad del sector pesquero es mejor disminuir la flota. La CE creó ayudas para el desguace de los buques y la capacidad ha disminuido en los años precedentes y es una evolución que continúa, No es que haya una crisis mayor sino que es una evolución estable.

–¿Cuál es su opinión sobre el inminente y cuestionado carné por puntos para sancionar a los pescadores?

–No es nuestro papel participar en la discusión sobre la política pesquera sino aplicar las normas correctamente.

–Para cuándo el traslado a la sede definitiva en la Comandancia de Marina de Vigo?

–La CE en Bruselas estuvo casi 50 años en sede provisional y nuestra Agencia en Vigo tiene una sede provisional a la que aún le quedan algunos años.

ROSA QUINTANA
Conselleira de Mar

«No es mejor pescador el que más pesca, sino el que mejor vende»

Los golpes al furtivismo han marcado su primer año de conselleira, pero para ella ?su principal logro ha sido ser capaz de devolver la ilusión a la gente del mar

Espe Abuín 25/4/2010

Valoración (2 votos)

Veintidós años en esto de la pesca. Rosa Quintana ha sido inspectora, jefa del servicio de marisqueo, directora de formación, funcionaria en puesto base... Era toda una cara conocida para el sector, que no dudó en proponerla para situarla a la cabeza de la consellería.

-¿Qué logros se ha metido en el bolsillo en su primer año como conselleira do Mar?

-Hemos sido capaces de recuperar la ilusión de la gente del mar por creer que tiene futuro. Cuando llegué a la consellería constaté que había un desánimo muy grande. Pienso que, 368 días después, hemos hecho ver a la gente que tiene posibilidades. Creo en las capacidades de nuestro mar, creo en las capacidades de nuestros profesionales y, por tanto, seguiré peleando para lograr que el sector pesquero, marisquero y acuícola siga siendo ese motor tan necesario en estos momentos de crisis para el desarrollo de Galicia.

-Pues acabo de cruzarme con alguien del sector que, la verdad, no estaba muy ilusionado. Ha dicho que el gasoil está otra vez disparado, que no hay forma de obtener financiación, que el pescado no vale... ¿De verdad hay un futuro?

-Hay futuro, lo que ocurre es que, tal y como está establecida la estructura comercial, es difícil repercutir la subida de los gastos de explotación en el

precio del pescado. En mayo vamos a organizar una jornada para tratar de mejorar la cadena de comercialización. En cuanto a la financiación, creo que hay suficientes líneas a disposición del sector. En enero salieron las ayudas para la transformación, comercialización y acuicultura y este mes se publicarán las socioeconómicas. La Administración está intentando poner lo más pronto posible el dinero a disposición del sector. Tenemos que aprovechar los fondos europeos hasta el 2013 y acertar en su destino para tener un sector que no necesite vivir de las subvenciones, sino que las inversiones que se hagan desde la Administración sean solo para fortalecerlo.

-Para valorizar los productos se creó la marca PescadeRías, ¿qué ha sido de ella?

-Los productos de Galicia tienen fama de por sí, incluso en el lugar más recóndito del interior de España saben que el producto del mar gallego es buenísimo. Por tanto, lo que hay que hacer es distinguir lo bueno de lo mejor. Y tal y como está ahora el reglamento, la centolla que lleva esa marca puede ser un farol. Tenemos las mejores navajas, las mejores almejas, los mejores pescados, las mejores centollas... pero ese producto no está igual de bueno en todos los meses del año. Las almejas son muy buenas, pero si las vendemos cuando acaban de desovar, el rendimiento en carne es bajo y no tiene la mejor calidad. Por eso estamos cambiando el reglamento de uso, para que la marca afecte solo a lo que cumpla determinados criterios.

-Su Lei de Pesca se parece más a la del 93 que a la del 2008 que modificó. ¿Habrá cambios más profundos con el desarrollo de ese marco legal?

-La ley del 93 y la del 2009 tienen cosas distintas, como la reducción de la burocracia, tan importante para el sector. Pero la ley es un marco general y ahora vienen los decretos. Va a haber cambios fundamentales en el de artes, en el de comercialización, en el de los permisos de explotación... Tenemos al sector un poco agobiado, convocándolo a múltiples reuniones para dar con unas normas que redunden en dos ejes fundamentales: conseguir la gestión óptima de nuestros recursos, permitiendo una explotación sostenible, y mejorar la cadena de comercialización, de manera que nuestros pescadores cambien el chip de que no es mejor pescador el que más pesca, sino el que mejor vende.

-¿Qué ocurre que no arranca el plan acuícola?

-Es que encontramos la situación que encontramos, en la que era difícil

conseguir que la gente invirtiera con seguridad jurídica. ¿Quién estaría dispuesto a invertir unos cien millones de euros en unos terrenos que eran concesión de la Administración y sobre los que, como mucho, iba a tener la posibilidad de explotarlos por un máximo de 30 años? Hemos cambiado el sistema de adquisición de los terrenos y ahora, para mayor seguridad jurídica, tenemos que trabajar con Medio Ambiente para que las plantas encajen en los sitios en que, dentro del plan de ordenación del litoral, puedan encajar para evitar que dentro de unos años alguna organización nos denuncie en los tribunales o en Bruselas y tengamos que paralizar las obras. Preferimos parar seis meses para después arrancar en la buena dirección y el compromiso es que, a finales de este año, tendremos el nuevo plan de acuicultura.

-Y, mientras tanto, ¿no nos adelantará Portugal?

-No, mientras yo pueda evitarlo. Me llevo bien con los amigos portugueses, los felicité cuando se inauguró la planta del Mira por el empuje y el acierto que tuvo el Gobierno al declarar la acuicultura sector estratégico. Pero, por lo que a mí me toca, pretendo que Galicia sea una potencia tanto en la producción de especies como en la innovación tecnológica que lleva aparejada cualquier inversión en acuicultura sostenible con el medio ambiente.

-Eso, en tierra. Y en el mar ¿como se ordenará la acuicultura? ¿Se podrá volver a cultivar salmón en Galicia?

-Creemos que en Galicia se puede cultivar salmón, se puede cultivar mejillón, almejas... pero todo en su sitio. Estamos buscando las zonas marinas en las que se puede cultivar, qué se puede cultivar y dar seguridad jurídica al empresario que quiera invertir. Lo que ocurrió con la granja de salmón de Arousa fue un esperpento.

«No voy a consentir que quede sin regularizar ni un solo barco gallego»

25/4/2010

Valoración

(0 votos)

A quienes le reprochan que una de sus mayores inversiones sea, precisamente, en desguaces, Quintana replica rotunda: «Apoyo la sostenibilidad de los recursos, pero bien entendida, con unos planes de gestión, no apuesto por el desguace de la flota».

-¿Habrá que retirar del censo las 1.600 embarcaciones sin regularizar?

-No, aunque no depende de nosotros. Cuando llegamos a la consellería, había 600 expedientes tramitados de las 2.200 solicitudes de regularización. Nosotros hemos tramitado 1.600 y hemos pedido una prórroga de 6 meses para resolver los 295 que quedan. Para ello, hemos mantenido reuniones con todas las capitanías marítimas para establecer criterios comunes de regularización, que no había. Y hemos aportado soluciones a Madrid. Marina Mercante no tiene problema en aceptar lo que proponemos y Madrid debe tener valentía suficiente para defender nuestra propuesta en Europa. Ningún armador gallego tiene la posibilidad de aportar bajas ni de potencia ni de tonelaje suficientes para cubrir sus irregularidades, pero sí que tenemos la plena seguridad de que Galicia ha cumplido con la reducción de flota. Lo he dicho por activa y por pasiva: no voy a consentir que quede sin regularizar ni un solo barco de Galicia. Y si tengo que ir de la mano de los armadores a Bruselas, iré. Nuestra flota no depende del tonelaje ni de la potencia para la actividad extractiva. El esfuerzo lo realiza el marinero y no el barco. Que me digan si un lancha del percebe va a coger más porque tenga 300 caballos o 25.

-Su plan de lucha contra el furtivismo tiene éxito en origen. Sin embargo, han comprobado que 1 de cada 4 restaurantes inspeccionados presentaban irregularidades. ¿No habrá que atacar por otro lado?

-Estamos haciéndolo. Pero sigo diciendo que por mucho que nosotros hagamos un esfuerzo bestial, aunque el sector nos ayude como lo está haciendo, si no se implica toda la sociedad de Galicia, lo vamos a tener muy difícil. En Galicia hay muchos kilómetros de costa, los furtivos no tienen horario y hay muchos caminos, correoiras y demasiadas vías de acceso... Por mucho que nosotros lo intentemos, si no tenemos el apoyo de toda la sociedad, erradicar el furtivismo va a ser una labor muy complicada.

24-04-2010 / 9:10: h

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

Quintana: Plan gestión caballa sólo busca, a la larga, el desguace de barcos

Así lo ha asegurado Quintana en una entrevista concedida a EFE, en relación a la iniciativa acordada por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), las cofradías pesqueras y los representantes de las administraciones autonómicas de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco, tras el cierre de la pesquería de la caballa el pasado 4 de marzo.

Quintana ha explicado que su Gobierno apoyará todas aquellas medidas que sirvan para incrementar la cuota de caballa aunque, en su opinión, esta cifra permanecerá invariable el próximo año.

"Estoy de acuerdo en facilitar que el empresario que quiera abandonar pueda hacerlo de la mejor manera, pero siempre que eso sirva para potenciar que los que se quedan puedan seguir ejerciendo su actividad con más garantías de obtener beneficio para su explotación", ha destacado.

Para la conselleira, la cuota española de caballa "no cumple" con las expectativas del Ejecutivo gallego, por lo que ha propuesto que se reparta el número de kilogramos que pueden ser pescados en función del número de tripulantes de cada barco.

En su opinión, esta situación es consecuencia de que el sistema de Totales Admisibles de Capturas (TACs) y cuotas "no funciona", por lo que debe ser sustituido por una fórmula de "esfuerzo pesquero".

Este cambio tendría que estar incluido, según Quintana, en la reforma de la Política Pesquera Común (PPC) prevista para 2013, que también debería permitir que los empresarios pudieran comprar derechos de pesca a países que no utilizan todos los que les corresponden.

"Hay países que tienen excedentes de cuota y hay otros a los que nos gustaría tener más; por lo tanto, vayamos hacia un equilibrio en el reparto de dichas cuotas", ha señalado.

En relación a las consecuencias de la crisis económica en el sector pesquero y a las medidas aplicadas por la Xunta de Galicia, la conselleira ha explicado que su departamento está tratando de potenciar la creación de empleo y la internacionalización de los productos pesqueros gallegos.

"De las más de 200.000 toneladas que se descargan en nuestros puertos, apenas 29.000 se destinan a la exportación, con lo cual ahí tenemos todavía un campo de mercado importante", ha subrayado.

Para la conselleira, la crisis ha afectado al sector de la pesca "en menor medida" que a otros sectores, por lo que mucha gente "vuelve a mirar al mar" como una fuente de empleo y de riqueza.

Además, ha destacado que hay subsectores con gran potencial de creación de empleo, como el del marisqueo.

En este sentido, ha indicado que el anterior Gobierno autonómico llevó a los bancos marisqueros a una situación de "abandono" que hizo que, según sus estimaciones, el número de mariscadores -en su mayoría mujeres- pasara de 6.000 en 2005 a "poco más de 4.000" en 2009.

En los puertos gallegos hay ahora mucha gente que quiere trabajar como mariscador, pero ha señalado que la Administración "no puede repartir pobreza", por lo que primero pondrá en marcha proyectos de recuperación de bancos marisqueros, que se iniciarán en Ferrol.

Por otra parte, y respecto al problema de la piratería en aguas del océano Índico, Quintana ha resaltado que ni Galicia ni España pueden "permitirse el lujo" de abandonar un caladero en el que "tenemos todo el derecho del mundo a participar".

Ha asegurado que la iniciativa de embarcar a agentes de seguridad privada en los pesqueros españoles no le gusta y que sería "preferible" que fueran infantes de Marina a bordo de los atuneros, por ser "auténticos profesionales" y los que, según la conselleira, "mejor pueden defender" a las empresas nacionales.

Quintana también ha hecho referencia a dos de los últimos casos de retención de pesqueros españoles en el extranjero, el primero de ellos, en Mauritania, y el segundo, en Irlanda.

En cuanto a la detención en el país africano, ha pedido "mayor implicación a las autoridades comunitarias para que se respete el acuerdo pesquero vigente y "mucho más agilidad" en la resolución de estos casos.

Ha destacado que, en el caso de Irlanda, -donde el buque fue detenido por no cumplir la normativa en cuanto al tamaño de las redes- han pedido al MARM que presione a la UE para que hagan pruebas de validez del método manual de medición de mallas -usado por España- y del digital, que fue el utilizado por Irlanda.

En su opinión, estos casos son "frecuentes" cuando conviven dos métodos de medición válidos, por lo que la

UE debería establecer un margen de error con el que se puede trabajar.

Por otro lado, en relación al Plan de pesca del pulpo aprobado el pasado 31 de diciembre, ha indicado que cuenta con el apoyo del sector y que plantea medidas de "mayor control del esfuerzo pesquero" que su predecesor, por lo que, según los datos disponibles hasta el momento, ha logrado mejorar el estado de la especie.

Quintana ha destacado que en su primer año al frente de la Conselleria do Mar se ha "devuelto la palabra" al sector pesquero gallego y se ha logrado un consenso en temas como, por ejemplo, el de la nueva Ley de Pesca. EFE

Lunes 26 de abril de 2010 [Contacte con laopinioncoruña.es](#) | [RSS](#)**laopinioncoruña.es**NOTICIAS
Mar

HEMEROTECA »

EN

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

[A Coruña](#)[Metro](#)[Galicia](#)[España](#)[Mundo](#)[Sucesos](#)[Economía](#)**Mar**[Deportes](#)[Cultura](#)[Sociedad](#)**Ahora la Gama Toyota viene con más Tranquilidad. Descúbrela**[laopinioncoruña.es](#) » **Mar**

El gran almacén del furtivismo gallego

El material ilegal decomisado por Gardacostas abarrotará dos naves en Celeiro y Santiago. La tramitación administrativa y judicial provoca que algunos objetos permanezcan hasta 15 años almacenados

🕒 03:04



Más de cien embarcaciones, por encima de setenta coches, casi media docena de camiones, furgonetas,

Decomisos de Gardacostas

todo tipo de aparejos y artes de pesca ilegales y un sinfín de objetos decomisados en la lucha contra el furtivismo abarrotan los dos almacenes del Servizo de Gardacostas de Galicia, en Santiago y Celeiro. Pueden pasar años, lo que dure la tramitación administrativa, hasta que se aclara su destino final. En la mayoría de los casos, les espera el desguace, el reciclaje o la destrucción. La subasta es inviable porque el material es de "ínfima calidad" porque los furtivos saben que se lo pueden incautar. Son el mejor testimonio de la actividad ilegal en el mar gallego

P. PIÑEIRO | VIGO Dos naves, una en Santiago y otra en Celeiro, guardan el mejor testimonio de los medios, en algunos casos bastante sofisticados, que emplean los furtivos en sus asaltos a la riqueza pesquera y marisquera de la costa gallega.

A estas naves llegan cada día ingentes cantidades del material que se logra en los decomisos realizados por el Servizo de Gardacostas de Galicia. Más de cien barcos, en su mayoría pequeñas planeadoras de poliéster o barcas de madera, unos setenta coches, cuatro o cinco camiones de unos 3.500 kilos, furgonetas (en algún caso con doble fondo capaz de esconder hasta una tonelada de pescado) e innumerables nasas, redes, aparejos o instrumentos empleados en la pesca y el marisqueo ilegal se amontonan en ambas naves y, en mayor proporción, en la de Santiago, que ocupa más de 2.000 metros cuadrados, según detalla Lino Sexto, subdirector del Servizo de Gardacostas.

Los objetos decomisados han de esperar almacenados, en muchas ocasiones, varios años hasta que concluye toda la tramitación administrativa correspondiente o incluso algún trámite judicial, lo que alarga más el proceso, en algunos casos hasta los quince años. Los propietarios que desean recuperar sus objetos antes han de hacer frente a un aval o fianza hasta que concluya la tramitación. Son cantidades que van desde los 300 a los 7.000 euros. Sexto recuerda alguna de hasta 60.000 euros. "Era un barco que estuvo precintado y ahora está a la venta por parte del propietario, que no quería hacerse cargo de la sanción y ya lo vendía con la incautación encima", explica.

Lo que los propietarios no quieren o no pueden recuperar y todo lo de propiedad desconocida inicia el camino de la destrucción. Durante mucho tiempo el material tuvo como destino la incineración en Sogama, incluso los barcos, hasta que la negativa de la empresa a aceptar este material por problemas de contaminación aconsejó destinarlo al reciclaje, el desguace o la destrucción por empresas especializadas.

La salida al mercado mediante subasta no es viable. "No se puede subastar mientras no se acaben los

trámites administrativos y, cuando terminan, la verdad es que no hay nadie interesado en comprar esa chatarra, que no tiene valor de ningún tipo, porque, por ejemplo, hay coches que llevan allí más de cinco años oxidándose y los barcos de madera y los motores en ese tiempo también se deterioran". Además, se trata de material "de ínfima calidad porque los furtivos ya saben que se arriesgan a que se los incauten y, por ejemplo, los coches suelen ser prácticamente de desguace. No se gastan mucho porque saben que se arriesgan a quedar sin él".

En cuanto a los aparejos y artes ilegales, los decomisados sin identificar se destruyen inmediatamente para evitar que colapsen las naves y las dejen inoperativas.

Sólo desde julio salieron de la nave unos quince camiones con nasas, redes y aparejos y todavía deben quedar otros cuatro o cinco pendientes de tomar el mismo camino.

Decomisos de Guardacostas

	2009		Primer trimestre de 2010	
	Decomisos	Incautaciones	Decomisos	Incautaciones
Vilaxoán	1.416,3	2.629	1.043,9	1.686
Celeiro	772,1	498	144,5	12
Ferrol	1.180,1	1.825	405,4	267
Muxía	3.106,7	3.888	1.308,6	532
Pontevedra	1.915,6	2.163	459,3	679
Ribeira	3.176,9	3.075	512,7	173
Vigo	18.514,4	4.674	481,2	708
A Coruña	5.607,1	1.606	2.709,3	320
Portosín	1.983,1	1.616	249,2	368
Fuera de las rías	1.351,9	1.879	126,15	169
TOTAL	39.024,2	23.853	7.440,25	4.914



Badajoz	Extremadura	España	Deportes	Gente	Última hora	Agenda	Multimedia
-------------------------	-----------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------------	------------------------	----------------------------

[Portada](#) > [Badajoz](#)

PUBLIRREPORTAJE.

Badamar abre una tienda de pescado fresco a precio de lonja

26/04/2010

[comentarios](#)

[enviar](#)

[imprimir](#)

[valorar](#)

[añade a tu blog](#)



Badamar ha puesto en marcha en sus instalaciones de El Nevero una tienda donde vende el mejor pescado de la ciudad a precio de lonja. Precisamente así se llama este espacio para amantes del pescado de calidad: 'La lonja del puerto'. Badamar es un centro de elaboración y transformación de productos de la pesca, así como cocedero de marisco. Ahora se complementa con esta tienda que ofrece sus servicios a bares, restaurantes y al público en general.

Eloy Guerrero, gerente de Badamar, explica que trabajan con pescado muy fresco, recién capturado y adquirido en las lonjas de Huelva. Tan sólo un día después de ser pescado en las costas onubenses los pacenses y los establecimientos de restauración pueden consumir y ofrecer un producto de calidad suprema. "Esta tienda hace posible comprar un pescado de alta calidad a precio de lonja", comenta Eloy Guerrero. En Badamar se realiza también el procesado, corte, eviscerado y transformación de muchos productos del mar, que después se envasan con marca propia. En las instalaciones de Badamar en Badajoz se encuentra un selecto restaurante, cafetería, así como una sala de exposición y venta. Los pescados Badamar proceden del Mediterráneo, Cantábrico y Océano Atlántico. Entre otras especies se encuentran: merluza, dorada, lubina, rodaballo, atún rojo de almadraba, ventresca, boquerones, salmonetes o pijotas, entre otros.



VOLVER

Elche - ACTUALIDAD - LOCAL

José Ramón García deja la presidencia de la Cofradía de Pescadores tras seis años.

El representante de los marineros se jubila tras vender su barco y cede el cargo de patrón mayor a Ángel Luchoro, que ocupaba la vicepresidencia.



Ampliar



Lunes, 26 de abril

El patrón mayor de la Cofradía de Pescadores, José Ramón García, recibió el sábado por la noche un emotivo reconocimiento en la gala de clausura de las Jornadas Gastronómicas Peix de Santa Pola que celebraron en la localidad la semana pasada.

El que ha sido durante los últimos seis años representante de los marineros de la villa deja su responsabilidad por jubilación, por lo que a partir de hoy mismo su lugar lo ocupará Ángel Luchoro Piedecausa, que ocupaba la vicepresidencia de la Cofradía de Pescadores de Santa Pola.

El patrón mayor fue homenajeado por el Ayuntamiento y la Asociación de Restaurantes Cocina de Santa Pola, organizadores de la cita culinaria, que le entregaron un pin de oro del Peix de Santa Pola en reconocimiento a todo el trabajo dedicado por García a la promoción del pescado de la lonja santapolera y en defensa del sector.

Además, el hasta ahora responsable de la Cofradía, recibió un detalle conmemorativo de la Agencia de Desarrollo Local, junto con el taller de Empleo y la Escuela Taller de Santa Pola, que también trabajaron con el patrón mayor en la promoción del pescado de la lonja local desde el lanzamiento del Peix de Santa Pola como marca.

José Ramón García deja su cargo por jubilación. En su caso, ésta llega tras vender recientemente el barco del que era armador, por lo que "lo correcto es dejarlo", apuntó el responsable. "Fui electo cuando tenía la condición de armador y ahora he vendido el barco, por lo que considero que debo dejarlo por imperativo legal", expresó.

José Ramón García se retira tras toda una vida ligada al mar, ya que fue elegido patrón mayor en el año 2003 y hasta entonces había estado saliendo a faenar a diario, labor que sustituyó con su trabajo como representante de los marineros que ha venido desempeñando hasta la fecha, tras renovar en el 2007 su cargo al frente de la Cofradía.

Aunque ahora con la jubilación se aparta de la primera línea, José Ramón García expresó que "nunca va a estar desvinculado. Estoy acostumbrado a pasarme viajes de seis meses en el mar", aunque "es tiempo de descansar y disfrutar de la familia", apuntó. García se marcha tras haberse tomado su tiempo para dejar el testigo a su sucesor, hasta ahora vicepresidente, para el que tuvo palabras de elogio y al que ofreció todo su apoyo.

Por otro lado, en los homenajes también se tuvo en cuenta al alcalde, Miguel Zaragoza, que recibió el primero de los pins de oro que se han realizado por su apoyo a los pescadores. Cerca de 300 personas abarrotaron los salones del restaurante Varadero para poner un broche de oro a las séptimas jornadas que se realizan en Santa Pola con el Peix como protagonista. Los asistentes degustaron un menú elaborado conjuntamente por restaurantes que ya participaron en las jornadas durante la semana -Casa Ruiz, Nuestrabarra, La Cofradía, Antonio Ruso, Varadero, Mar de Cristal- y con el estreno de Casa Juan y La Almadraba.

Los comensales pudieron degustar una propuesta con platos tan distintos y sabrosos como una fritura de pescados, pulpo al horno, marisco hervido, vieiras y rustidera de pescados variado de la bahía. La velada gastronómica acabó con el sabor dulce del crujiente de manzana y un postre de chocolate cítrico con rocas de frutos secos. (Fuente: Diario Información)

26 de abril de 2010

Rosa Quintana defiende el acceso a la propiedad como más seguridad jurídica para las empresas acuícolas

misPeces.com

Vigo 26/04/2010 – La Conselleira del Mar de Galicia, Rosa Quintana, señaló la pasada semana que el régimen de acceso a la propiedad de los terrenos servirá para garantizar y fortalecer el desarrollo de inversiones acuícolas, al darle más seguridad jurídica a las empresas.

Quintana indicó que buena parte de la labor de su equipo estará encaminada a la generación de empleo, "pero sin aumentar la presión sobre los recursos existentes", a través del plan de recuperación de zonas improductivas y a la planificación de la acuicultura, tanto la marina como la terrestre.

En el marco legislativo, la conselleira de Mar anunció que dará continuidad en los próximos meses a la Ley de Pesca, a través del desarrollo de la normativa y de la actualización de los decretos, órdenes y reglamentos.

Respecto a la Política Pesquera Común, Quintana aspira a que la normativa sea "positiva para Galicia", tras seis meses de trabajo "de la mano con el sector" en la elaboración de la propuesta gallega.

En términos generales, se congratuló de que se haya "desbloqueado la situación de parálisis" en que se encontraba el sector y subrayó que el mar "puede y debe" ser una fuente de empleo de futuro "estable y sostenible", de ahí los 60 cursos de formación impartidos gratuitamente en el primer trimestre de este año.

En el balance de su primer año de gestión, la conselleira del Mar destacó la aprobación de la Ley de Pesca de Galicia en un marco de consenso; la lucha contra la actividad ilegal, con un incremento del 400 % de las incautaciones de bienes y medios, y "los resultados positivos" que se obtendrán con el plan de gestión del pulpo.

Asimismo, aludió a la dotación de tripulaciones de forma ininterrumpida de los dos helicópteros de rescate aéreo y se remitió a informes técnicos que respaldan este sistema frente a la adquisición de una tercera aeronave.

La conselleira citó por último la rebaja de las tasas portuarias y el ajuste de las estructuras administrativas, y como ejemplo puso la redistribución de más de 9 millones de euros destinados a la nueva sede de Portos de Galicia y a inversiones en infraestructuras para el sector pesquero.

25-04-2010 / 10:10 h

(Canarias) ECONOMIA

El sector de la acuicultura sobrelleva la crisis e intenta llegar a Rusia

Así lo ha manifestado en declaraciones a Efe el consultor del sector Pedro Pablo García Barroso, quien ha señalado que la producción de dorada y lubina ha descendido en las islas tras alcanzar entre 9.000 y 10.000 toneladas en 2008, que fue el mejor año para las empresas del sector.

Las previsiones para este año fijan una producción en torno a las 7.000 toneladas, ha indicado el consultor, quien sostiene que la demanda de pescado crecerá de nuevo una vez que se supere la crisis económica, por lo que asegura que el sector de la acuicultura sigue siendo "una apuesta con muchas posibilidades".

La producción ha ido creciendo y se ha duplicado en Canarias desde el 2004, cuando se situaba en 2.800 toneladas, pero aún queda mucho por conseguir para alcanzar las 14.000 toneladas, que es la producción máxima fijada por el Gobierno autónomo para el archipiélago, siempre que haya empresas interesadas y espacio suficiente.

La acuicultura es una de las actividades más importantes del sector primario en Canarias y, aunque figura por detrás del plátano, comparte posición con el tomate y el cultivo de flores por el volumen de negocio que genera, ha señalado el consultor.

Aunque las ventas han bajado desde el 2008, cuando generaron un volumen de negocio de unos 50 millones de euros, la producción sigue teniendo salida al mercado peninsular, adonde se envía el 70 por ciento del pescado, mientras que el canario concentra entre el 15 y el 20 por ciento, y el exterior, el 10 por ciento.

En las islas, un total de 32 empresas cuentan con concesiones autorizadas por el Gobierno regional y emplean a unas 400 personas, cifra que se confía elevar una vez que se comiencen a comercializar las nuevas especies autorizadas (jurel, medregal y bocinegro), según ha explicado a Efe el viceconsejero de Pesca, Francisco López.

El viceconsejero ha indicado que se trata de especies más grandes que se pretenden vender laminadas o en rodajas, lo cual generará valor añadido y generará más empleos, además de que desde el Gobierno autónomo se estudia también autorizar la producción de corvina.

Las pequeñas empresas, la mayoría radicadas en Tenerife, son las que más han sufrido la recesión y se han visto obligadas al cese temporal de la actividad, según García Barroso.

Las medianas y de gran tamaño, que disponen de más margen de producción y están mejor dotadas económicamente, han podido sobrellevar la crisis que, según el consultor, ha afectado doblemente a los acuicultores, porque a la caída de precios que ya afectaba sobre todo a la dorada se unió la recesión internacional, que conllevó una reducción del consumo y el endurecimiento de los créditos.

El sector se mantiene, y en ello han coincidido el consultor y el viceconsejero, quien ha informado de dos nuevas autorizaciones de explotación en Gran Canaria, ubicadas en Castillo de Romeral y en La Aldea de San Nicolás.

Según el consultor, de todos los cultivos éste entraña mayor riesgo porque en una granja de cerdos se puede controlar a los animales, pero las jaulas de pescado están en mar abierto y están expuestas a las inclemencias del tiempo, que a veces no permiten alimentar el pescado o provocan grandes destrozos.

Los últimos temporales han generado daños valorados en casi dos millones de euros, como consecuencia de la rotura de jaulas y de redes que han ocasionado el escape de todo el pescado.

Los mayores daños se registraron en La Palma, concretamente en las empresas que tienen sus cultivos en mar abierto en la zona de Tzacorte, aunque también sufrieron ligeras pérdidas empresas de Tenerife y Gran Canaria. EFE

GARA > Idatzia > Euskal Herria

«El 20% del agua mundial debería estar libre de pesca»

Daniel Pauly

Biólogo experto en mares y océanos

Nacido en París hace 64 años, de niño vivió en Suiza y Alemania, aunque actualmente reside en Canadá. Miembro de la junta directiva de OCEANA, Pauly es experto en biología marina y ciencias pesqueras. La revista «Scientific American» lo considera uno de los 50 científicos más influyentes del mundo.

Oihane LARRETXEA | DONOSTIA

Recientemente ha visitado Euskal Herria con motivo de las jornadas «Tolosa Naturaldia» que él mismo se encargó de inaugurar. Asegura que «en Europa la reducción de los recursos marinos es increíble», en gran parte, por la actividad pesquera. Asimismo, incide en que los proyectos destructivos que se llevan a cabo en la costa también repercuten en ello: «Si para construir, es necesario destruir una parte de la naturaleza, ese proyecto no puede ser sostenible».

Usted defiende la creación de áreas marinas protegidas para la conservación de los servicios naturales. ¿Por qué?

En Europa la reducción de los recursos marinos es increíble. Literalmente, la mayoría de la población no se hace una idea de la magnitud real. Las biomasas de peces son diez o veinte veces más pequeñas que hace cien años. Un buque hace un siglo capturaba alrededor de 500 kilogramos de pescado por hora. El mismo buque hoy en día, obtiene cincuenta o veinticinco kilogramos, es decir, entre diez y veinte veces menos. Además, hay que destacar que los peces son demasiado pequeños. El impacto de la pesca es tal, que si queremos mantener la existencia de los peces grandes que teníamos, y su producción, es necesario crear zonas donde ellos queden protegidos del efecto de la pesquería, particularmente del arrastre, porque modifica los fondos marinos.

¿De qué se trata: de prohibir o bien de regular la pesca?

La idea para estas áreas protegidas es que no haya pesquerías, y que el 10% o el 20% de la masa de agua mundial esté libre de pesca. Por ejemplo, la única razón por la que tenemos jirafas, es porque hemos tomado la decisión de que queremos tenerlas, y no hay agricultura en los alrededores. Las jirafas y la agricultura no son compatibles, no pueden coexistir. Hay algunos animales que no son compatibles con la existencia de la producción para el consumo humano.

El polvo que metemos bajo la alfombra no se ve, y por lo tanto, no nos preocupa. ¿Pasa lo mismo con el mar?

Exactamente. Todas las personas entienden porqué es necesario tener parques terrestres: para mantener los árboles o las jirafas, por ejemplo. En cambio con el mar es necesario explicar por qué necesitamos tener parques submarinos. No hay ninguna diferencia entre los dos espacios: los peces son animales que viven y que se reproducen, y otro tanto ocurre de manera paralela en la superficie.

Tras cinco años de veto, se puede pescar anchoa de nuevo, aunque las propias cofradías se han establecido un límite. ¿Le han visto las orejas al lobo?

Es que hoy en día la fuerza que tienen los buques de pesca es mucho mayor, frente a la capacidad de

reproducción y desarrollo de los peces. Ahora resulta más fácil pescar, gracias a los barcos dotados de motor, no es como antes. Es una guerra contra los peces que podemos ganar cada vez, pero por esta razón es necesario delimitarnos. Es como si un adulto luchara contra un niño.

La pesca no es el único enemigo de la biodiversidad. Recientemente se ha presentado la propuesta para crear un corredor ecológico entre Ulija y Jaizkibel y, por otro lado, se habla del puerto exterior de Pasaia. ¿Cómo encaja esto?

No conozco muy bien este proyecto, digamos que no soy un especialista en dicha zona, pero en el Cantábrico los recursos son muy bajos y es necesario protegerlos. Por esta razón, cada zona protegida puede ser muy útil. Si las obras del puerto son en la misma zona, esto dependerá de la relación que exista entre la superficie del puerto y la superficie de la área protegida. La pesca tiene un efecto muy fuerte sobre los recursos, y si hay un puerto en un lugar protegido, es una contradicción.

Quiéren crear un museo Guggenheim en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai. Los defensores del proyecto dicen que pretenden fusionar el arte con la actividad económica y la sostenibilidad. ¿Es esto posible?

Generalmente no es posible tener un desarrollo económico y a su vez la protección de la naturaleza. Estos dos aspectos no pueden coexistir en el mismo lugar. Si para construir, es necesario destruir una parte de la naturaleza, no puede ser sostenible. Me parece que en los casos como este hay mucha propaganda. La palabra sostenible en este caso debe ser examinada muy bien porque es fácil decirla. Ahora hay diversos usos de 'sostenible' que nada tienen que ver con la sostenibilidad.

Así las cosas, ¿cree que se atienden más los intereses económicos que las recomendaciones de los científicos?

Está claro que necesitamos la naturaleza para mantener los ecosistemas y los servicios ecológicos. Nosotros utilizamos los recursos naturales, sin darle nada a cambio, sólo cogemos de ella. La economía misma debe obtener todo lo que necesita para crecer, pero la economía puede crecer de manera sostenible -sonríe al pronunciar la palabra «sostenible»-.

Asegura que en los próximos diez años se decidirá el futuro de nuestra civilización.

El cambio climático tendrá implicaciones mayores de las que pensamos. En el mar hay metano que ahora está saliendo a la superficie, la subida de las temperaturas...Las formas de gobernar son muy frágiles, y creo que tenemos diez años para solucionarlo todo, sino todo será demasiado complicado para resolverlo. Eso, o esperamos un milagro que no va a venir.

incompatible

«La palabra sostenible debe ser examinada muy bien porque es fácil decirla. Hay diversos usos de 'sostenible' que nada tienen que ver con la sostenibilidad»

parques

«Todas las personas entienden por qué hay que tener parques terrestres y en cambio con el mar es necesario explicar por qué necesitamos los parques submarinos»

26 de abril de 2010

Investigadores diseñan criadero móvil para semillas de moluscos bivalvos

misPeces.com

Concepción (Chile) 26/04/2010 - Investigadores de la Universidad de Concepción han puesto en funcionamiento un criadero móvil para semilla de moluscos, que servirá para resolver problemas asociados al cultivo, o para realizar transferencia tecnológica y capacitación.

Según explicó a misPeces.com, Irene López, investigadora del Centro de Biotecnología de la Universidad de Concepción, la idea de la "hatchery móvil" nace como una forma más funcional de atender a los requerimientos de empresarios y asociaciones de pescadores, sin tener que construir laboratorios permanentes que implican un coste muy elevado.

"Lo pensamos con un sistema de recirculación de agua para poder instalarlo lejos de la costa y así no depender de una toma de agua de mar". explica la investigadora.

La hatchery móvil es un laboratorio implementado a partir de un contenedor climatizado (reffer) de 40 pies, que permite el control de temperatura ambiental entre 17 y 22  C. Cuenta con un sector con 8 estanques de 50 L, dispuestos en gavetas, para acondicionar reproductores.

Otro sector está dedicado al cultivo masivo de microalgas con 20 botellas de 20L cada una, dispuestas en repisas con paneles de iluminación con fotoperíodo. Para el cultivo de larvas, cuentan con en un sistema de recirculación, con 5 estanques de 500 L cada uno.

Además, disponen de un área para el tratamiento del agua de mar, con filtros de 20 a 0,5 micras, unidad de esterilización de UV, biofiltro para nitrificación, bomba para succionar agua de mar y un soplador que proporciona aire a las distintas unidades de cultivo.

A todo ello se suma un sector cerrado utilizado como un pequeño laboratorio para instalar un microscopio, balanza y materiales necesarios para este propósito.

Este criadero móvil es un instrumento diseñado para realizar transferencia tecnológica de métodos de cultivo, actividades formativas, y abastecimiento de semillas para pescadores artesanales y empresarios.

Según indica la investigadora, el criadero móvil "está pensado para una producción controlada de máximo 4 millones anuales de semilla de moluscos bivalvos de importancia comercial, como los mitílidos, pectínidos, sol nidos, y gastrópodos".

En la instalación se pueden desarrollar los servicios de optimización de producción (supervivencia y tasas de crecimiento), desarrollo y transferencia de tecnología de cultivo, e investigación avanzada para mejorar tecnologías o procesos de cultivo.

Consultada sobre la factibilidad de utilizar esta tecnología en otros países acuícolas, López explicó que este criadero móvil "se puede implementar sin problemas en España, ya que es un diseño simple que se dimensiona dependiendo de los requerimientos de la especie a cultivar y del nivel de producción del cliente".

Descubren una corriente oceánica de agua fría y densa que circula por debajo de la Antártida

EFE > LONDRES

Un reciente estudio ha revelado que existe una corriente de agua fría y densa que circula por debajo de la plataforma marítima de la Antártida, a más de 3.000 metros de profundidad, con dirección hacia el norte, según publica Nature.

Investigadores de la Universidad de Hokkaido (Japón), detectaron una corriente que recorre la meseta submarina de origen volcánico Kerguelen, en las proximidades de la Antártida.

El equipo, encabezado por Yasushi Fukamachi, utilizó diferentes tipos de medidores, colocados al este de esa meseta, para estudiar durante dos años la profunda corriente que circula en dirección al norte.

Según sus estimaciones, la corriente transporta por segundo 8 millones de metros cúbicos de agua -con una temperatura inferior a los 0,2 grados-, volumen 4 veces mayor que el registrado en otras corrientes.

La corriente recién descubierta es la más densa y profunda masa de agua de los océanos de todo el mundo.



Una razón de peso para cambiar de banco

farodevigo.es » Economía



UE negocia con Kenia y los países de la región acuerdos para que los piratas sean sometidos a "juicio justos"

09:25 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



NOTICIAS RELACIONADAS

EUROPA PRESS Los ministros de Defensa de la Unión Europea han respaldado las gestiones de la Alta Representante de la UE para la Política Exterior, Catherine Ashton, para negociar acuerdos con Kenia y otros países de la región de manera que los piratas capturados en el marco de la Operación 'Atalanta' puedan ser sometidos a juicios justos.

* [Chacón destaca que se han reducido los ataques a la mitad. Economía](#)

* [Tropas internacionales sin identificar asaltan por sorpresa un bastión pirata en Somalia. Economía](#)

Mientras tanto, y siempre y cuando no medie "flagrante delito o denuncia" por parte de algún buque atacado, se incautará todo el armamento, se destruirán las naves nodrizas y los piratas serán llevados a puerto, según explicó la ministra española de Defensa, Carme Chacón, a su llegada a la reunión conjunta los Ministros de Asuntos Exteriores de la UE que se celebra en Luxemburgo.

"Nuestros mayores esfuerzos están siendo no sólo con Kenia sino con todos los países de la región para apoyar sus sistemas judiciales de manera que los piratas puedan tener procesos justos", dijo la titular de Defensa tras recordar que en este momento se está ejecutando el acuerdo alcanzado con Seychelles.

Según medios locales, Kenia ha anunciado que no juzgará a más piratas somalíes al no haber recibido las ayudas prometidas por la comunidad internacional.

Chacón indicó que, mientras no se cuente con estos acuerdos, en el marco de la Operación 'Atalanta' se seguirán abordando naves nodriza y desarmándolas, como hizo ayer mismo la fragata 'Victoria' frente a las costas de Somalia después de que un helicóptero del navío localizara un ballenero con varios esquifes sospechosos.

"El comandante de operaciones de 'Atalanta', en el caso de que no medie flagrante delito o denuncia por parte de algún buque atacado nos solicita que incautemos todo el armamento, destruyamos las naves nodrizas, los esquifes y los piratas sean llevados a puerto", insistió la ministra.

Lunes 26 de abril de 2010 [Contacte con farodevigo.es](#) | [RSS](#)NOTICIAS
Economía[HEMEROTECA »](#)[INICIO Y EDICIONES](#)[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[OPINIONES](#)[CANALES](#)[G](#)[Galicia](#)[España](#)[Mundo](#)[Sucesos](#)[Economía](#)[Sociedad y cultura](#)[Tecnología](#)**Una razón de peso para cambiar de banco**[farodevigo.es](#) » [Economía](#)

Chacón destaca que se han reducido los ataques a la mitad

[09:25](#) [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆

EUROPA PRESS

La ministra de Defensa, Carme Chacón, destacó hoy que desde la puesta en marcha de la operación 'Atalanta' activada en diciembre de 2008 como respuesta de la Unión Europea contra la piratería en las aguas del Indico, se ha reducido a la mitad el número de ataques que finalmente acaban en secuestro.

Chacón hizo un repaso a los resultados de 'Atalanta' en el transcurso de la cena mantenida entre los titulares de Defensa de la UE y presidida por la Alta Representante de Asuntos Exteriores y Política de Seguridad, Catherine Ashton.

La ministra española subrayó que la operación permite una mayor vigilancia y control de los puertos desde los que salen los piratas. Además, se ha conseguido desarticular un total de 21 bandas de piratas, formadas por 250 elementos, además de destruir una treintena de esquifes y 11 buques nodriza, entre los que se incluye la ballenera interceptada esta mañana por la fragata Victoria frente a las costas de Somalia.

Chacón también expresó su apoyo a la Alta Representante para la negociación de nuevos acuerdos con países de la zona, como Uganda, Sudáfrica, Tanzania, Mozambique y Mauricio, para el enjuiciamiento de los detenidos en el marco de la operación 'Atalanta', según explicó en un comunicado el Ministerio de Defensa.

Con respecto a la misión de entrenamiento de las fuerzas armadas somalíes en Uganda (EUTM-Somalia), que lidera el coronel español Ricardo González Elul,

La titular de Defensa agradeció la contribución realizada por los demás Estados europeos para colaborar en el adiestramiento de 2.000 militares somalíes dentro de la misión de entrenamiento de las fuerzas armadas somalíes en Uganda (EUTM-Somalia), que lidera el coronel español Ricardo González Elul, y que estará plenamente operativa el próximo 1 de mayo.

Compromiso europeo con los Balcanes

Sobre la operación de la Unión Europea en Bosnia-Herzegovina (ALTHEA), Chacón recalcó el compromiso europeo con los Balcanes desde 1992. En este sentido, manifestó que "ya se han alcanzado los objetivos militares" y abogó por la puesta en marcha de "una misión no ejecutiva de asesoramiento y apoyo técnico al Ministerio de Defensa de ese país".

Tras referirse al mecanismo de coordinación puesto en marcha por la UE tras el terremoto de Haití, el pasado 12 de enero, Chacón agradeció a sus homólogos las muestras de pésame recibidas tras el fallecimiento de cuatro militares españoles en el accidente de helicóptero ocurrido el pasado 16 de abril.

La ministra destacó la respuesta "inmediata y solidaria" del conjunto de la Unión Europea ante esta catástrofe y propuso aprovechar las lecciones aprendidas en Haití para mejorar la capacidad de respuesta rápida de la UE frente a los desastres naturales.



INTERNACIONAL

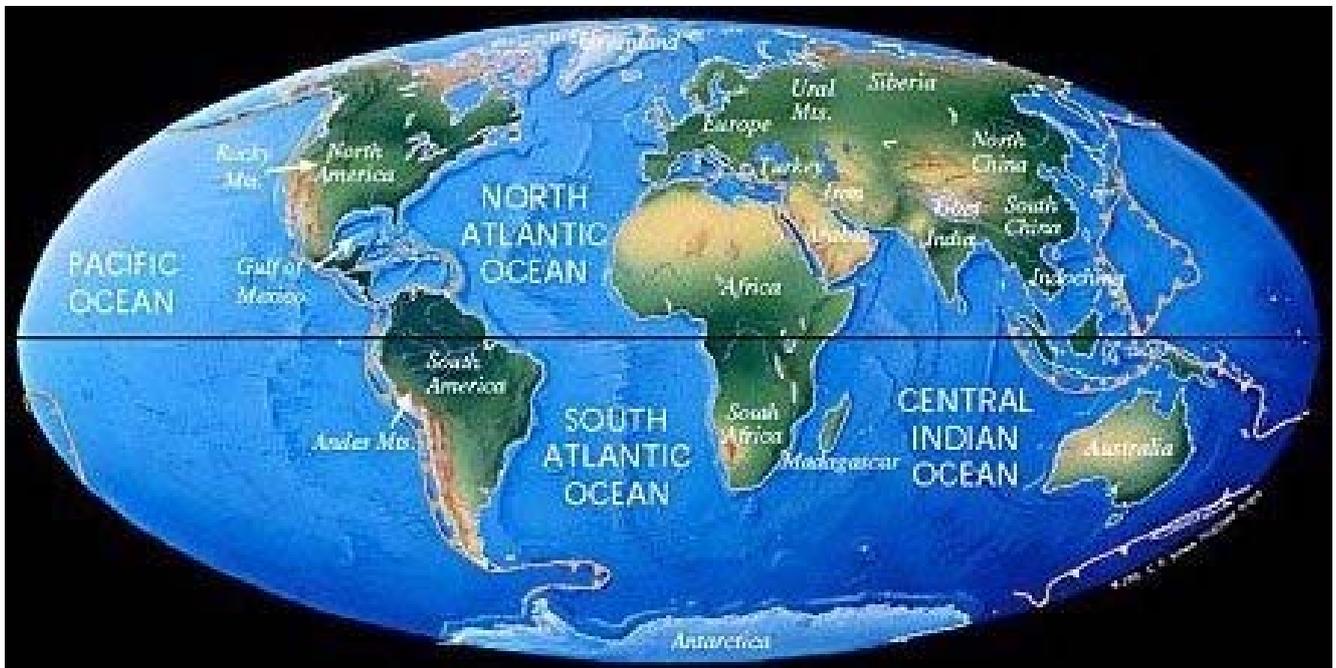


Foto: Tony Phillips de Science@NASA

Organización pesquera recomienda prudencia sobre el mercurio



ESTADOS UNIDOS

Monday, April 26, 2010, 10:30 (GMT + 9)

El [Instituto Nacional de Pesca](#) (NFI) instó el jueves a los periodistas y editores a ser "prudentes" al hablar sobre un estudio del atún para sushi y el mercurio publicado recientemente en la revista británica *Biology Letters*.

El estudio afirma que en un centenar muestras de sushi de atún tomadas de 54 restaurantes y 15 supermercados en los estados de Nueva York, Nueva Jersey y Colorado se detectaron niveles de mercurio que exceden los valores establecidos por las autoridades sanitarias.

El NFI sostiene que la investigación, conducida en parte por el Museo Americano de Historia Natural, ignora los últimos estudios científicos examinados por expertos en nutrición, que demuestran que el efecto general del consumo de pescado es beneficioso para la salud del corazón y del cerebro, a pesar de los contenidos de mercurio y otras toxinas.

"Es crucial entender que el presente estudio no analiza el efecto que el consumo de pescado tiene sobre nuestra salud de una manera u otra. Es inexacto e irresponsable sacar conclusiones acerca de la salud o los riesgos por el solo hecho de que las diferentes especies de peces tienen distintos niveles de mercurio", subrayó el NFI.

El Instituto destaca que desde hace mucho tiempo se sabe que los niveles de mercurio varían según las especies, y que las investigaciones recientes confirman que la acumulación de mercurio en los peces oceánicos se produce de manera natural.

El estudio indica que en todas las especies de atún analizadas se observaron cantidades de contaminantes que "superan o se acercan a los niveles permisibles" en Estados Unidos. Al respecto, el NFI aclara que los contenidos máximos de mercurio establecidos por la [Administración de Alimentos y Drogas](#) (FDA) incluye un margen de seguridad del 1.000%, por lo que acercarse o incluso superar ligeramente esos límites no significa un riesgo para la salud.

El NFI también recalca que el nuevo estudio sigue la línea de un artículo publicado en el *New York Times* en 2008, que fue calificado como falso por algunos críticos de los medios independientes, y muy censurado públicamente por el propio editor del periódico.

Los autores del último estudio dicen en su trabajo que la falta de conocimiento sobre los niveles y las trazas de mercurio presentes en los pescados y mariscos puede desalentar innecesariamente su consumo. En este sentido, el NFI recalca que los investigadores analizan el nivel de mercurio en los peces pero no examinan lo que los mismos significan para la salud humana.

En consecuencia, el NFI pide que "se entreviste a un científico independiente especializado en nutrición y con experiencia sobre los efectos de comer pescado", para elaborar un artículo periodístico más preciso y equilibrado.

Noticias relacionadas:

- [El atún para sushi excede los niveles de mercurio permitidos](#)
- [Metilmercurio 'nunca superará' beneficios del omega-3](#)
- [Mercurio contrarresta beneficios de ácidos omega-3](#)

Por Natalia Real

El Comité de Pesca se reúne en Buenos Aires

Escrito por Brian Jeansalle
Domingo, 25 de Abril de 2010 09:04

El Comité de Pesca (COFI), órgano subsidiario del Consejo de la FAO, constituye el único foro mundial intergubernamental, donde se abordan los principales problemas internacionales de pesca y por primera vez esta reunión se realiza fuera de Europa y es organizada por un país en desarrollo.

La decisión se basó en el fuerte compromiso que nuestro país asumió en el curso de los últimos años en el COFI, participando activamente en las iniciativas y dando pasos importantes en el cumplimiento de las indicaciones emanadas del código de pesca responsable.

En particular, la labor del Subcomité será: la revisión sobre la situación y las perspectivas de los principales mercados de productos pesqueros que cubre todos los factores que influyen en ellas; sobre la base de estudios especiales, la discusión de problemas específicos del comercio pesquero y sus posibles soluciones; discusión de las medidas adecuadas para promover el comercio internacional de pescado y productos pesqueros y formulación de recomendaciones para mejorar la participación de los países en desarrollo en este comercio, incluidos los servicios relacionados con el comercio.

La delegación anfitriona estará integrada por el Subsecretario de Pesca y Acuicultura de la Nación Norberto Yauhar, el Director Nacional de Planificación Pesquera Dr. Ramiro Sánchez, la Directora de Economía Pesquera Lic. Elisa Calvo y el Director Nacional de Coordinación Pesquera Ing. Agr. Héctor Marcelo Santos.

En la reunión, Argentina planteará, entre otros temas, la necesidad de discutir el Sistema de Ecoetiquetado. Aun no se ha podido determinar si representa fehacientemente una ventaja económica para todos los países dado que no se han realizado estudios que muestren los beneficios de su uso.



La Comisión Ballenera plantea conceder cuotas de captura por 10 años a tres países

La organización propone la pesca de este cetáceo 24 años después de fijar su prohibición

 01:56



ANTÓN LUACES | A CORUÑA La Comisión Ballenera Internacional (CBI) ha presentado una propuesta que, de ser aprobada, significará la autorización a la matanza de ballenas en la Antártida, su zona de alimentación más importante. La organización hace este planteamiento casi veinticuatro años después de adoptar la decisión de establecer una moratoria en la caza comercial de cetáceos.

La CBI estableció en 1986 la moratoria vigente a la captura de ballenas y ahora Islandia y Noruega presentan objeciones legales y Japón mantiene sus operaciones balleneras aprovechando una laguna jurídica en la normativa que permite la captura de cetáceos con "propósitos científicos".

Estos planteamientos han llevado al comité que preside la Comisión a proponer la concesión a los tres países de cuotas de pesca de ballena para los próximos 10 años, lo que legitimaría la caza comercial de cetáceos en el santuario de ballenas del océano Antártico, donde rige una prohibición total de la CBI desde 1994.



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

AÑO CCCXLIX

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL
Y MARINO

6542 Orden ARM/1004/2010, de 22 de abril, por la que se prorroga la veda establecida por la Orden de 21 de diciembre de 1999, por la que se establece la reserva marina de Masía Blanca, frente al término municipal de El Vendrell.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación estableció la reserva marina de Masía Blanca, frente al término municipal de El Vendrell (Tarragona) por Orden de 21 de diciembre de 1999 para proteger la diversidad de especies de interés pesquero existentes en la zona de substrato duro, poco frecuente en ese lugar, favorecer su recuperación y evitar su deterioro en beneficio de los pescadores de la zona.

Por el estado de los recursos pesqueros en la zona, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación estableció una veda de tres años para todas las actividades permitidas dentro de la reserva marina, mediante la Orden de 20 de junio de 2001, por la que se modifica la Orden de 21 de diciembre de 1999 arriba citada, previo acuerdo con todas las instancias con intereses en la reserva marina.

La Orden APA/2265/2004, de 30 de junio, de prórroga de la veda establecida por Orden de 21 de diciembre de 1999, por la que se establece la reserva marina de Masía Blanca, frente al término municipal de El Vendrell, estableció una prórroga de esa veda por un periodo de tres años, a su vez prorrogada por la Orden APA/1993/2007, de 26 de junio.

Las evaluaciones y el seguimiento de la reserva marina realizadas durante la vigencia de la veda recomiendan no abrirla a la práctica de la pesca y el buceo de recreo, ya que esta medida está teniendo los resultados esperados en cuanto a recuperación y regeneración de especies de interés pesquero y de sus hábitats.

En la elaboración de la presente orden han sido consultados la Comunidad Autónoma de Cataluña, los sectores afectados y el Instituto Español de Oceanografía.

De conformidad con lo establecido en el artículo 1 del Reglamento (CE) 1626/94 del Consejo, de 27 de junio de 1994, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo, se ha cumplido el trámite de comunicación del proyecto a la Comisión Europea.

La presente orden está amparada por la habilitación contenida en el artículo 149.1.19.^a de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de pesca marítima y es desarrollo del artículo 12 de la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado, relativo a las vedas.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Veda.*

1. Queda prorrogada por un periodo de tres años la veda establecida en el artículo 7 y en el apartado 1 del artículo 5 de la Orden de 21 de diciembre de 1999, por la que se establece la reserva marina de Masía Blanca, frente al término municipal de El Vendrell (Tarragona).

2. El periodo de veda señalado podrá, en su caso, ser prorrogado en función del seguimiento de la eficacia y utilidad de la veda.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 22 de abril de 2010.–La Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa Mangana.