

Resumen de Noticias de la Pesca



asociación nacional de mayoristas de pescados de mercas

Lunes, 1 de febrero de 2010

GALERÍAS GRÁFICAS

CANALES

BLOGS

PARTICIPACIÓN

diariodecadiz.es

PROVINCIA

PORTADA

CÁDIZ

DEPORTES

OCIO Y CULTURA

ANDALUCÍA

ACTUALIDAD

OPINIÓN

TV

TECNOLOGÍA

CÁDIZ

EL PUERTO

SAN FERNANDO

CHICLANA

PROVINCIA

Diario de Cádiz

Cádiz

Provincia

La parada biológica de la pesca de cerco se amplía hasta "mediados del mes de fe

La parada biológica de la pesca de cerco se amplía hasta "mediados del mes de febrero"

Se considera que el pescado no es todavía "apto" para su captura por no ser aún "adulto"

REDACCIÓN / CÁDIZ | ACTUALIZADO 01.02.2010 - 05:01

0 comentarios

0 votos



La parada biológica de la pesca de cerco, sector del que dependen en Barbate unas 500 personas, se ha ampliado este año hasta «mediados del mes de febrero» puesto que «había poca pesca» ya que el pescado «no era adulto», no siendo apto para ser pescado.

En declaraciones a la agencia *Europa Press*, fuentes de la cofradía de pescadores de Barbate indicaron que, al contar con estas condiciones la pesca, los barcos «no cubrían los gastos». Esto, unido a lo establecido por el Tratado de Marruecos, que contempla que son tres los meses de parada biológica, han hecho que «se retrase» este año la pesca de cerco.

De este modo, desde la cofradía de pescadores se anunció que se encuentran todavía en parada biológica a la espera de que el próximo 15 de febrero los barcos salgan a faenar antes de lo aconsejado, ya que el sector se encuentra en una «situación crítica».

Por este motivo, hace dos semanas tuvo lugar una manifestación por las calles de dicha localidad, en defensa del sector pesquero, en la que unas 3.000 personas, según la Policía Local, expresaron que «el pueblo sigue en crisis, mal y sin poder salir del hoyo en el que se encuentra».

Asimismo, el patrón mayor de la cofradía de pescadores del municipio de Barbate, José Manuel Martínez, señaló, en esta manifestación, en la que el silencio fue la nota predominante, que confía seriamente en que «de una vez por todas nos den un tirón y a partir de ahí podamos andar por nuestros propios medios, porque cada vez estamos más enterrados».

MARÍTIMA

Atraca en Vilagarcía el buque que llevaba 17 días fondeado en la ría

El capitán no sabe cuándo se descargará el atún ni si los tripulantes podrán regresar a sus países

El presidente de la Autoridad Portuaria dijo que Capitanía Marítima dio la orden «por razones de seguridad»

Susana Luaña / Ana Gerpe 1/2/2010

Valoración (0 votos)

En la tarde del sábado la incertidumbre todavía pendía sobre la tripulación del **Bermeotarrak 4**, el atunero que llevaba 17 días fondeado en la ría de Arousa al no obtener permiso para atracar en A Pobra por detectarse que el buque tenía deudas pendientes e incluso un embargo. Sin embargo, a las 12.30 horas de ayer el capitán del barco, el pobrense Juan García, recibió una llamada de Capitanía en la que se le daba permiso para levar anclas y atracar en el puerto de Vilagarcía. A las 15.15 horas, el buque ya estaba en el muelle de Ferrazo.

Mientras esperaba para hablar con el capitán, el presidente de la Autoridad Portuaria de Vilagarcía, Javier Puertas, aclaró que la orden había llegado de Capitanía Marítima «por razones de seguridad», ya que el barco se estaba quedando sin combustible y agua y corría el riesgo de quedar a la deriva, lo que suponía un peligro para la navegación, sabiendo que en los últimos días ya estuvo a punto de chocar contra las bateas.

A esas razones de seguridad se suman las humanitarias, porque la tripulación llevaba 17 días encerrada en el barco, y al margen de cinco gallegos y dos vascos, los demás son un grupo de africanos a los que les costaba entender lo que estaba ocurriendo. La armadora vasca les debe varios meses de salario y la tripulación estaba nerviosa; de hecho, hace unos días se escaparon cuatro marineros.

Agradecimientos

El capitán del buque bajó ayer a tierra visiblemente aliviado para agradecer a las autoridades «a súa resposta inmediata á petición de axuda humanitaria». Reconoció que en los últimos días la situación se estaba volviendo desesperada porque «fóronse complicando as cousas».

Juan García poco sabía ayer sobre los futuros pasos para resolver la situación. «Estamos á expectativa», dijo. Reconoció que él era otro damnificado más, porque fue contratado hace poco por la armadora sin tener ni idea de las deudas pendientes, que, junto con el embargo, fue lo que impidió que el 13 de enero atracaran en A Pobra para descargar las 300 toneladas de atún que lleva el barco.

De la situación que viven los marineros africanos, naturales de Senegal, Ghana y Costa de Marfil se ocupó desde el primer día la Federación Internacional de los Trabajadores del Transporte (ITF). Luz Baz y Mohamed Arrachedi expresaron ayer su satisfacción por la decisión de permitir el atraque del **Bermeotarrak** : «Tras varios días de gestiones. se ha puesto de manifiesto la urgencia de nuestro requerimiento, fundamentada en motivos de seguridad y humanitarios», indicaron. Los representantes de ITF contactaron ayer con el armador del barco, quien les indicó que hablará con la tripulación y manifestó que podría pagar una parte del sueldo que les debe. Sin embargo, precisaron que la cantidad que ofrece es demasiado pequeña.

Situación de abandono

Desde ITF se apunta que el armador ha declinado toda responsabilidad tanto en los pagos como en el avituallamiento de la nave, por lo que estudian otorgarle la consideración de abandonado. Si llegara a darse este caso lo notificarían a la organización marítima (OMI) y a la Organización Internacional del Trabajo.

Los marineros africanos sueñan con volver a casa, pero ayer querían ver a Ghana en la Copa de África

1/2/2010

Valoración

(0 votos)

Familiares de los marineros gallegos que esperaban que el barco atracara en Vilagarcía se subieron al buque en cuanto pudieron para abrazar a los suyos. El primero que pisó tierra fue el capitán, que dio permiso a la tripulación para que hiciese lo mismo. Mientras Juan García hablaba con el presidente de la Autoridad Portuaria, uno de los tripulantes africanos se le acercó y le habló en voz baja. «Preguntan se poden ir ao bar para ver o partido da Copa de África, moitos deles son de Ghana, e o seu equipo xoga hoxe [por ayer]».

Pero al margen del interés por el campeonato, los africanos no tenían intención de alejarse mucho del barco. En parte, porque como dijo el capitán, «aquí ten que quedar alguén de garda», pero sobre todo, porque a los africanos lo único que les interesa es volver a casa. Uno de ellos, Abdulai Fall, lo dejó bien claro: «Coger un avión y marchar», dijo. Claro que para entonces deberá haberse resuelto el problema de los sueldos pendientes y de la mercancía. En las últimas horas ni siquiera estaba claro que estuviese realmente vendida, aunque los representantes de la ITF dijeron que podía haber en A Pobra un comprador interesado.

Lo primero que pidieron al llegar a tierra fue agua para el buque, y el presidente de Cáritas, Francisco Fernández, se acercó también a la rada para ofrecer a la tripulación ropa de abrigo «o lo que necesiten».

Lunes 01 de febrero 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](#)[laopinioncoruña.es](#) » **Mar**

El 'Bermeotarrak' atraca en Vilargacía tras 20 días fondeado

Capitanía ordena la entrada en el puerto del atunero por la seguridad de la ría

🕒 10:24 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆



M. G. | VILAGARCÍA El atunero Bermeotarrak Cuatro, fondeado en la ría de Arousa desde el pasado 13 de enero, atracó ayer en el puerto de Vilargacía por orden del Capitán Marítimo en funciones, Francisco Alonso, dada la peligrosidad que ofrecía en la ría de Arousa, al quedar casi sin combustible. La decisión se adoptó también por razones humanitarias, dado que la tripulación estaba agotando los víveres y el agua y su armador español declinó cualquier responsabilidad sobre su avituallamiento. El Bermeotarrak Cuatro llegaba al muelle de Ferrazo, en el puerto de Vilargacía, sobre las tres de la tarde de ayer para satisfacción de su tripulación, que por fin podía tocar tierra. La tripulación está formada por 25 trabajadores de los que 7 son españoles (5 gallegos y 2 vascos), que ostentan puestos profesionales, y el resto de los marineros son africanos, en su mayoría de Ghana. La situación del buque, sobre el que pesa una orden de embargo, resultaba muy delicada en estos últimos días.



Buscan nuevos modelos científicos para evaluar la situación del fletán

La flota de Vigo considera incorrectos los datos actuales de stock

P.P. ■ Vigo

Se decidió en la última reunión de la organización que regula las pesquerías del Atlántico Noroccidental (Nafo), celebrada en septiembre en la ciudad noruega de Bergen, y ya se ha puesto en marcha la iniciativa. Se trata de la creación de un grupo de trabajo cuya misión es buscar nuevos modelos científicos que permitan una evaluación más ajustada a la realidad de las existencias de fletán negro en el caladero, ante las cada vez más numerosas dudas sobre la fiabilidad del sistema actual de medición del *stock* de la especie, la de mayor interés comercial para la flota española (casi en su totalidad viguesa) que opera en ese caladero.

La pasada semana se celebró ya en Bruselas la primera de las reuniones en tal sentido, según la información facilitada por José Ramón Fuertes, director gerente de la Cooperativa de Armadores de Vigo, que confía en que el nuevo modelo de evaluación constata que el caladero está en mejor situación que la que reflejan los actuales modelos de análisis y que pueda ser aplicado, para lograr mayor cuota, ya en la reunión anual de Nafo en otoño, en la que se deciden los cupos pesqueros en el caladero atlántico para el año próximo.

El estudio de Butterworth

Fuertes recuerda que "en Bergen quedó claro que los datos que aportan los actuales modelos científicos no concuerdan con la realidad que constata la flota en sus capturas, mucho más

optimistas". Además, precisa que los resultados del estudio encargado en 2007 por las flotas de España, Canadá, Japón y Portugal al equipo del científico sudafricano

Doug Butterworth, muestran "hasta siete veces más biomasa de fletán negro en ese caladero que los métodos en los que se basa el comité científico de Nafo".



Varios barcos de la flota de altura, en el puerto de Vigo. // M. Canosa

INICIO

SECCIONES

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIONES

GEN

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

Vicepresidente del banco de inversión GBS Finanzas

Juan Santodomingo: 'El carácter familiar de las conserveras gallegas complicará el proceso de fusiones'

"Sólo llegarán a buen puerto aquellas operaciones que tengan sentido industrial. Compañías complementarias en aspectos como producto, mercados o canales de distribución", señala el experto en fusiones

10:24 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



El sector conservero gallego está inmerso en un proceso de reestructuración del que espera salir fortalecido. Algunas empresas están estudiando posibles fusiones para competir en mejores condiciones tanto en España como en el exterior pero el carácter familiar de estas compañías provoca "recelos". Lo que está claro, según los expertos, es que ninguna de las grandes firmas de la conserva gallega va a entrar en este proceso de integración pues su objetivo se centra en diversificar la producción y buscar nuevos mercados

L. PIÑERO | VIGO Siete empresas conserveras gallegas se encuentran inmersas en diferentes procesos corporativos. Uno de los principales grupos del sector está en proceso de analizar la entrada en su accionariado de algún fondo de capital riesgo. Otras seis firmas de tamaño mediano y pequeño están analizando posibles operaciones corporativas de fusión. El gallego Juan Santodomingo Díaz, vicepresidente del banco de inversión GBS Finanzas es un experto en fusiones y ha estudiado detenidamente la situación del sector conservero gallego.



Juan Santodomingo, vicepresidente de GBS Finanzas. / joel martínez

-¿Cuál es el perfil de las empresas que pueden llegar a fusionarse?

-Lo razonable es que lleguen a buen puerto aquellas operaciones que tengan, ante todo, sentido industrial. Es decir, que se integren compañías que sean complementarias desde un punto de vista de mix de producto, mercados geográficos, canales de distribución, estructura de producción y logística y estructura de capital. La

estructura productiva y comercial de la industria conservera no facilita este tipo de integraciones por la escasa diferenciación de productos, de canales de comercialización y por la proximidad en las plantas de producción. Además, el carácter familiar de estas compañías y la elevada concentración de compañías en una misma comunidad autónoma hacen que, en muchos casos, se generen recelos a la hora de llevar a cabo estos procesos.

-¿Existe un tamaño idóneo para que una conservera se pueda considerar competitiva?

-El tamaño no es un elemento estrictamente necesario para que una compañía sea competitiva. Se puede ser un jugador de poco tamaño, con estrategia de nicho y un posicionamiento competitivo. Lo que está claro es que las compañías conserveras se caracterizan por un estrechamiento de márgenes constante y una incapacidad para invertir en I+D+i que les permita reposicionarse en productos de mayor valor añadido. En este sentido, los procesos de fusión, que tengan sentido industrial, permitirán a las compañías ser más eficientes, sólidas y con capacidad financiera suficiente para reinventarse y generar una verdadera ventaja competitiva que les permita consolidar su posición en el mercado.

-¿Se ha evaluado el coste de medio de una integración?

-Depende de muchos factores y es difícil definir un coste medio. Lo que está claro es que las sinergias originadas de un proceso de fusión deben ser superiores al coste de la integración, de otro modo, el proceso no tendría sentido. El coste principal en estos procesos, es el tiempo invertido por las personas y el coste de los asesores. Sobre estos últimos, está demostrado que el coste de no contar con asesores especializados en estos procesos es mucho mayor que el coste de contar con ellos.

-¿Qué papel pueden jugar las grandes firmas en estos movimientos?

-No se espera que su papel sea relevante. Para los grandes grupos con marca, por ejemplo Calvo, no tiene sentido la integración de compañías que únicamente aporten más volumen. Este tipo de compañías deben apostar por la diversificación en producto y de mercados geográficos. En este sentido, podría ser razonable que estas firmas realicen operaciones corporativas con grupos de otros sectores de la alimentación con bases de productos complementarios (platos preparados a base de pescado, verduras, carnes, etc.).

-¿Cómo afectará al empleo las posibles concentraciones?

-En este tipo de procesos se producen, en una primera fase, determinados ajustes en las plantillas de las organizaciones, para acometer posteriormente procesos expansivos y de crecimiento. Las operaciones de concentración tienen como objeto sanear determinadas situaciones empresariales que permitan situar a las compañías en una mejor posición para acometer procesos de crecimiento y consolidación. Si se observan algunos de estos procesos con perspectiva, se puede comprobar como en el largo plazo los grupos que se fusionan acaban generando empleo y valor para sus accionistas (Telefónica, Repsol, Iberdrola, Endesa, Santander, BBVA, etc.).

-¿Cómo ha repercutido en el sector conservero la crisis económica?

-Se ha visto afectado, como el resto de sectores, por la actual coyuntura económica. Algunos de los sectores más afectados por la crisis actual son los ligados al consumo, entre los que se encuentra el conservero, sin embargo las conservas se han demostrado como un producto refugio frente a otros productos de consumo que se han visto mucho más impactados.

-En todo este proceso, ¿cómo se contempla la internacionalización de las conserveras gallegas?

-Es un tema perfectamente compatible con la concentración del sector. De hecho, el éxito en la internacionalización de cualquier compañía será más probable cuanto más fuerte sea la compañía y más sólido su posicionamiento en el mercado.

-¿Existe el riesgo de deslocalización?

-La economía y los mercados son globales y todo empresario debe tener esta realidad en mente, bien por los riesgos que esto conlleva o bien por las oportunidades que se puedan plantear. El riesgo de deslocalización existe pero no creo que el sector conservero gallego vaya a ser un claro protagonista en él. Las compañías del sector tienen un importante mecanismo para ganar competitividad en Galicia, sin necesidad de deslocalizar producción de la zona. Lo que sí tiene sentido es que tras un proceso de saneamiento del sector algunos de los nuevos grupos se puedan plantear la inversión directa en países asiáticos como Tailandia.

DINERO

[Volver](#)

PESCA

El viaje de la revalorización

Modular la oferta, crear marcas de calidad, incentivar el consumo e implicar a los productores en la comercialización, claves para mejorar las rentas de los marineros

Álvaro Fernández | **Biólogo** | 31/1/2010

El marinero siempre quiso pescar lo máximo posible, llevar a bordo un patrón **de campanillas**, como se llamaba a los que volvían a puerto con la bodega llena. Pero los tiempos obligan al cambio. Ahora hay que **pescar** euros, no kilos, para defender la rentabilidad de los barcos. Debe obtenerse el mismo o mayor beneficio capturando menos y en un tiempo más reducido. Con ello, los **stocks** de peces sufrirán menores tasas de mortalidad, se recuperarán mejor y se mantendrán más fácilmente en sus rendimientos máximos sostenibles. Además, se ahorrarán gastos en tiempo de pesca y, por tanto, en energía.



¿Por qué no se hace así? Por varias razones, y una muy

importante es el precio del pescado. Un análisis de lo ocurrido en la semana del 7 al 12 de diciembre del año pasado con las cotizaciones de las principales especies que se capturan en Gran Sol -una pesquería que abarca desde el paralelo 48 al 60 y que incluye el mar Céltico, oeste de Irlanda y de Escocia, Porcupine y Rockall y que, como biólogo, conozco bien- puede ser indicativa. Durante ese período, con ayuda de una serie de colaboradores, hice un seguimiento de las especies estrella de la zona, la merluza, el gallo y el rape, capturadas con arrastre y palangre y que se descargaron en los puertos de Vigo, A Coruña, Celeiro y Ondárroa. Se recogieron datos de precios en lonjas, mercados centrales, hipermercados, mercados de barrio y de ciudad.

La principal contrariedad del estudio radicó en la dificultad de seguir la pista al producto. Es fácil reconocer las especies, relativamente sencillo saber la procedencia y el arte de captura, pero es complicado seguir el rastro de las distintas categorías comerciales desde la lonja al consumidor.? Los datos se recogieron en los puertos citados, también se recurrió a la web de Mercasa, se consultaron varios puntos de venta en Madrid (Carrefour, Alcampo y distintos puestos de los mercados de Tetuán, Chamartín y Maravillas-Cuatro Caminos) y en A Coruña (la plaza de Lugo). Los precios medios se calcularon con una proporción estimada de cada categoría comercial procedente de la red de muestreadores de tallas en las lonjas, financiada por Instituto Español de Oceanografía (IEO) y con la experiencia del autor.

Resultados

Los resultados son los que figuran en la tabla adjunta. Llamen la atención algunas cosas, como que hay consumidores que pagaron a 26 euros el kilo de la mejor merluza del pincho (4.300 pesetas). Los ejemplares eran realmente impresionantes de tamaño y de aspecto y, como dicen los veterinarios, de condiciones organolépticas excelentes. Como contrapunto, hubo partidas de la misma especie, de la denominada pescadilla popular, capturada por el arrastre, que se vendieron a medio euro el kilo. Algunas fueron para harina de pescado y otras ni siquiera encontraron comprador en la subasta. Con respecto al rape, hubo familias que lo compraron a 16 euros el kilo. Por el

gallo de tamaño grande, para hacer buenos filetes, se pagaron 18 euros (3.000 pesetas).

Pero lo más importante es la formación de precios. La cotización media de la merluza de palangre pasó de 3,38 a 16,20 euros del pescador al consumidor; esto es, se incrementó un 480%, 4,8 veces el precio en origen. La pescadilla del arrastre pasó de 1,44 a 9,04 euros, un 627%, mientras que el rape que se vendió a 5,49 llegó al consumidor final a 14,29 euros, un 260% más caro. Finalmente, el gallo o meiga subió de 2,99 a 10 euros, un 335%.

Está claro que la abundancia de una especie -como es ahora el caso de la merluza, gracias a muy buenos reclutamientos en los últimos años- está generando fuertes caídas de cotizaciones en primera venta, pero no en destino.

Bajos precios

La cantidad de toneladas desembarcadas no compensan los bajos precios conseguidos en primera venta. Así se entra en un círculo vicioso. El armador y el patrón quieren pescar más para compensar la caída, pero con ello bajan aún más las cotizaciones por exceso de oferta. Y lo que es peor, las poblaciones de peces se deterioran y se alejan del rendimiento máximo, que es el objetivo de una pesca sostenible. Además, los pescadores, los que se están jugando la vida y la integridad física en las cubiertas de los barcos, entre cables de acero tensados, puertas de arrastre de hierro o peligrosos anzuelos, trabajan casi para sobrevivir.

Las organizaciones de productores pesqueros (OPP) fueron creadas para bastante más de lo que hacen. El libro verde de la Comisión sobre la reforma de la PCP del 2009 toca este asunto y dice que «el sector pesquero europeo recibe por lo general una pequeña parte de lo que paga el consumidor por el pescado que compra.

Los precios de primera venta se han mantenido estancados y la persistencia de unos precios bajos incita a los pescadores a intentar capturar mayores cantidades. La incapacidad para repercutir en el consumidor los incrementos de los costes de

producción genera una baja rentabilidad crónica y supone nuevamente un incentivo a la sobrepesca.».

Soluciones

Hay que modular la oferta en las lonjas para conseguir precios razonables y sostenidos. Hay que valorizar el producto. Hay que «hacer marcas» de un producto fresco y de alta calidad, sano y saludable y con unas increíbles posibilidades gastronómicas. Hay que promocionar el consumo. Hay que luchar contra la creciente competencia del pescado importado de baja calidad. Las OPP pueden y deben jugar un gran papel en estos temas y en la formación de precios desde el mar al consumidor. Es una de sus misiones fundamentales y la Comisión Europea las apoya. Una fuerte OPP de Gran Sol, de Galicia y del Cantábrico, tendría grandes retos y grandes posibilidades.

MARÍTIMA

Las lonjas gallegas vendieron más pero facturaron menos en el 2009

El volumen de pesca fresca descargado fue un 12,7% mayor, pero los ingresos por su venta cayeron un 6,5%

La pérdida de valor de los productos del mar y la reconversión del sector ponen contra las cuerdas algunas rulas

Espe Abuín 31/1/2010

Valoración

(1 votos)

Galicia pescó más pero vendió peor. A lo largo del 2009 se hizo si cabe más patente que la comercialización es la asignatura pendiente del sector extractivo gallego, que a lo largo del último ejercicio ha traído a puerto más capturas que nunca pero ha obtenido menos ingresos por su primera venta.

El volumen de pescado fresco desembarcado en las lonjas fue el mayor del decenio: 195.753 toneladas, un 12,7% más que el ejercicio anterior. Con ese cierre -que todavía es provisional y que en cuanto se convierta en definitivo podría rebasar las 200.000-, la pesca gallega consolida la senda de la recuperación emprendida en el 2004.

Pero esa tendencia alcista en la cantidad de pescado descargado no va en paralelo con la de euros que entran en el bolsillo de los marineros. Ahí no acaba de llegar la recuperación. Por la comercialización de sus capturas, las gentes del mar ganaron un 6,5% menos. Todo lo vendido suma 422 millones de euros, frente a los 451 del 2008, confirmando la caída iniciada en el 2007. El incremento de la producción no ha sido homogéneo; se ha concentrado en apenas una decena de puertos. Prácticamente todas las lonjas han puesto menos mercancía a la venta y son las principales las que han permitido incorporar los números verdes. Comercializó más A Coruña. También Vigo. Y ganaron en desembarcos Ribeira, Celeiro y Burela, amén de unas cuantas rulas

más, como Cambados o Malpica -pero que, al servir de base a la flota de cerco, su incremento queda en simple anécdota-, Corcubión, Laxe y Corme, curiosamente muchas de ellas en la Costa da Morte, donde la proximidad a A Coruña hace que mucha mercancía se derive a la lonja herculina en lugar de quedarse en las locales.

Pero si en trece lonjas hubo más desembarcos, no en todas el incremento se tradujo en más euros. Sí hubo correspondencia en Ribeira, Burela, Campelo, Malpica, Corcubión, Mugardos y Miño, pero no se ganó más en Cambados, Laxe, Celeiro y ni siquiera en Vigo, donde aumentaron un 10% las ventas y la facturación cayó un 2,8%. Tampoco en A Coruña, donde las descargas subieron más de un tercio (casi un 39%) y los ingresos descendieron un 9,15%.

En las 42 lonjas restantes el descalabro afectó en mayor o menor medida tanto a los euros como a los kilos. Hay casos muy llamativos. El más grave es el de Porto do Son, que vio reducida en tres cuartos (72%) su facturación. Que los mariscadores no hayan podido recoger erizo por la escasez, que la mayor parte del percebe que extraen los socios se venda en Ribeira y que se desvíe a esa lonja gran parte de las capturas de pulpo (principal sustento de la rula) explican esa brutal merma.

Tras el caso de Muxía, que ha perdido más del 50% de la facturación, subyace la falta de relevo generacional. El goteo de desguaces y la jubilación de varios armadores, así como el mal año para el percebe y la huida de los pincheiros a otras lonjas, explica una caída de ingresos por venta de pescado que preocupa, pero en su justa medida, a la lonja, reconvertida más en una empresa de servicios, como dice su gerente, Nacho Castro, que hace que la venta de pescado sea una parte menor de una empresa que cerró el año con beneficios: 38.000 euros, más de la mitad de lo facturado en venta de pescado y marisco.

Cedeira es otro ejemplo de retroceso. En este caso, la caída del 21,3% responde «a que non hai peixe no mar», explican desde la cofradía. Y el que hay, que es la merluza, ha caído de precio. Además, el percebe «mantense dende hai tres anos, porque é pouco e malo».

El precio medio de la merluza volvió a caer el año pasado y es ya un 40% más bajo que el del 2001

31/1/2010

Valoración

(1 votos)

Desde hace años, el sector vive instalado en la queja permanente de que el pescado no vale. En primera venta, se entiende, porque para el consumidor final vale tanto o más que antes. En general, la cotización media de las especies, al menos de las principales, ha caído. Y brutalmente en algunos casos. La merluza es un claro ejemplo. Un 20% de bajada media podría no ser alarmante si no lloviese sobre mojado y la especie no hubiese perdido un 40,64% de su valor medio en el camino del 2001 al 2009.

Lenguado, rapante, abadejo, rape, rodaballo... Todos han bajado de precio medio en primera venta. Jurel, lirio y xarda tampoco se han librado de una tendencia que sí han logrado sortear especies como la castañeta, el congrio, la lubina o la dorada.

Hasta en el marisco el balance tiene un sabor agridulce. Dulce el que dejan el berberecho, cuya cotización media subió más de un 20% -hay que aclarar que, después de un muy próspero 2008, la producción cayó un 35%- o la almeja babosa, con una revalorización casi gratuita de un 4,21%-porque la cosecha fue similar a la del 2008- . Y amargo el de la nécora (-2,47%), la navaja (-19%) o el percebe (-9,9%).

El pulpo también se benefició de la caída de la producción. Que a las lonjas llegasen 1.200 toneladas menos (-38,6%) revalorizó la especie. Ahora bien, la subida no es, ni mucho menos, proporcional: un 0,82%, apenas unos céntimos

MARÍTIMA

El precio del jurel, disparado por la escasez, supera al de la merluza

Los exportadores se quejan de que la carestía de la especie retrae el consumo tanto interno como externo

Ante la falta de capturas, los cerqueros han adelantado su parada anual para reparar las embarcaciones

Emiliano Mouzo / **C. Viu** 30/1/2010

Valoración (1 votos)

Cerco y arrastre de litoral atraviesan por un difícil momento. Sus pesquerías principales -jurel, chicharro, sardina y lirio- están bajo mínimos. Y en el caso de la primera especie, la situación es preocupante. La subasta vespertina del jueves y la de la madrugada de ayer en la lonja de A Coruña pueden ilustrar el problema: solo se pusieron a la venta 1.050 cajas de jurel capturadas por cuatro arrastreros. En total, 15.750 kilos. Y peor fue el balance de los cerqueros. En el Muro suelen descargar hasta 15 barcos, pero en las dos pujas citadas tan solo pudieron poner a la venta 60 cajas de la especie, 900 kilos. Ayer por la tarde, fueron 330 y alguno de las diez naves tan solo dejó 14 cajas.

En el puerto de Sada la jornada aún fue más aciaga. De los muelles salieron 7 embarcaciones a las cinco de la tarde y, después de más de tres horas de búsqueda, sus equipos no detectaron ni una sola mancha de pescado. Ante esta situación, optaron por volver a puerto.

La escasez de capturas ha disparado el precio del jurel en primera venta: se comercializó entre 18 y 52 euros la caja dependiendo del tamaño de las piezas; esto es, entre 1,2 y 3,46 euros el kilo para una especie cuya media no llega al euro (0,79).

Esta carestía también queda patente en las plazas y las pescaderías. Ayer, el

precio del jurel fluctuaba entre los 3,95 y los 6 euros, y en algunas áreas comerciales se vendía más caro que la merluza de entre 1,5 y 2 kilos.

La falta de capturas repercute en las plazas nacionales e internacionales, como es el caso de Portugal, clientes asiduos de los pelágicos gallegos, adonde el jurel llega a precios desorbitados que espantan al comprador final, con lo que se retraen las ventas.

Si en el norte no se encuentra ni rastro del jurel, en el sur la situación no es mucho mejor. José Antonio Tizón, el patrón mayor de Vigo, explica que hace un par de semanas, «coas maruxías que houbo, aínda se collía algo», pero esta apenas se encontró jurel. «Sardiña é normal que non haxa en xaneiro, pero xurelo adoita haber». Lo dice una persona que faenó «ao cerco toda a vida» y que no encuentra explicación a la escasez de jurel. Ahora bien, lo de que la especie esté a un precio exagerado no lo comparte: «A precio de ouro hoxe non hai nada, nin o ouro», dice Tizón.

Parada

De todos modos, en el área de Vigo, de los 35 barcos de cerco apenas salen al mar una decena. El resto está en puerto o en el varadero para ser sometidos a reparación, aprovechando la escasez de capturas.

En Camariñas, están parados 9 de sus 10 barcos de cerco desde mediados de mes por falta de capturas

[INICIO](#)[SECCIONES](#)[DEPORTES](#)[ECONOMÍA](#)[OPINIONES](#)[GEN](#)[A Coruña](#)[Metro](#)[Galicia](#)[España](#)[Mundo](#)[Sucesos](#)[Economía](#)[Mar](#)[Deportes](#)[Cultura](#)[Sociedad](#)[laopinioncoruña.es](#) » [Mar](#)

Retiran tres flotadores de batea que se soltaron cerca de O Grove

Estaban a la deriva en las inmediaciones del puerto

🕒 10:26 [VOTE ESTA NOTICIA](#) ☆☆☆☆☆



AGENCIAS | SANTIAGO Agentes de Salvamento Marítimo de Fisterra avistaron ayer tres flotadores de batea que se desprendieron de las estructuras y se encontraban a la deriva en las inmediaciones del puerto de O Grove a donde fueron trasladados tras su retirada.

Según informaron fuentes de Salvamento Marítimo de Fisterra a Europa Press, colaboraron en la tarea la embarcación Marte de la Cruz Roja -con base en la localidad coruñesa de Ribeira- y otra auxiliar del Ría de Vigo. Estos flotadores sirven para fondear las bateas y tienen alrededor de dos metros de ancho, por lo que, según señalaron las mismas fuentes, su presencia a la deriva podía suponer un peligro para la circulación de los barcos pequeños.



farodevigo.es » Portada de Arousa



Las "pesqueiras" de As Vellas se suman a la campaña de la lamprea

Hoy comienza la actividad en otro de los tramos del río Ulla

🕒 06:30 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



M. MÉNDEZ - ULLÁN La campaña de pesca de la lamprea en el río Ulla completa hoy una nueva etapa, al incorporarse a la actividad las "pesqueiras" tradicionales situadas entre As Vellas y A Trapa, en Herbón.

Esto supone que la captura del preciado parásito marino va a aumentar de manera considerable, pues este año hay abundancia y ya se realiza la pesca desde hace prácticamente un mes en las "pesqueiras" de As Areas y también a manos de los valeiros, es decir, el colectivo de marineros con puerto base en Pontecesures que capturan esta especie mediante el uso de la nasa-butrón.



Pescadores de lamprea con nasa-butrón, en el río Ulla. // J.L. Oubiña

Algunos de estos valeiros confirmaban ayer que en el Ulla hay una importante cantidad de lamprea, a pesar de lo cual enero no ofreció los buenos resultados que cabría esperar, ya que el elevado caudal del río y las intensas corrientes redujeron la actividad casi a la mitad.

Bajos precios

En cualquier caso confían en que la situación mejore a partir de hoy, y sobre todo a finales de mes y en marzo.

También indican que, "quizás a causa de la crisis", y sobre todo porque en el río Miño se pescan importantes cantidades de producto "y después lo venden aquí a precios tirados", la lamprea de este año se cotiza más barata que de costumbre, "ya que prácticamente estamos vendiendo las piezas grandes a 25 o 30 euros y la mediana a apenas 18 euros la pieza", es decir, que en algunos casos la lamprea del Ulla es casi un 50 por ciento más barata que en las campañas anteriores.

[adn](#) » [lavida](#)

Muere el hombre rescatado al volcar su barca en aguas de Gran Canaria

EFE , Las Palmas de Gran Canaria | 31/01/2010 - hace 22 horas | comentarios | +0 -0 (0 votos)

El hombre rescatado tras volcar su embarcación ayer en aguas de Gran Canaria junto a un acompañante que permanece desaparecido, ha muerto en el Hospital Insular, donde había ingresado en estado grave, han confirmado hoy a EFE fuentes de la Policía Local de Agüimes.

La costa de Arinaga en la que está enclavado este municipio, fue el escenario del suceso y del que era originaria la víctima, un hombre mayor identificado como Juan Pérez.

Este hombre fue reanimado tras su rescate al haber sufrido una parada cardiorrespiratoria pero ha acabado por morir horas más tarde en el hospital, en el que ingresó ya en estado grave, conforme a dichas fuentes.

Entre tanto, efectivos de seguridad y emergencias prosiguen la búsqueda del desaparecido que acompañaba a la víctima, en unos rastreos que, tras prolongarse durante buena parte de la tarde de ayer, se reanudaron esta mañana, han confirmado a EFE fuentes de Salvamento Marítimo.

Una embarcación de rescate y un helicóptero de dicha sociedad estatal, efectivos del Grupo de Emergencias y Seguridad del Gobierno de Canarias (GES) y submarinistas de la Guardia Civil participan en las tareas.

Las labores de búsqueda, iniciadas después de que se alertara del vuelco y hundimiento de la embarcación, pequeña y de fibra, en torno a las dos y media de la tarde, y suspendidas con la llegada de la noche y la consiguiente falta de luz, se volvieron a activar con la salida del sol.

En ellas se recorre una zona próxima a la costa de Arinaga, en el municipio de Agüimes, ya que fue allí, a una distancia de unos cien metros de tierra, donde se produjo el suceso.

Entrevista a Juan Manuel Vieites, presidente de los salones Interpesca, Congelexpo, y Expoconser de Alimentaria 2010

“Interpesca será un reflejo del incesante crecimiento de la acuicultura”

© misPeces.com - 01/02/2010



misPeces.com entrevista a Juan Manuel Vieites, presidente de ANFACO y de los salones **Interpesca, Congelexpo Expoconser de la Feria Alimentaria 2010**, en ocasión de próxima edición que se celebrará en el recinto de la Fira Barcelon de Gran Vía, del 22 al 26 de marzo.

¿Cómo se afronta desde el sector que usted representa en Alimentaria esta nueva edición? ¿Qué aspectos desea destacar de este año?

Los tres salones que tengo el honor de presidir (Interpesca, Expoconser y Congelexpo) compartirán ubicación en el pabellón 6, lo que **permitirá establecer sinergias a los visitantes** y, especialmente, **a las empresas expositoras**, ya que se trata de tres sectores con **muchos puntos de interés en común**.

El visitante podrá encontrar en estos salones una gran variedad de nuevos productos, que intentan dar respuestas a los nuevos hábitos de consumo de los compradores actuales. Es propicia el lanzamiento de nuevos tipos de productos y formatos que buscan ofrecer un valor añadido al consumidor y que implican una apuesta decidida por el I+D+i.



Cada vez más, la versatilidad de los productos que estos salones exponen, sirven para preparar excelentes platos gastronómicos con un alto valor nutritivo, y seguridad alimentaria de los mismos, unido a que son productos muy

saludables.

Por otra parte, **Interpesca será un reflejo del incesante crecimiento de acuicultura** ya que el salón, que dedicará 1.000 m² al universo marino, **incluirá un gran variedad de productos procedentes de la acuicultura y la piscifactoría.** No hay que olvidar que según datos de la FAO, actualmente el 47 por ciento del pescado que come en todo el mundo procede de la acuicultura, mientras que en 1970 ésta representaba apenas el 6 por ciento.

Recientemente ha participado en Vigo en un encuentro sobre el Futuro del Sector Pesquero y Acuícola y la reforma de la Política Pesquera Comunitaria. **Bajo su punto de vista, ¿A qué conclusiones han llegado en estas jornadas? ¿Cuáles son los retos de la reforma de la PPC?**

En el marco del proceso de Reforma de la Política Pesquera Común se vienen celebrando una serie de foros, como el que usted cita, que sirven de encuentro entre todos los representantes del sector de la pesca y de la acuicultura, desde las instituciones administraciones, hasta los sectores productivos.

Este aspecto es muy importante porque **todo proceso de reforma debe articularse en total comunicación y transparencia con todas las partes interesadas afectadas por el mismo**, y, además, en este caso concreto de la Política Pesquera Común, es vital que su proceso de Reforma se articule, entendiendo al sector pesquero de manera integrada como un todo, en el que intervienen de manera vertical el sector extractivo, la industria transformadora, la comercializadora, y la acuicultura.

Así, **en el Libro Verde de Reforma de la Política Pesquera Común se echa en falta una referencia clara y precisa a la industria transformadora y a los productos de la pesca y de la acuicultura, socia natural de los pescadores y acuicultores, y parte fundamental de la actividad pesquera en términos socioeconómicos, y de creación de valor añadido, así como también de las regiones dependientes de la pesca.**

De hecho, la misma DG MARE es consciente de la importancia socioeconómica de esta industria, al reconocer que, “el valor de la producción del sector de transformación pesquera asciende a alrededor de 18.000 millones de euros al año, casi el doble del valor de las producciones acuícolas y de capturas desembarcadas combinadas”.

Además, teniendo en cuenta que la Política Pesquera Común puede influir en el suministro y en el mercado, es necesario que esté completamente asociada al mismo y, por tanto, garantice el abastecimiento de la industria transformadora y comercializadora con productos de la pesca y de la acuicultura.

Por tanto, **la futura Política Pesquera Común debe garantizar una pesca y un comercio responsable y sostenible, tanto en términos medioambientales como socioeconómicos**; así como articular todos los mecanismos, medidas, e instrumentos que aseguren y garanticen la competitividad, viabilidad socioeconómica, y la sostenibilidad del sector industrial transformador de productos de la pesca y la acuicultura comunitario lo que sin duda, repercutirá en un mejor futuro de todo el sector.

Los productores acuícolas continuamente se quejan de una falta de “igualdad de oportunidades” respecto a productores de terceros países, **¿Comparte ese punto de vista? ¿Que tendría que decirles al respecto?**

La industria conservera española y comunitaria se ve perjudicada igualmente por el acceso al mercado comunitario de conservas de terceros países en condiciones preferenciales, en cuanto a desarmes arancelarios, y en el caso particular de las conservas de atún procedentes de Papua Nueva Guinea incluso con una erosión del cumplimiento de las normas de origen, hecho que no tiene precedentes, y que supone un agravio comparativo para el resto de zonas productivas como las localizadas en el SPG+ y países ACP.

Esta situación, **sobre la que la Administración comunitaria tiene una responsabilidad directa, es intolerable y amenaza nuestra competitividad y por tanto nuestra viabilidad futura.** La UE debería ser consciente de que hay zonas especialmente dependientes de la pesca, la acuicultura, y la



transformación de productos del mar son sectores estratégicos y fundamentales de cara al mantenimiento del empleo; y que están en riesgo debido a este tipo de concesiones a terceros países, que no respetan el principio de preferencia comunitaria y prima sobre las supuestas políticas de cooperación al desarrollo en áreas en las que no existen inversiones comunitarias, y de las que los únicos beneficiarios son nuestros competidores del sudeste asiático.

Dos subsectores de la pesca y acuicultura de gran peso en España son las conservas y el mejillón. **¿Cuáles son los principales retos a los que se enfrentan? ¿Qué reformas deben realizarse para mejorar su posición en el mercado?**

El sector conservero ha apostado tradicionalmente y desea seguir apostando en el futuro

por el Mejillón de Galicia, como demuestra el apoyo prestado desde sus orígenes al sector mitor gallego, y el hecho de que más del 90 por ciento de la producción de conservas de mejillón de la industria española sean elaboradas empleando mejillón de Galicia.

Dicho esto, hemos de señalar que **la industria nunca va a renunciar a su derecho a comprar mejillón a los productores pertenecientes a asociaciones legalmente constituidas, que sean competitivos, que desean comercializar su producción libremente, y se adecuen a lo que las empresas conserveras como cliente demandan.** Sin olvidar que la internacionalización del abastecimiento de materia prima ha hecho que en los últimos años hayan variado las condiciones del mercado, y tan productores como transformadores deban adaptarse a esta situación.

El sector conservero, por coherencia con lo que ha mantenido en todo momento, es abierto a desarrollar un diálogo constructivo y de consenso, entre todos los sectores implicados y la propia Administración, para garantizar el futuro del Mejillón de Galicia.

Usted también es presidente de la Plataforma española la Ptepa, cargo que ha asumido hace unos meses, la cual cuenta con una sección de acuicultura, **¿Que líneas espera seguir desde la PTEPA, y en concreto para la acuicultura?**

La PTEPA es un lugar de encuentro para todos los actores del sistema ciencia-tecnología-empresa y las Administraciones públicas, y donde cada uno de ellos desempeña un papel fundamental en la elaboración y consecución de las recomendaciones, en lo que se refiere a acciones y actuaciones en el sector pesquero y acuícola, en los campos de I+D+i.

El principal objetivo de la Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura es, por tanto, agrupar a todas las partes interesadas del sector pesquero y acuícola nacional con el objetivo de establecer prioridades tecnológicas y de investigación, necesarias en el sector a medio-largo plazo, y coordinar las inversiones nacionales, así como las públicas y las privadas, en I+D.

Respecto al ámbito de la acuicultura, la PTEPA ha articulado un grupo de trabajo específico para este sector cuya orientación es la de trabajar en campos como los procesos técnicos de producción, laboratorios, fármacos, alimentación, estructuras acuícolas, y planificación hidrológica, entre otros.

Volviendo a la participación en Alimentaria 2010, ¿Qué razones daría a las empresas para que participen de este encuentro?



Alimentaria supone una auténtica plataforma de negocio

internacionalización para las empresas del sector alimentario. Hay que recordar que el perfil de los profesionales que visitan el salón es el de directivos con alto poder de decisión en sus organizaciones con responsables de áreas comerciales, compras, importación, exportación, marketing y CEOs

Más del 20 por ciento de los 150.000 visitantes del salón proceden del extranjero, y el porcentaje de internacionalización se eleva al 30 por ciento en el caso de las empresas expositoras, con más de 1.500 firmas de 75 países en el conjunto de la feria.

Alimentaria ofrece además a las empresas expositoras, numerosas herramientas de negocio como los Proyectos Internacionales, donde se desarrollarán misiones inversas con compradores, encuentros de cooperación, distribución, innovación y tecnología alimentaria o seminarios, y programa Hosted Buyers, mediante el cual Alimentaria invitará a cerca de 200 compradores de referencia de todo el mundo procedentes de la gran distribución y centrales de compra.

También hay que tener en cuenta el enorme impacto mediático que tiene la feria, que con su última edición con unos 2.000 periodistas acreditados.

¿Le gustaría añadir algo más?

Me gustaría destacar que Alimentaria 2010 volverá a ofrecer las Jornadas Interpesca con contrapunto lúdico-formativo al salón. En estas jornadas el FROM, Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de Pesca y Cultivos Marinos, adscrito al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, ofrecerá degustaciones, conferencias y demostraciones en torno al pescado y al marisco, y a sus transformados como las conservas.

Estas jornadas son la mejor manera de sumergirse en la realidad del sector, además de constituir una prueba fehaciente del apoyo y confianza institucional depositados en el salón.

01 de febrero de 2010

Fundación Tecnova ultima detalles para proyecto piloto de cría de tilapia en invernadero

misPeces.com

Almería 01/02/2010 – La Fundación andaluza, Tecnova, en colaboración con Ctaqua, y las empresas Ferrer, Tecnoponiente, Novedades Agrícolas, Agro – Inver, y Fraga, dedicadas a la construcción de invernaderos, han finalizado un proyecto de viabilidad para cría de tilapias.

El proyecto tiene por título “nuevas alternativas en acuicultura: Cultivo Intensivo de Tilapia bajo invernadero”. Según indican, en este proyecto se ha evaluado, mediante desarrollos teóricos, la viabilidad técnica y económica del cultivo de tilapia bajo invernadero.

La tilapia es un cultivo ampliamente introducido en la acuicultura mundial, debido a la facilidad de su cultivo, que se adapta a una amplia gama de ambientes, con altas tasas de reproducción y supervivencia, y elevada resistencia a enfermedades. Los países asiáticos son los principales productores y exportadores de la especie, destacando entre todos China.

“Estas cualidades, junto con sus grandes aptitudes con respecto al consumidor, han convertido a la tilapia en el segundo grupo de pescado acuicultivado en consumo y producción tan solo detrás de las carpas”, indicaron.

En el proyecto, se han diseñado estructuras de invernaderos y equipamientos auxiliares que serían necesarios para un cultivo de tilapia en áreas mediterráneas, consiguiendo mediante el manejo adecuado, disminuir las necesidades de calefacción del cultivo.

Para poder obtener una solución óptima, el departamento de Ingeniería de la Fundación Tecnova, ha realizado un estudio de las posibles estructuras de invernadero en las que el cultivo de tilapia sea posible, teniendo en cuenta las pérdidas energéticas tanto de las piscinas de cultivo como del propio invernadero. También se ha tenido en cuenta la calidad de los materiales a utilizar en la estructura para evitar problemas tales como corrosión, carga y deterioro de los mismos.

Se han realizado comparativas de datos reales con datos teóricos llegando a obtener una estructura idónea para la práctica de acuicultura en invernaderos.

Ahora, Tecnova, está trabajando en el desarrollo de un proyecto para realizar una experiencia piloto para realizar el cultivo experimental, y poder ofrecer más datos al sector.



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

USUARIO:
CLAVE:
BUSCAR:

- AGROACTUALIDAD
- NOTICIAS
- EDITORIAL
- PROTAGONISTAS
- LA ENTREVISTA



NOTICIAS

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

En enero, el campo se arruina pero viaja a Europa

España preside la UE y presenta sus objetivos mientras el temporal acecha los cultivos y los números siguen en negativo, hasta un 40% más de parados. En pesca, la entrada en vigor de las normativas contra la pesca y el atún, los protagonistas.



- AGROAGENDA
- CLAVES DE LA SEMANA
- EVENTOS

Madrid. 01/02/2010
Rose Mary Acedo

Las navidades frías, blancas y lluviosas dejaron paso a un mes de enero similar, que en el campo trajeron **la cara y la cruz**. Por un lado, lluvias que vinieron muy bien para llenar los embalses o recargar los acuíferos, por otro, las que hicieron múltiples daños especialmente en el suroeste de España y en los cultivos en recolección.

Entre los más afectados, el olivar, donde las pérdidas podrían alcanzar los 500 millones de euros, especialmente en la **cosecha jiennense**, donde arrasó casi el 20 por ciento de la producción o la **conquense**. Las consecuencias se harán notar por tanto en la **producción de aceite**, que se verá **reducida hasta un 20 por ciento**. También los **cítricos valencianos** sufrieron importantes daños y en frutas y hortalizas las OPAS auguraron pérdidas de entre 75 y 100 millones de euros. Entre las comunidades más afectadas, **Murcia, Valencia, Navarra y Andalucía**.

Pero no todo en el campo depende de la climatología, también lo hace de la política y enero fue un mes marcado por esta a nivel europeo. El Gobierno de Zapatero, con la ministra de Medio Rural, Elena Espinosa, como representante del sector primario, ha adquirido su propio protagonismo ocupando la presidencia del Consejo. Llegó y presentó sus **prioridades**, poniéndolas en alza, en **detrimento** de las de sus antepasados. De su presentación en el Parlameto Europeo, **precios justos; protagonismo de la mujer rural; crear nuevos mecanismos de intervención; aumentar el consumo;** y mucha esperanza, la que tiene en que los Veintisiete piensan, como poco, **parecido a ella**.

A la par que Espinosa, se presentaron los nuevos comisarios de Agricultura y Pesca, el rumano **Dacian Cioloș** y la griega **María Damanaki**, que en sus primeras comparecencias coincidieron con la política de los **empresarios** y las **organizaciones agrarias** y **cooperativas europeas**. Aún así, recuerdan la situación **insostenible** y advierten de problemas que claman resolución rápida, como la guerra de precios o las trabas a los **temporeros**.

En el candelero europeo, estuvo presente el acuerdo con Marruecos, lo **defiende la comisaria Fischer** y lo cuestionan los **eurodiputados**. Pero lo que es seguro, según Espinosa, es que **no se aprobará bajo su presidencia**, por cuestiones de calendario. Tanto estuvimos por Europa que apenas prestamos atención a que las **promesas de Zapatero** comenzaron a tomar forma.

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

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

- OTROS SERVICIOS

- RADIO
- BLOG
- TURISMO RURAL

BOLETÍN AGROCOPE

Suscribir al Boletín Agroprofesional

email...

Cancelar suscripción

email...

- ⊙ E pe
- ⊙ I un: (0'
- ⊙ L cer (0'
- ⊙ E la i au
- ⊙ L agi tn
- ⊙ L esp (0'
- ⊙ E trá De (0'
- ⊙ L act (0'
- ⊙ C 92 PA (0'
- ⊙ L ace (0'
- ⊙ 2 tra



[Ayudas y Subvenciones](#)

Infórmese de todas las Ayudas y Subvenciones que le corresponden.

einforma.com

MÁS DESDE EUROPA

La CE propone la [exportación adicional de 500.000 tn de azúcar](#), propuesta a la que [los 27](#) dan el visto bueno y que las [OPAS](#) españolas aplauden; Europa aprueba el Plan de Desarrollo Rural de Extremadura, que contempla una [prima máxima al tabaco](#) de 850 euros/ha, y que deja al [sector del tabaco, a ciegas](#); que no habrá [indemnizaciones](#) para las desmotadoras por la reforma de ayudas del algodón, que se ha convertido en un sector, sin [objetivos productivos](#); y que el "Estado papá" se mete en la composición de los alimentos, hay que [reducir en un 16 por ciento la sal](#) que contienen los embutidos, el queso y el pan.

Durante el primer mes del año, si hay un sector que llamó la atención, fue el de los regantes preocupados por la [subida de la luz](#), denuncian que el nuevo incremento de la factura, efectivo desde el 1 de enero, puede provocar la [desaparición de muchos cultivos de regadío](#). Por eso, quieren estar presentes en las [mesas de Zapatero](#). Sin alguna medida, sería "inviable", dicen, cualquier tipo de [proceso de modernización](#). También hablaron Murcia y Valencia. Sus presidentes le [pidieron a Zapatero "responsabilidad"](#).

CIFRAS ESPAÑOLAS

Todo ello, mientras en nuestro país, el primer mes del año 2010, nos descubrió algunos datos de lo ocurrido en 2009, que no son más que demostraciones de la difícil situación por la que atraviesa el campo.

Comenzamos enero con un [por ciento más de desempleados](#), 106.133 agricultores y ganaderos que pasan a formar parte de las listas del INEM; con una [pensión](#), la de los agricultores, un 30 por ciento más baja que la del resto de colectivos; y con un número mayor de [afiliados extranjeros a la Seguridad Social](#), que aumentó un 28 por ciento. En cuanto a precios, los trajo [más bajos para frutas pero más altos en pescados y carnes](#). En total, la [cesta de la compra](#) experimentó durante el pasado año una caída del 2,4 por ciento. Eso sí, con las consecuentes diferencias, entre origen y destino, que reflejaron un [IPOD del 490 por ciento](#).

Y el mercado de la [maquinaria agrícola](#) cerró 2008 con descensos históricos. En el lado positivo, la comercialización de frutas y hortalizas de [IV Gama](#), que superó el 2009. En cuanto a producciones, cabe destacar la del [vino](#), cayó más de un 13 por ciento.

También enero, nos descubrió diferentes datos del Observatorio de Precios como que en el [pimiento](#), el mayor coste en la cadena alimentaria lo pone la confección; que el 40 por ciento del precio final de la [manzana](#) lo establece la tienda; que la [pera](#) es la menos rentable; que el 22 por ciento de las compras de [huevo](#) las realizamos en tiendas tradicionales; o que los españoles acompañamos siempre las comidas con [pan](#).

EL SECTOR LÁCTEO ¿RECUPERÁNDOSE?

El Gobierno asegura que el número de [contratos lácteos](#) ha aumentado un 40 por ciento. Y esto sólo en el último mes para dejar 900.000 toneladas inscritas en contratos.

Por su parte, el Jamón de Huelva podrá llamarse Jamón de Jabugo, el Gobierno [rechaza modificar el nombre](#) porque no se ha demostrado que los consumidores utilicen el nombre "Jabugo" para referirse a los elaborados en los 30 municipios que constituyen la DO.

Y los olivereros de Jaén tributan por 300 millones de euros que no han recibido, [Hacienda](#) les sigue obligando a pagar como si hubieran percibido este dinero y el valor del aceite estuviese en los niveles de años anteriores.

DE TRIBUNALES

La Audiencia Nacional desestimó el recurso [de La Rioja contra la marca Viñedos de España](#), que [recurrirá](#), pero siguen sobre la mesa los de Castilla y León, Galicia o Cataluña. El Gobierno dice que no va en detrimento de la calidad y no excluye a ninguna comunidad. Por su parte,

(2)

E
la i
rurL
mc
sal
(2)L
pel
carL
ter

<

la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Andalucía presentó un [recurso](#) Contencioso Administrativo ante los Tribunales, después de que la Comisión Nacional de la Competencia no aceptara su denuncia sobre el presunto delito de "venta a pérdidas" en el mercado del aceite de oliva que está llevando a cabo la gran distribución.

ALGUNAS NOVEDADES

FEV y AVIMES firmaron un [acuerdo](#) cuyo objetivo es sumar la experiencia profesional y organizativa de las dos asociaciones empresariales para encarar conjuntamente los retos a los que se enfrenta el sector vitivinícola español.

También los representantes del sector de la Patata Temprana de Andalucía-agrupados en Asociafruit (Asociación de Empresas Productoras y Exportadoras de Frutas y Hortalizas de Andalucía y Extremadura)- y del CIPP -Club Ibérico de Profesionales de la Patata- firmaron un convenio de colaboración para la promoción de la [patata temprana de Andalucía](#) en las principales cadenas de distribución nacional.

Además nació "[Salvemos el campo](#)", una asociación para apoyar las demandas del campo manchego.

NUEVAS NORMATIVAS CONTRA LA PESCA INDNR Y EL ATÚN

En materia pesquera comenzamos con la entrada en vigor de un [conjunto de normas](#) para fortalecer el sistema de control de la UE en política pesquera, entre ellas, la puesta en marcha obligatoria del [Diario Electrónico A Bordo](#), para cuya instalación Fragueiro, aseguró que ha puesto las [máximas facilidades](#). También dio que hablar la propuesta de Mónaco sobre el veto a la comercialización del atún rojo, aunque como en Europa no se ponen de [acuerdo](#), no sabemos su decisión al respecto. Y por su parte, el [Gobierno español](#) prefiere "ser prudente".

Eso sí, cree que si hay que "si hay que hacer [sacrificios](#), cada uno tiene que asumir la parte que le corresponde". No obstante, España [defenderá en Europa](#) medidas económicas paliativas así como intercambios de cuotas entre países para favorecer una mayor capacidad de pesca para la flota española.

Las más asustadas, las [almadrabas](#), aunque consiguieron, a mediados de mes, que el Gobierno aprobara un [plan](#) para ellas y que, a priori, [aplauden](#). Ya para el mes que viene Espinosa ha dejado sobre la mesa los problemas del acuerdo pesquero con Marruecos, que también [confía en resolver](#).

Por último, Noruega y la Unión Europea sellaron el "problemático" [acuerdo pesquero](#).



Imprimir



Enviar a un amigo



Suscribirse al boletín de noticias

NOTICIAS RELACIONADAS

⊗ [Las ventas de maquinaria cayeron cerca de un 22% en 2009 \(01/02/2010\)](#)

⊗ [La producción de fertilizantes agrícolas supera los 2,7 millones de tn hasta octubre \(01/02/2010\)](#)

⊗ [La UE y Noruega cierran el acuerdo para liberalizar el comercio \(01/02/2010\)](#)



SIN ESCAPATORIA. Un ejemplar de *kuromaguro*, nombre que los japoneses dan al atún azul (familia en vías de extinción), atrapado en una red cerca de Australia.

ACTUALIDAD

El último ATÚN

Varias especies de este pez
**CORREN PELIGRO DE
EXTINGUIRSE.** Tu próxima
ración de sushi podría estar
hecha con algunos de los
pocos que quedan

Estás leyendo un reportaje...

Quo

NewScientist

Pero mira que son bonitos

■ El atún es un pez de la familia de los túnidos, mientras que el bonito pertenece a la de los *Scombridae*.

■ El bonito común (*Sarda sarda*) es más pequeño, y su carne es más grasa y aceitosa.

■ El mal llamado bonito del Norte es en realidad una variedad de atún: *Thunnus albacares*.



Al atún rojo lo llaman el tigre del mar porque, como el fabuloso felino, corre el riesgo de desaparecer. A este pez de formidable tamaño también se lo considera el rey de los túnidos por su preciada carne. Esa cualidad lo convierte en el más deseado entre los suyos, pero esa puede ser también la causa de su destrucción.

Fuentes de World Wildlife Fund (WWF) alertan de que la población de esta especie podría quedar totalmente extinguida en aguas del Mediterráneo en el no tan lejano 2012, y muy mermada en las del Atlántico. ¿La causa? Que la carne de este animal es uno de los caprichos gastronómicos más demandados en todo el mundo.

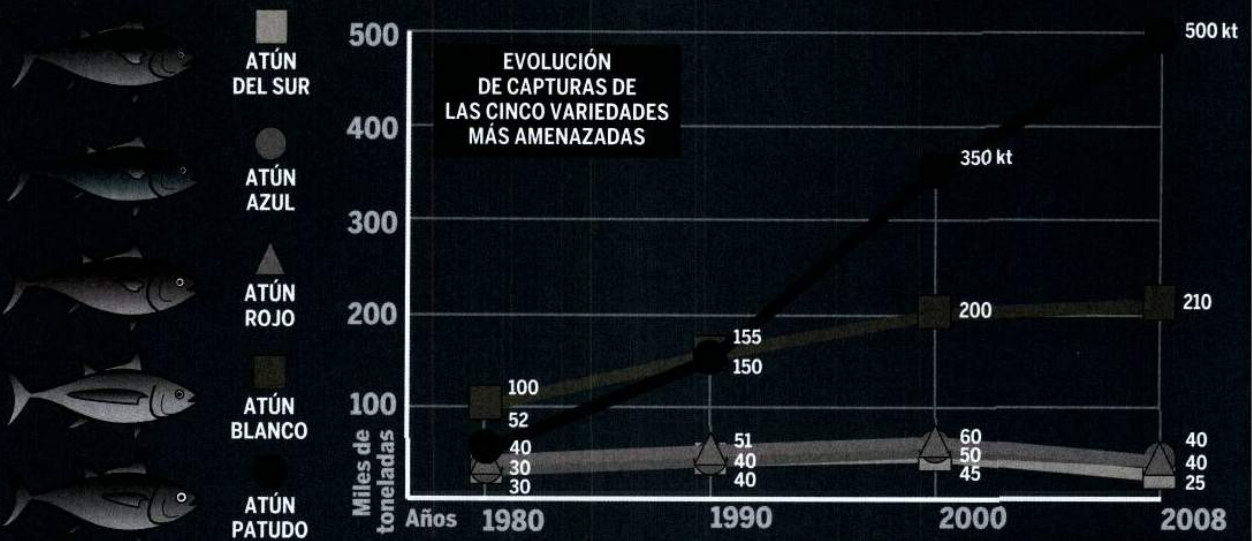
LO QUE CUESTA UN PLATO DE SASHIMI

La lonja de Tsukiji, en Tokio, es la más grande que existe. Por ella pasan diariamente una media de 2.500 ejemplares de atún rojo, y se llegó a pagar hace muy poco hasta 16,2 millones de yenes (unos 13.000 euros) por un pescado de 232 kilos. Puede parecer un precio exorbitante, pero aun así, está lejos del récord histórico: en 2001 se llegaron a pagar veinte millones de yenes (casi 15.000 euros) por un atún más pequeño: pesaba 202 kg.

De ejemplares de este tamaño se pueden sacar al menos unas seis mil raciones de *sushi* o *sashimi*, que pueden alcanzar en los restaurantes del país nipón el precio de 75 euros por plato. Lo que supondría un beneficio aproximado de más de 300.000 euros para quien compró la pieza. →

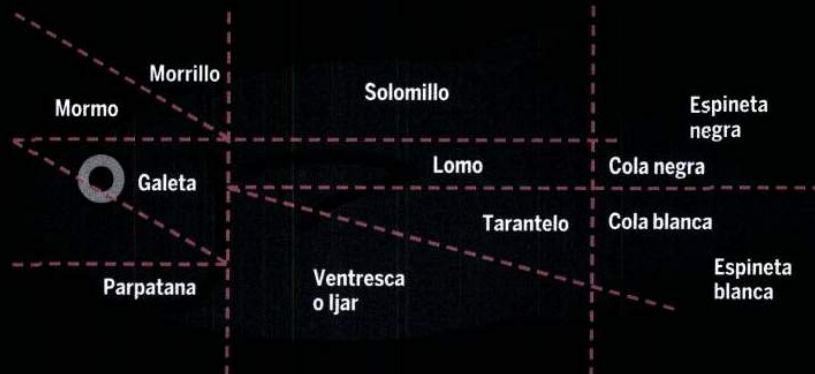
La pesca del rey de los mares

¿Cuántos barcos componen la flota atunera española? ¿En qué caladeros faenan? Todo te lo explicamos en este gráfico



LAS PARTES MÁS SABROSAS Y VALORADAS EN LA GASTRONOMÍA

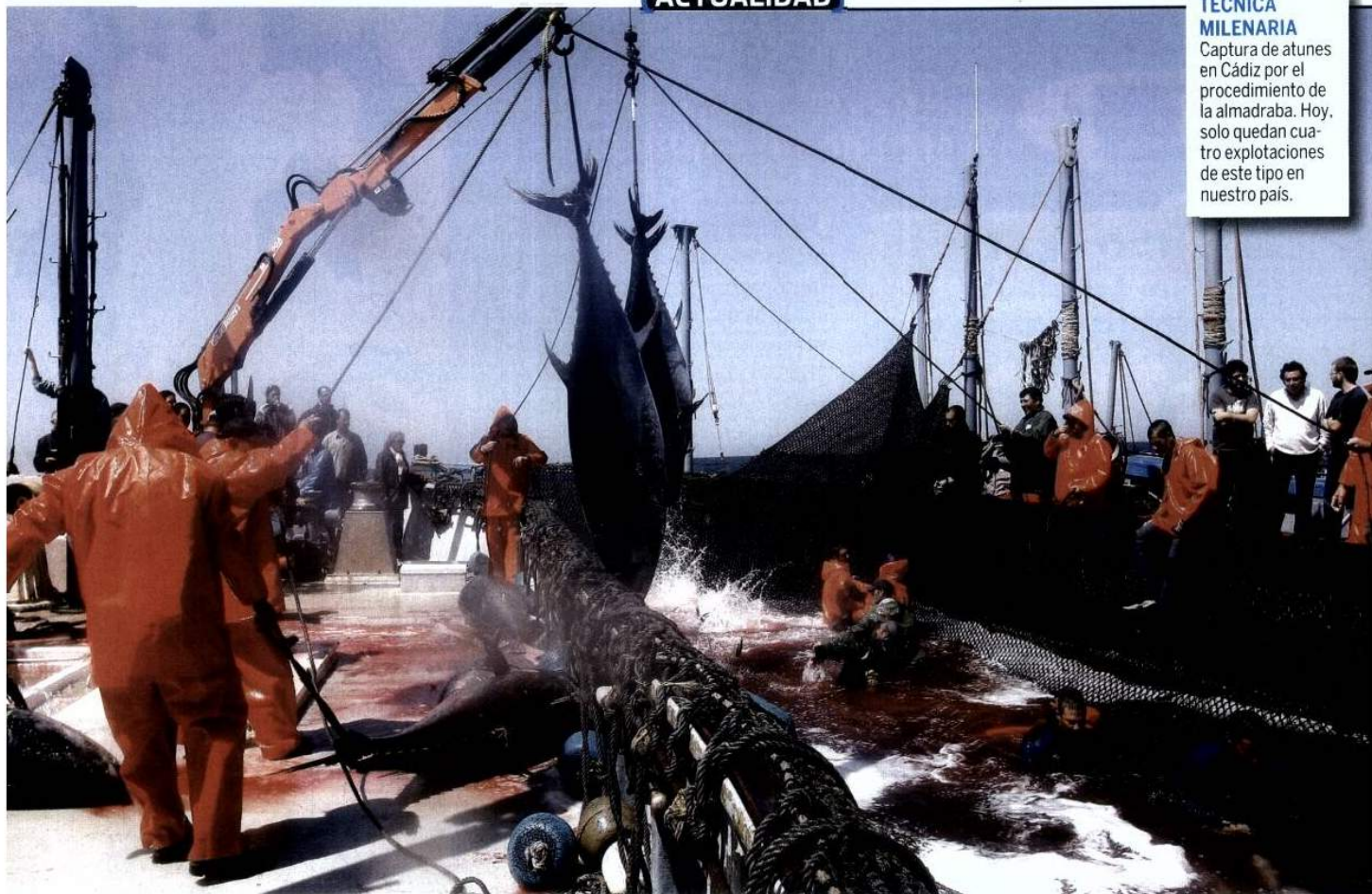
Los pescadores gaditanos dicen que de este pez se aprovecha todo, "hasta el quejío". El acto de cortar la pieza para extraer los bocados más apetitosos se llama **ronqueo**.



ACTUALIDAD

TÉCNICA MILENARIA

Captura de atunes en Cádiz por el procedimiento de la almadraba. Hoy, solo quedan cuatro explotaciones de este tipo en nuestro país.



El ejemplar más caro de la historia se vendió en la lonja de Tokio por 15.000 euros



← Japón se ha convertido, así, en el principal mercado para este pescado, y asume casi el 80% de todas las capturas mundiales. Según fuentes del CICTA (Comisión Internacional para la Conservación del Atún), el organismo de Naciones Unidas encargado de reglamentar la pesca, la gran demanda de atún del mercado japonés ha provocado que las capturas se disparen muy por encima de las cuotas previamente establecidas. Así, se estima que en 2008 el peso de los ejemplares de atún rojo capturados llegó a ser de 40.000 toneladas, cuando la cuota oficial imponía un tope máximo de 32.000.

MASACRE EN EL MEDITERRÁNEO

El Estrecho de Gibraltar se ha convertido en una trampa para esta especie. "Un verdadero agujero negro para los

atunes", afirma Pablo Cermeño, biólogo marino que colabora con WWF.

Cada año, a finales de mayo, los atunes tratan de cruzar el paso del Atlántico al Mediterráneo para desovar en las costas de Baleares, Sicilia... Un periplo repleto de riesgos, ya que en 2007 cayeron, solo en esa zona, más de diez mil de las 23.154 toneladas de atún rojo que se permitió pescar durante aquel año en las aguas del Mare Nôstrum. Pero eso son únicamente las capturas legales. El CICTA cree que, sumando las ilegales, el total pudo superar los 30.000 ejemplares apresados.

"Solo se controlan las capturas que llegan a puerto", explica Cermeño. "Y en alta mar existe un auténtico mercado negro del atún. Muchos pescadores se dirigen directamente a grandes barcos frigoríficos japoneses que nave-

gan por el Mediterráneo y el océano Atlántico, y realizan allí las transacciones".

A esto hay que añadir el peligro que, según los proteccionistas, suponen las granjas de engorde mediterráneas. Los atunes son capturados mediante jaulas dispersas en el mar y conducidos luego, aún vivos, a unos criaderos donde se los ceba hasta que alcanzan el peso deseado. Pero Raúl García, de WWF/Adena piensa que algunas de estas granjas (no todas) actúan como tapadera para blanquear la sobrepesca ilegal. "El acuerdo del CICTA exige declarar las capturas en toneladas, no en número de ejemplares, lo que en el fondo es como conceder una barra libre a los piratas. De esta manera →

ACTUALIDAD



En las aguas del Índico, nuestros pescadores realizan el 50% de sus capturas

Cifras al a-tüntun

Nada con velocidades de crucero de

3-7 km/h,

pero puede alcanzar los

70 km/h,

y, excepcionalmente, es capaz de superar los 110 km/h en recorridos cortos.

Como es un animal pelágico-oceánico, viaja grandes distancias durante sus migraciones (recorre de **14 a 50 km** diarios), que duran hasta

60 días

Pueden bucear hasta los

400 m

de profundidad, y en saltos, superar fácilmente los 6 metros sobre el nivel del mar.

Su talla varía entre **3 y 6 m**, y algunos han llegado a pesar hasta **900 kg**

Nada cerca de la superficie formando bancos, o cardúmenes, de hasta

3.000 individuos

Prefiere las aguas con temperaturas superiores a los

10°C

Su vida media es de **15 años**

Su carne, rosada o roja, se debe a su mayor cantidad de hemoglobina (**hasta 380 mg en 100 g de músculo**) y mioglobina (**hasta más de 530 mg en 100 g de músculo**) que otras especies de pescado.

← pueden justificar el tener una mayor cantidad de carne de pescado, usando como coartada el argumento de que han logrado que los peces engorden varias toneladas en solo dos meses”.

Con todo, según los especialistas, el mayor problema de las granjas para el engorde del atún es que se capturan ejemplares muy jóvenes que aún no han alcanzado la edad de desove. De esta manera, disminuyen los individuos reproductores en libertad.

¿PROHIBIR LA PESCA?

Pero el atún rojo no es el único que se encuentra gravemente amenazado. Su pariente cercano, el de aleta azul, también corre serio peligro. El CICTA afirma que los *stocks* de este pez han disminuido un 90% en el Atlántico y un 50% en el Mediterráneo. En este caso, el motivo es que una de las partes de su anatomía, el llamado tarantelo (que se encuentra sobre los músculos del lomo superior), se ha convertido también en una *delicatessen* gastronómica cada vez más demandada.

Pero la culpa de esta situación no es exclusiva de la gastronomía nipona, porque hasta el atún blanco de toda la vida que compramos en latas y nos comemos en sándwich también está en peligro. Consumimos anualmente unas 400.000 toneladas de esta variedad; y aunque los *stocks* aún son abundantes y su situación no es tan crítica, los expertos aseguran que ya se detectan las primeras señales de alarma.

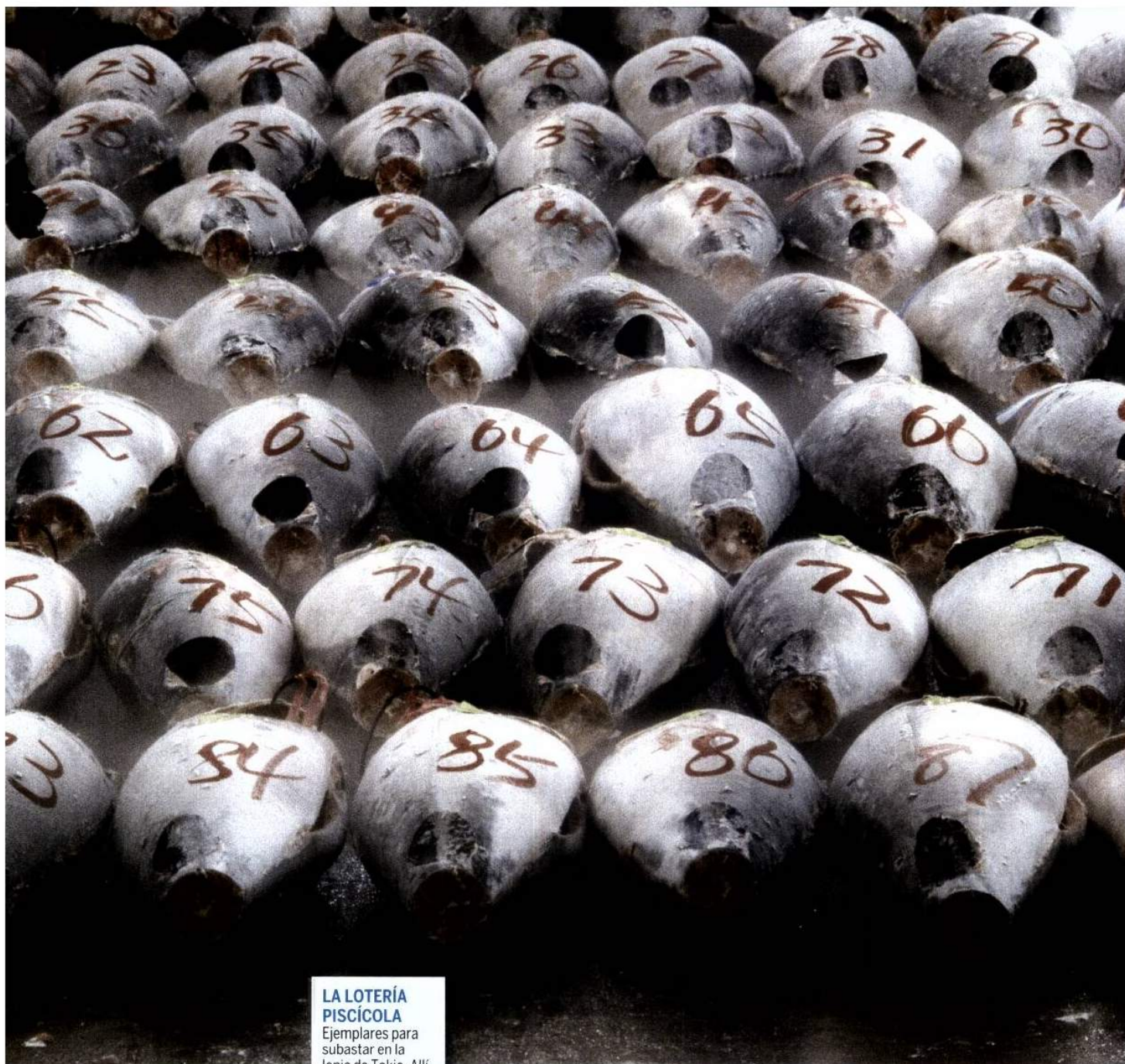
¿Cuales son las soluciones, entonces? La medida más urgente pasa por rebajar el volumen de pesca. Así, para el atún azul se han reducido las cuotas de capturas para este año a 13.500 toneladas, frente a las casi 29.000 de 2009. Y para el rojo, el CICTA ya ha reducido la cuota de capturas para este año 2010 a un total de 13.500 toneladas, y a reducir la temporada de pesca a un período que abarcará desde el 15



de mayo al 15 de junio, y que no podrá ampliarse ni siquiera argumentando malas condiciones climatológicas. La cuota concreta asignada a España es de solo 2.523 toneladas, frente a las 4.116 que obtuvo en 2009.

Los caladeros del Mediterráneo y del Atlántico son los más diezmados. Mientras que los del Índico parecen a día de hoy los únicos capaces de soportar (de momento) la demanda de pesca.

En 1984, una grave crisis política en Somalia produjo un vacío de poder que desembocó en una sangrienta guerra civil. Fue por entonces cuando los cala-



LA LOTERÍA PISCÍCOLA

Ejemplares para subastar en la lonja de Tokio. Allí se venden diariamente piezas de 400 variedades distintas de estos peces.

deros de aquella zona se convirtieron en un bocado jugoso para las flotas pesqueras de medio mundo.

PONIENDO ORDEN EN EL ÍNDICO

Pero esta situación podría terminar tras la creación de la IOCT, la llamada Comisión del Atún del Océano Índico, que pretende imponer unas cuotas y unos límites a las naciones que pescan en aquellas aguas. Porque los españoles no somos los únicos que lo hacemos. Indonesia, por ejemplo, es uno de los países que más peces capturan en dicha

zona, y se ha comprometido a reducir su flota pesquera a 884 barcos de los más de mil que tenía en activo. Una

barbaridad, comparada con los 15 pesqueros españoles que en 2009 faenaron cerca de Somalia.

Pero hay que tener en cuenta que la mayoría de los buques indonesios son en realidad pequeñas barcasas de madera. En cambio, las flotas de lugares como Japón, Australia, Hong Kong, Filipinas y Corea del Sur suman en aquella zona más de 900 barcos, todos ellos con casco de metal. La flo-

tilla pesquera española resulta muy pequeña en comparación con semejantes despliegues navales, pero aun así, nuestros atribulados pescadores capturan anualmente en las aguas del Índico unas 200.000 toneladas de atún de diversas familias, casi el 50% del que pesca nuestro país.

No es extraño, por tanto, que, pese a la piratería, sigan dispuestos a correr los múltiples riesgos que encierra faenar en dicha zona. ■

Graham Lawton, *New Scientist* /
Vicente Fernández

XIV CUMBRE DE LA UNIÓN AFRICANA

España reclama ayuda para frenar el riesgo terrorista en Somalia

Zapatero pide en Etiopía una respuesta «contundente» de la comunidad internacional para prevenir la piratería

Efe 1/2/2010

Valoración

(0 votos)

El Gobierno español hizo ayer un llamamiento a la comunidad internacional para evitar que Somalia se convierta en un caldo de cultivo para el terrorismo y la piratería. Ese fue uno de los ejes del viaje del presidente del Gobierno español, José Luis Rodríguez Zapatero, a Etiopía, donde participó como invitado de honor en la inauguración de la XIV Cumbre de la Unión Africana (UA) que se celebra en Adís Abeba.

Para el jefe del Ejecutivo español y responsable de turno de la UE «Somalia es un riesgo». Por ello, pidió una respuesta «contundente y preventiva» de la comunidad internacional para evitar que el país se convierta en «un caldo de cultivo» para el terrorismo, los secuestros y la piratería.

En un discurso en el que ratificó el compromiso de España con la ayuda al desarrollo, hizo hincapié en la necesidad de apoyar al Gobierno federal de transición somalí porque el esfuerzo internacional realizado hasta el momento es «insuficiente». Somalia «sufre» y puede convertirse, como ocurre en otros lugares del mundo, en terreno abonado para «los peores comportamientos humanos», explicó Zapatero. En este contexto, garantizó que el compromiso de España con la paz, la estabilidad y la lucha contra el crimen organizado es «firme» y reclamó la movilización de la comunidad internacional encabezada por la ONU.

También instó a todos los líderes africanos a avanzar hacia la libertad y la paz, luchar contra la corrupción, comprometerse con los derechos humanos y erradicar la tortura y la pena de muerte.

Pero también aprovechó la intervención para condenar «la indignidad» de la esclavitud que sufrió el pueblo de África, «un episodio nefasto de la historia de la humanidad».



INTERNACIONAL



Foto: Tony Phillips de Science@NASA

Multan a procesador por usar nitritos



DINAMARCA

Monday, February 01, 2010, 17:20 (GMT + 9)

El [Ministerio de Alimentos, Agricultura y Pesca](#) aplicó una multa de casi DKK 700.000 (EUR 94.022) a una compañía pesquera de Esbjerg por utilizar aditivos nocivos no permitidos en el salmón.

La Administración de Alimentos y Veterinaria resolvió multar a [KB Finest](#) con DKK 662.000 (EUR 88.918) por agregar nitrito sódico, una sustancia cancerígena, a sus productos de salmón.

Según informó *The Copenhagen Post*, KB Finest estuvo agregando nitritos a los productos de salmón que comercializa con la marca Keta Vildlaks durante al menos los dos últimos años. Esto significa que usó cerca de 142 toneladas de la sustancia cancerígena prohibida. Además, la compañía no informó la presencia de nitrito sódico en las etiquetas del producto.

La Unión Europea (UE) prohibió el uso de nitritos en los productos del mar, por lo que la Administración de Alimentos y Veterinaria denunció a KB Finest a la policía por la infracción.

KB Finest exporta la mayoría de sus productos a países fuera de la UE. Con todo, el salmón de la marca Keta Vildlaks se vendió a consumidores de Dinamarca.

La empresa atribuye la infracción a un error administrativo, pero reconoció el problema y afirma que lo resolverá.

“Asumimos toda la responsabilidad y pedimos las más sinceras disculpas por la situación”, dijo el director administrativo de KB Finest, Nikolai Beier. “No cumplimos con la ley y ahora afrontamos las consecuencias.”

Los nitritos suelen agregarse a embutidos, jamones y otros productos cárnicos para conservarlos y evitar la proliferación de bacterias tóxicas que pueden causar botulismo, entre otras enfermedades peligrosas.

Las compañías deben tratar de utilizar la mínima cantidad posible de nitritos porque en las carnes pueden formar nitrosaminas, sustancias químicas que son nocivas para la salud humana.

La [Universidad Técnica de Dinamarca \(TDU\)](#), el Instituto Nacional de Alimentos y la [Autoridad Europea para la Sanidad Alimentaria \(EFSA\)](#) clasificaron las nitrosaminas como sustancias cancerígenas.

Por Natalia Real

Acuerdan con CIAT investigación del atún patudo

**ECUADOR**

Friday, January 29, 2010, 23:20 (GMT + 9)

La Subsecretaría de Recursos Pesqueros (SRP) de Ecuador, dependiente del [Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca \(Magap\)](#), desarrollará con la [Comisión Interamericana del Atún Tropical \(CIAT\)](#) un proyecto de marcación del atún ojo grande o patudo (*Thunnus obesus*) en el Océano Pacífico Oriental (OPO).

El director de la CIAT, Guillermo Compean Jiménez, se reunió el miércoles con el subsecretario de Recursos Pesqueros, Guillermo Morán Velásquez, y un equipo de técnicos para dialogar sobre los términos del proyecto de cooperación técnica y científica.

Según explicó el titular de la SRP, el estudio permitirá conocer varios aspectos de la especie, tales como su comportamiento, biología, hábitos y abundancia, entre otros.

La información obtenida servirá para tomar medidas que permitan la conservación del recurso, hoy sometido a un importante esfuerzo de pesca.

La CIAT y la Subsecretaría invertirán alrededor de USD 1 millón para la realización de cruceros de investigación dirigidos a marcar ejemplares de patudo en áreas cercanas a las islas Galápagos, islas Coco y Hawai.

La primera campaña de marcado comenzaría en abril próximo y los trabajos de cooperación podrían continuar durante cuatro años, informó la Subsecretaría.

Según estadísticas de la CIAT, entre el 1 de enero y el 29 de noviembre de 2009, la flota atunera ecuatoriana capturó 159.464 toneladas de atún en el Pacífico oriental.

Las embarcaciones mexicanas pescaron 123.760 toneladas; los barcos panameños, 66.677 toneladas; y los venezolanos, 51.246 toneladas de atún.

En ese mismo período, los barcos ecuatorianos capturaron 29.360 toneladas de atún patudo. Las embarcaciones mexicanas pescaron 1.383 toneladas; las panameñas, 7.333 toneladas; y las venezolanas, 2.745 toneladas.

Por Analia Murias

Seis hombres acusados de pesca ilegal

**REINO UNIDO**

Monday, February 01, 2010, 09:30 (GMT + 9)

Seis hombres fueron acusados de fraude luego de una investigación por supuestas descargas de pescado ilegal. Los hombres comparecieron en privado ante el tribunal de Lerwick Sheriff el jueves, no prestaron declaración y fueron liberados bajo fianza.

Los cargos de fraude surgieron después de una serie de allanamientos realizados en septiembre de 2005 a la planta procesadora de pescado de [Shetland Catch Ltd](#), tras intensas investigaciones de la [Agencia de Protección de Pesquerías Escocesas](#) (SPFA).

Derek Leask, de Kallibrig, Weisdale, ex director ejecutivo de una de las plantas de pelágicos más grande de Europa, y el director administrativo Simon Leiper, de South Whiteness, Shetland, fueron acusados de fraude y de obrar en contra de los principios legales.

Además, fueron acusados los capitanes David Hutchison, de Symbister; John Irvine, de Braeside; Allister Irvine, de Symbister, y Victor Buschini, de Hambleton, Poulton-Le-Fylde, Lancashire. Buschini, capitán del arrastrero *Enterprise*, con base en Fraserburg fue acusado de fraude e intento de fraude, informó la *BBC*.

Hutchison y Buschini son directores de la [Asociación de Pescadores de Pelágicos Escocesas](#) (SPFA).

Shetland Catch opera la fábrica de pelágicos más grande en su tipo en Europa, que está ubicada en las costas del Atlántico norte.

La compañía se abastece de caballa y arenque congelado de proveedores locales y de proveedores de toda Escocia, Irlanda y Escandinavia.

El fraude pesquero se ha convertido en moneda corriente en los últimos tiempos. Un ejemplo son los negocios de pescado con papas fritas del Reino Unido, que venden cada vez más cantidades de panga vietnamita (*Pangasius hypophthalmus*) haciéndolo pasar por bacalao británico.

Asimismo, en septiembre pasado, el director de One Food Limited (OFL), de Daventry, Neil Stansfield, fue enviado a prisión por más de dos años por productos del mar identificados, falsamente, como productos orgánicos.

Noticias relacionadas:

- [Panga vietnamita vendido como bacalao](#)
- [Preso por fraude con alimentos 'orgánicos'](#)

Por Natalia Real

Nuevo revés para la industria de alimentos congelados

**BANGLADESH**

Friday, January 29, 2010, 23:50 (GMT + 9)

La industria bengalí de alimentos congelados podría enfrentar otro obstáculo para exportar a Estados Unidos, debido a una queja por la detección del antibiótico nitrofurano en dos envíos de langostino congelado, informaron el miércoles fuentes oficiales. Los alimentos congelados son la segunda fuente más importante de ingresos por exportaciones.

La embajada de Bangladesh en Washington DC advirtió al Gobierno, en una carta, que había recibido la información de una fuente confidencial. E hizo hincapié en que dicho hallazgo podría costarle al sector de alimentos congelados el acceso al mercado estadounidense.

La embajada también envió la carta a los ministerios de [Pesca y Ganadería](#), y de Comercio y Asuntos Exteriores, al Departamento de Rentas Públicas Nacionales (NBR) y al Departamento de Promoción de las Exportaciones (EPB).

Desde que se detectaron restos de nitrofurano en envíos a Bélgica, a finales de 2008, la industria de alimentos congelados del país sufrió varios reveses con las exportaciones al mercado europeo, el principal destino para sus productos, informa *Financial Express*.

"Si ocurren incidentes de esa naturaleza, lo consideraremos seriamente y tomaremos las medidas de precaución necesarias para mantener seguras nuestras exportaciones a Estados Unidos", dijo el secretario del Ministerio de Comercio, Mustafa Mohiuddin.

La embajada solicitó que las agencias del Gobierno actúen pronto para prohibir el uso de nitrofurano en el langostino, para evitar mayores problemas.

Sin embargo, el presidente de la [Asociación de Exportadores de Alimentos Congelados de Bangladesh](#) (BFFEA), Musa Meah, observó que la Asociación todavía no pudo comprobar la veracidad del reclamo.

"Una vez que dispongamos de la información, adoptaremos las medidas necesarias para remediarlo -aseguró-. Con todo, el nitrofurano no es una sustancia nociva para el cuerpo humano."

Por su parte, Kazi Shahnewaz, propietario de Shahnewaz Seafood Private Ltd, de Khulna, dijo que los exportadores no están enfrentando obstáculos para comerciar con el mercado estadounidense.

"En este momento, estamos ocupados solucionando los impedimentos que afectan las exportaciones al mercado de la Unión Europea (UE) -señaló-. Veremos la cuestión [de Estados Unidos] más tarde."

En mayo de 2009, los exportadores bangalíes acordaron suspender las ventas de langostino a la UE durante ocho meses, luego de que inspectores europeos hallaron nitrofurano en envíos bangalíes. La BFFEA levantó la veda a principios de este mes, luego de comprobar la ausencia de la sustancia química.

Los exportadores calculan que alrededor de un tercio de las ganancias de las exportaciones proviene del mercado estadounidense. En el año financiero 2008-2009, las exportaciones de alimentos congelados bangalíes generaron casi USD 353 millones.

Bangladesh exporta langostino, camarón, pescado congelado, fresco y refrigerado, filetes frescos y bastones de pescado, tiburón y rayas, aletas de tiburón y cachetes de pescado, pescado salado y deshidratado, pescado deshidratado, cangrejos y tortugas vivas y platos preparados con pescado, entre otros productos, informó *Reuters*.

La industria de alimentos congelados también estuvo en peligro hace dos años, cuando el Gobierno de Estados Unidos acusó al país de esclavizar a menores para trabajar en las fábricas de productos del mar.

Un grupo de la [Administración Federal de Alimentos y Medicamentos](#) (FDA) visitó Dhaka en febrero de 2009, para inspeccionar las plantas y determinar si cumplían con los requisitos del sistema HACCP, y dio su visto bueno a la continuidad de las importaciones de productos

bengalíes.

Noticias relacionadas:

- [Finaliza suspensión de exportaciones a la UE](#)
- [Nueva ley protegerá la calidad del langostino](#)
- [El langostino bengalí vuelve a Europa](#)

Por Natalia Real

Intentan evitar cierre de empresa rionegrina

**ARGENTINA**

Monday, February 01, 2010, 08:30 (GMT + 9)

El Gobierno nacional podría brindar asistencia financiera a [Camaronera Patagónica](#) para que continúe funcionando en la provincia de Río Negro. La compañía había anticipado a principios de enero que consideraba la posibilidad de cerrar sus puertas.

"El actual contexto ha deteriorado la situación económica y financiera de la empresa, por lo que es imposible continuar con la actividad", explicó en aquella oportunidad el presidente de la firma, Francisco Di Leva.

Con el fin de intentar asegurar la continuidad productiva de la compañía, la semana pasada se reunieron el ministro de Producción de Río Negro, Juan Accatino; la titular del Ministerio de Industria de la Nación, Débora Giorgi; y en representación del municipio de San Antonio, el secretario de la Producción, Jorge Sánchez Pino.

Si bien la decisión inicial de la empresa era cerrar sus puertas, las gestiones en los ámbitos municipal, provincial y nacional permitieron que se abriera una nueva posibilidad para solucionar la crisis.

Con ese objetivo, el próximo martes se concretará otro encuentro con la presencia del secretario de Comercio de la Nación, Guillermo Moreno.

Mientras tanto, Camaronera Patagónica decidió suspender los retiros voluntarios y en función de la asistencia que reciban reiniciar las actividades con el personal en su totalidad, informó *ADN*.

Además, los directivos pidieron a los empleados que depongan su actitud de protesta y cesen con los piquetes en las rutas.

El monto estimado del crédito ascendería a ARS 20 millones (USD 5,2 millones), según publicó *Río Negro On Line*.

La compañía, ubicada en la localidad rionegrina de San Antonio Oeste, emplea a 135 trabajadores y a otros 40 empleados en tareas de descarga en el muelle y marineros.

"La ministra consideró el proyecto viable, pero gestionó a su vez la reunión con Moreno porque no está en su poder otorgar financiamiento", dijo Sánchez Pino.

Y agregó: "La premura que plantea Di Leva en obtener ese dinero la funda en que sin él no puede proyectar continuar con la actividad. Con la gente en la ruta en estado desesperante hay que correr contra tiempos, pero la venia de Giorgi y la posibilidad de acceder a Moreno ya es un gran paso".

Noticia relacionada:

- [Cierre de camaronera preocupa a Río Negro](#)

Por Analia Murias

NOTICIA



CURIOSA



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

AÑO CCCXLIX

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

1546 Orden ARM/143/2010, de 25 de enero, por la que se establece un Plan Integral de Gestión para la conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo.

Desde hace años se viene observando en el Mediterráneo español un acusado descenso de las capturas de diversas especies pesqueras. Esta circunstancia se hace especialmente preocupante en el caso de la merluza, la gamba roja y el boquerón.

Diversos informes científicos han venido a confirmar la situación preocupante en que se encuentran las poblaciones de estas especies, lo que unido a la importancia de su valor comercial, obliga a pensar que, de continuar esta tendencia, puede verse, a medio plazo, en serio peligro la subsistencia de una gran parte del sector pesquero del Mediterráneo.

Motivado por las circunstancias expuestas, desde enero de 2006, viene publicándose un plan de gestión bianual para la recuperación de estas especies. A la vista de sus buenos resultados, se considera conveniente proceder a establecer un nuevo plan tendente a paliar el problema, reducir el esfuerzo pesquero y recuperar los recursos afectados.

El Reglamento (CE) n.º 1967/2006 del Consejo, de 21 de diciembre de 2006, relativo a las medidas de gestión para la explotación sostenible de los recursos pesqueros en el Mar Mediterráneo y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2847/93 y se deroga el Reglamento (CE) n.º 1626/94, establece en el artículo 19 que los Estados Miembros podrán aprobar planes de gestión en sus aguas jurisdiccionales para determinadas modalidades pesqueras.

La normativa reguladora de la pesca de cerco en las aguas exteriores del caladero nacional español se encuentra recogida en el Real Decreto 429/2004, de 12 de marzo, por el que se establecen medidas de ordenación de la flota pesquera de cerco y para el caladero del Mediterráneo, en la Orden APA/678/2004, de 5 de marzo, por la que se regula la pesca con artes de cerco en dicho caladero.

La Comisión General de Pesca del Mediterráneo ha establecido una recomendación en relación a los fondos máximos permitidos para la pesca de arrastre y a la dimensión mínima de la malla utilizada en esta misma modalidad de pesca.

Por otra parte, el Real Decreto 1440/1999, de 10 de septiembre, por el que se regula el ejercicio de la pesca con artes de arrastre de fondo en el caladero del Mediterráneo, establece, en su disposición final segunda, que se faculta al Ministro para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el cumplimiento y aplicación de lo dispuesto en el mismo y, en particular, para regular planes de pesca, con normativa específica y establecer vedas y fondos justificados por el estado de los recursos, todo ello de conformidad con el informe previo del Instituto Español de Oceanografía.

El Real Decreto 395/2006, de 31 de marzo, y la Orden APA/37/2007, de 15 de enero, establecen medidas de ordenación de la flota que opera con artes fijos y artes menores en el Mediterráneo.

Asimismo, la Orden APA/2521/2006, de 27 de julio, por la que se regula la pesca con el arte de palangre de superficie para la captura de especies altamente migratorias y por la que se crea el censo unificado de palangre de superficie, establece el censo de buques autorizados a pescar con este arte en el Mediterráneo y las condiciones para el ejercicio de esta pesquería

Del mismo modo, la Comisión para la Conservación del Atún Atlántico ha aprobado una Recomendación para establecer un marco de ordenación para la explotación sostenible del Pez espada del Mediterráneo que sustituye a la Recomendación 08-03.

La Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado establece entre sus fines los de velar por la explotación equilibrada y responsable de los recursos pesqueros favoreciendo su desarrollo sostenible y adoptar las medidas precisas para proteger, conservar y regenerar dichos recursos y sus ecosistemas, adaptando el esfuerzo de la flota a la situación de los mismos.

Asimismo, la referida Ley 3/2001, de 26 de marzo, establece, en su artículo 12, que, con el objeto de proteger, conservar y recuperar los recursos pesqueros, y previo informe del Instituto Español de Oceanografía, el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, en la actualidad de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, podrá establecer fondos mínimos, zonas o periodos de veda en los que se limite o se prohíba el ejercicio de las actividades pesqueras o la captura de determinadas especies, así como adoptar aquellas otras medidas que se consideren necesarias.

Se ha cumplido el trámite de comunicación a la Comisión Europea previsto en el artículo 46 del Reglamento (CE) n.º 850/1998 del Consejo, de 30 de marzo de 1998, para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles de los organismos marinos.

Se ha solicitado informe preceptivo al Instituto Español de Oceanografía y se ha efectuado consulta previa a las Comunidades Autónomas con litoral en el Mediterráneo y al sector pesquero afectado.

La presente orden se dicta en virtud de los artículos 9, 10, 12 y 31 de la Ley 3/2001, de 26 de marzo, y de la disposición final segunda del Real Decreto 1440/1999, de 10 de septiembre.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. El presente plan integral de gestión para la conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo tiene por objeto regular el ejercicio de la pesca en las modalidades de arrastre, cerco, artes fijos y menores y palangre de superficie, en el caladero del Mediterráneo español estableciendo medidas que contribuyan a la conservación y recuperación de los recursos del mismo.

2. Las medidas contenidas en este plan serán de aplicación a los buques de pabellón español, incluidos en el censo de la Flota Pesquera Operativa en las modalidades de arrastre, cerco, artes fijos y menores y palangre de superficie de la Secretaría General del Mar, que practiquen la pesca en el caladero del Mediterráneo, delimitado por poniente por el meridiano de Punta Marroquí, en longitud 005º 36,0' Oeste, incluidas las provincias marítimas de Algeciras, Ceuta y Melilla, en aguas jurisdiccionales españolas, tanto en el mar territorial como en la zona de protección pesquera establecida en el Real Decreto 1315/1997, de 1 de agosto, por el que se establece una zona de protección pesquera en el mar Mediterráneo y en alta mar por fuera de las aguas jurisdiccionales de los países ribereños.

Artículo 2. *Épocas y zonas de veda.*

Se prohíbe la pesca con palangre de superficie del 1 de octubre al 30 de noviembre de cada año.

Artículo 3. *Fondos y distancias autorizados para el arrastre de fondo.*

1. Queda prohibida la pesca de arrastre de fondo a profundidades superiores a 1000 metros en todas las aguas exteriores del litoral mediterráneo español.

2. Durante la vigencia del Plan, entre los días 1 de mayo y 30 de junio, ambos inclusive, la pesca de arrastre de fondo en las aguas marítimas exteriores del litoral de la provincia de Almería, sólo podrá ejercerse en fondos superiores a 100 m.

Artículo 4. *Esfuerzo de pesca.*

A la finalización del período de vigencia contemplado en el artículo 10 de la presente orden deberá haberse reducido de forma definitiva, en número de unidades, el esfuerzo pesquero global que opera en este caladero en las modalidades incluidas en el ámbito de aplicación de este plan en un 10%, como mínimo, para lo cual deberán adoptarse las medidas de ajuste estructural de la flota que resulten necesarias en el marco de lo previsto en el Reglamento (CE) n.º 1198/2006, del Consejo, relativo al Fondo Europeo de Pesca y en el Real Decreto 1549/2009, de 9 de octubre, sobre ordenación del sector pesquero y adaptación a las ayudas estructurales.

Artículo 5. *Hábitats protegidos.*

Queda prohibida la pesca con redes de arrastre, dragas y redes de cerco sobre los lechos de *Posidonia oceanica* u otras fanerógamas marinas, en los fondos coralígenos y de maërl.

Artículo 6. *Prohibición de arrastre en la zona marítima del «Vol de Tossa».*

Se prohíbe la pesca con artes de arrastre dentro de la zona conocida como el «Vol de Tossa» delimitada por las siguientes coordenadas marítimas:

- a) Punta de Santa Anna.
- b) Latitud 41º 40,216' N, longitud 002º 50,933' E.
- c) Latitud 41º 40,216' N, longitud 002º 53,090' E.
- d) Latitud 41º 40,528' N, longitud 002º 55,737' E.
- e) Latitud 41º 41,473' N, longitud 002º 57,472' E.
- f) Illa des Palomar.

Artículo 7. *Prohibición de determinados tipos de arrastre.*

Queda prohibida la utilización y tenencia a bordo, de artes de arrastre dotados del sistema conocido como «tren de bolos» y similares, entendiéndose por tales aquellos que contienen un dispositivo situado en la parte inferior de la red compuesto por discos, cilindros o esferas en forma de rueda diseñados para su empleo en fondos rocosos y arrecifes.

Artículo 8. *Volumen de capturas y desembarques diarios.*

Las embarcaciones de pabellón español autorizadas para la pesca con artes de cerco en el caladero del Mediterráneo se atenderán, en el volumen de sus capturas y desembarques, a los límites máximos siguientes:

- a) En puertos situados en el litoral mediterráneo de la Comunidad Autónoma de Andalucía y de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares:

Boquerón (*Engraulis encrasicolus*): 7.000 kg. semanales.
Sardina (*Sardina pilchardus*): 5.000 kg. diarios.

- b) En el resto de los puertos del litoral mediterráneo español:

Boquerón (*Engraulis encrasicolus*): 15.000 kg semanales.
Sardina (*Sardina pilchardus*): 5.000 kg diarios.

Los buques de pabellón español autorizados para la pesca con artes de cerco en el caladero del Mediterráneo sólo podrán efectuar un desembarque al día, excepto en los puertos situados en el litoral mediterráneo de la Comunidad Autónoma de Andalucía y de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, que podrán efectuar un máximo de 2 desembarques diarios.

Artículo 9. *Zona de alevinaje de boquerón.*

Queda prohibida la pesca para las embarcaciones de pabellón español censadas en la modalidad de cerco en el caladero del Mediterráneo entre el 1 de octubre y el 31 de marzo, de cada año, ambos inclusive, en las aguas exteriores del área marítima limitada por las líneas siguientes:

- a) la línea de costa.
- b) la isóbata de 45 m.
- c) el meridiano de la Punta del Miracle (longitud 001° 16' Este).
- d) el paralelo de Almenara (latitud 39° 45' Norte).

Artículo 10. *Vigencia del Plan.*

El presente Plan se aplicará desde la entrada en vigor de la presente orden hasta el día 31 de diciembre del año 2012. El periodo señalado podrá, en su caso, ser prorrogado a la vista de los informes científicos sobre la evolución de la pesquería.

Artículo 11. *Ayudas.*

Las vedas temporales establecidas en el artículo 2 podrán ser objeto de concesión de ayudas por parte de las Comunidades Autónomas correspondientes.

Las diferentes Comunidades Autónomas, en su caso, deberán remitir a la Autoridad Nacional de Gestión las medidas de paralización temporal con el cálculo pormenorizado de las primas que se pretendan otorgar, de acuerdo con lo que se establece en el artículo 33 del Real Decreto 1549/2009, de 9 de octubre, sobre ordenación del sector pesquero y adaptación al Fondo Europeo de la Pesca, para su autorización.

Artículo 12. *Seguimiento y evaluación del plan integral de gestión.*

A efectos de verificar los resultados de la aplicación del Plan de gestión, durante la vigencia del mismo serán analizados anualmente sus resultados a partir de las oportunas campañas de evaluación y seguimiento por parte de la Secretaría General del Mar y de los oportunos informes científicos. Tales evaluaciones comprenderán tanto los recursos demersales (especialmente merluza y gamba) como los recursos pelágicos (sardina y boquerón) en las zonas donde las poblaciones de tales recursos sean más significativas.

A los efectos de control la Secretaría General del Mar del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino celebrará reuniones periódicas con los representantes de las Comunidades Autónomas afectadas y el sector pesquero del litoral Mediterráneo, para valorar los informes de evaluación y estudiar la posible adopción de nuevas medidas para garantizar la utilidad del Plan de Gestión.

En el control del esfuerzo que se ejerce en el caladero sometido al Plan de Gestión las flotas afectadas por el mismo no podrán verse incrementadas en número de unidades sobre el censo verificado en la fecha de comienzo del Plan de Gestión ni en número total ni en cada una de las Comunidades Autónomas, no pudiendo autorizarse ningún cambio de puerto de base entre las distintas Comunidades Autónomas ribereñas del Mediterráneo, salvo que exista informe favorable de las Comunidades Autónomas afectadas y sea autorizado por la Dirección General de Recursos Pesqueros y Acuicultura, según lo preceptuado en el apartado 2 del artículo 5 del Real Decreto 1838/1997, de 5 de diciembre, por el que se regulan el inicio de la actividad pesquera y los establecimientos de cambios de base de buques pesqueros.

A tales efectos la Secretaría General del Mar celebrará reuniones periódicas con los representantes de las Comunidades Autónomas afectadas y el sector pesquero del litoral Mediterráneo, para valorar los informes de evaluación y estudiar la posible adopción de nuevas medidas para garantizar la utilidad del Plan de Gestión.

Artículo 13. *Sistema de vigilancia y control del Plan de Gestión.*

Se diseñará un programa específico por parte de la Inspección Pesquera para el seguimiento y control de la pesquería de las modalidades de arrastre, cerco, artes fijos y menores y palangre de superficie. Este programa incluirá la inspección y vigilancia en la mar, dirigido principalmente a constatar la disminución de la captura de juveniles.

Por otra parte, la Secretaría General del Mar podrá solicitar la inclusión de observadores de carácter científico a bordo de los buques pesqueros, para el seguimiento de las especies asociadas a la pesquería de especies demersales y pequeños pelágicos. Las tareas de observador a bordo, en su caso, incluirán, entre otras, el registro y notificación de las actividades del buque y el grado de cumplimiento de las normas aplicables.

A efectos de verificar la actividad de los buques incluidos dentro del Plan de gestión, todas las embarcaciones incluidas en las modalidades afectadas por el mismo, excepto las pertenecientes al censo de artes fijos y menores con una eslora igual o inferior a 15 metros, deberán llevar instalado a bordo el Sistema de Localización de Buques que permita su detección e identificación mediante teledetección, vía satélite, que deberá estar operativo en todo momento, de conformidad con lo dispuesto en la Orden APA/3660/2003, de 22 de diciembre, por la que se regula en España el sistema de localización de buques pesqueros vía satélite y por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para la adquisición e instalación de los sistemas de localización en los buques pesqueros.

Artículo 14. *Infracciones y sanciones.*

El incumplimiento de lo dispuesto en la presente orden se sancionará de acuerdo con lo previsto en el Título V de la Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Esta orden se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.19ª de la Constitución, que atribuye al Estado competencia exclusiva en materia de pesca marítima.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

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

Madrid, 25 de enero de 2010.–La Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa Mangana.