

Europa Azul

Revista de la Mar

Septiembre-Octubre N.º 185 • 2021





MURUETA

ASTILLEROS - SHIPYARDS

Construyendo buques de vanguardia desde 1943





Alberto Echaluze

El cierre prematuro del bonito obliga a hacer cambios de gestión

La costera del bonito se cerró en el Cantábrico y Noroeste al consumirse las 17.704 toneladas de total autorizado. El prematuro cierre de la pesca olímpica obliga a abrir un debate en cuanto a si sería más conveniente un reparto de cuotas, por Cofradías, y barcos, para que el sector planifique mejor su actividad. Al final la situación ha conducido a que la costera quede finalizada de forma prematura, un 16 de agosto, como nunca había ocurrido antes. La campaña ha dejado mucho pescado en la mar, lo dicen todos los pescadores, con lo que es necesaria una reevaluación del recurso. El bonito llega a nuestra costa desde tiempo inmemorial y crece su población de la misma manera que su alimento, la anchoa o sardina que evolucionan de forma favorable también. Esta buena situación de los recursos se manifiesta en que el bonito seguirá abundando y creciendo en el mar a expensas de la buena situación que evidencia su alimento. No obstante, para una especie que llega en migración a la costa cantábrica y que se encuentra en un buen estado biológico, desde mucho tiempo atrás, no se justifica una cuota que no concuerda con la situación real del recurso, ni tampoco con la situación general de los túnidos a nivel mundial. Junto a ello, el TAC se mantiene a un nivel, sin grandes alteraciones desde mucho tiempo atrás, para un conjunto 130 cañeros del Norte, con más de 3.000 marineros, que persiguen el bonito, en muy poco tiempo de actividad. Pese a que este año, la Unión Europea aprobó anticipar la Recomendación del Comité de Conservación del Atún Atlántico ICCAT y si-

tuó el total admisible de capturas (TAC) de bonito del norte en 37.801 toneladas, para todas las flotas, el dato representaba un incremento del 12,5% respecto al límite de 33.600 toneladas actuales, pero no ha servido para fortalecer el sector pesquero y la flota de bajura, cuyo ingreso principal es el atún blanco. De esta manera la cuota en el año 2021 pese a ser mayor vuelve a demostrarse que es totalmente insuficiente para los intereses de los pescadores y lejos de la situación biológica de una especie que abunda en nuestros caladeros. El problema central es que España, representada por la Unión Europea, como parte contratante del Comité ICCAT sigue sin conseguir unas cuotas suficientes para mantener la actividad de su flota. Pese al cierre, barcos de arrastre pelágico de Irlanda y Francia, con 8 unidades y una cuota de más de 3.000 toneladas, han estado descargando una especie que es centro de protección de los pescadores de bajura. Nuestros pescadores siempre han realizado una pesca selectiva con caña y cebo vivo cuidando los recursos y la biodiversidad ofreciendo una calidad y experiencia que es incomparable con la que ejercen aquellos arrastreros pelágicos y antiguamente las volantas prohibidas. Por todo ello, es exigible solicitar a las instituciones un aumento de las cuotas que se lleva solicitando desde hace décadas sin que se atendieran sus reivindicaciones en su justa medida. Junto a ello, es preciso solicitar que el Gobierno central prohíba las descargas en puertos españoles de las capturas de la flota. En el año 2018 la Administración de Euskadi aprobó un De-

creto por el que se prohibían estas descargas en los puertos vascos, si bien la Administración española lo dejó en suspenso por razones de libre competencia. Lo paradójico de la situación es que el arte de la pesca de bonito pieza a pieza, contrasta con el sistema agresivo de las redes pelágicas empleadas por barcos procedentes de Irlanda que todos los veranos, también este año, proceden a descargar sus capturas en el puerto de Ondarroa. Las fotografías de las descargas de estos bonitos en nuestras lonjas han levantando estupor entre consumidores y ecologistas. Igualmente, en el seno arrantzale existe malestar por la poco apoyo de ICCAT en reconocer la buena situación de la especie y que el Gobierno central siga permitiendo la descarga de bonito en nuestros puertos. En este sentido, pese a la ausencia de las limitaciones que existen para evitar esta pesca pelágica, obliga a ser aún más conscientes del valor que tiene la práctica y resultado de los pescadores de bonito. Nuestra flota está comprometida con los consumidores llevándoles a la cita el pescado que aprecian y lo hacen de una manera responsable». Son un ejemplo para la consecución de la sostenibilidad ambiental y una muestra de respeto hacia la especie con lo que tienen que contar con un aumento de cuotas con el que puedan obtener rentabilidad a un año. Si no conseguimos ofrecer una estabilidad nuestros jóvenes pescadores huirán del trabajo marino, ante la posible pérdida de empleo que se producirá en muchos barcos, en un momento en el que el relevo generacional es el problema más importante del sector.

PRESIDENTE-EDITOR: ALBERTO ECHALUCE OROZCO

CORRESPONSAL GALICIA: M BERE A **CORRESPONSAL MADRID:** TERESA MONTERO, **CORRESPONSAL CATALUÑA:** FRANCESC CALLAU **CORRESPONSAL ANDALUCIA:** JUAN MANUEL MORENO. **CORRESPONSAL CANTABRIA:** JUAN CARLOS BARROS **COLABORADORES:** Eliseo Villar, Javier Mina, Rosa García Orellán, Inaki Garro, Julio Ruiz de Velasco, Susana Rivas

FOTOGRAFÍA: José María Fernández, J. A. Apraiz, Jesús Astaburuaga, "Jota", Richard Agirregomezkorta, Luis Fernandez, 3Migrujo, www.julioruizdevelasco.com

EDITA: EUROPA AZUL S.L. Administración: Plaza de Unzaga 9-2. Tfno móvil: 619179516-60549776. 20600 EIBAR (Gipuzkoa)

E-MAIL: info@europa-azul.es. **PAGINA WEB:** www.europa-azul.es

CONTRATACIÓN DE PUBLICIDAD: San Vicente, 8, 6º dpto 3 (Edif. Albia I). 48001 BILBAO. Tfno: 94-4248046

E-MAIL: jruizdevelasco@telefonica.net

IMPRESION: GERTU, Oñati (Gipuzkoa). DEPOSITO LEGAL: SS-228-90. ISSN: 1.130-1465.



Entrevista 6 a 8

Juan Carlos Martín Fragueiro, presidente de Interfish-España

Euskadi 10 y 11

Balance de la pesca de bajura

Opinión 12 y 13

Infracciones pesqueras en Europa

Galicia 12 a 26

Conferencia Internacional de Arvi. Principio Level Playing Field

La problemática de las ecoetiquetas

Conferencia del Atún

Entrevista a Hilario Murua

Administración y sector pesquero recibe al Comisario Sinkevicius

Acuicultura 30 a 33

La acuicultura española agrupa a un total de 5.100 establecimientos

Detectadas mareas rojas con algoritmos

Catalunya 40 a 45

Ayudas europeas para la Generalitat de Catalunya.

Presentación de la OP de Pescado Azul

Andalucía 36 a 39

El sector pesquero andaluz recibirá 34 millones

Renovación de la flota andaluza

Marca Pulpo Seco de Adra

Chirleros del Golfo de Cádiz

Puerto de Huelva

World Maritime Week 41 a 46

Satisfacción por la vuelta a las ferias presenciales

Todos los sectores en uno

14 a 16

Galicia

La Conferencia de ARVI impulsó que todos los operadores trabajen con las mismas reglas

La VIII Conferencia Internacional de la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (Arvi) se puso en marcha con la temática del principio de level playing field sobre la importancia que tiene para la flota europea contar con unas reglas de juego comunes y una competencia internacional leal, una temática que es apoyada por España y que Europa es referente, ya sea en los caladeros compartidos en aguas exteriores o en los propios, "pero en el que se hace preciso una gobernanza internacional que vele por el establecimiento de unas normas comunes".



18 a 26

Galicia

La Conferencia del atún no evitará la entrada de los contingentes de lomos de atún

A pesar de la crisis del covid, el sector conservero aumenta su facturación un 5% durante la pandemia, alcanzando los 11.000 millones de euros durante el 2020, y mantiene su capacidad exportadora, con un 60 % de la producción destinada a otros países, y además el secretario general de Anfaco, Juan Vieites, señaló en la Conferencia del Atún que durante el último año "han surgido nuevas oportunidades de negocio para el sector, que debe conseguir mejorar y cambiar apostando por la vanguardia y la sostenibilidad".



Relevo generacional en el sector pesquero

Innovación en Machine Learning

El reto de la digitalización

Conxemar 48 a 52

Una ayuda para vender sus productos

Comercialización 54 a 59

Presentada una guía de envases del sector minorista

Seafood Global

MSC Aniversario

Astilleros 64 a 69

Atunero Juan Pablo II.

Entregado el Nataarnaq

Reportaje 70 a 74

El Santa Isabel, el Titanic gallego

Náutica 77 a 79

Salón Náutico

Una trainera singular

41 a 46

World Maritime Week

La celebración de la WMW en Bilbao plantea los grandes retos de la industria pesquera vasca

En la inauguración de World Maritime Week, la Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, subrayó la importancia de la celebración de estas jornadas como un espacio donde confluyen “sectores que distan en su realidad pero que comparten algo tanpreciado y amado, como es el mar como espacio natural que ejerce de testigo y de potencial para la actividad económica”. Al mismo tiempo, recordó que “en esta fase de recuperación y reactivación económica, lo cierto es que venimos con ganas y con la necesidad de recuperar estas citas que tantas oportunidades ofrecen a nuestro tejido empresarial.



Publicidad

Astilleros Murueta	2
Seafood Noruega	9
Interfish	17
Orpagu	25
Grupo Fuentes	27
Itsaskorda	37
Astilleros Balenciaga	39
G° V° Transportes	45
Bureau Veritas	47
Astilleros Zamakona	51
G°V°. Desarrollo Litoral	53
Vicinay	59
Nodosa	63
Furuno	67
Oliveira	69
Pescados Llorente	80

48 a 52

Conxemar

FAO señala que el pescado y las proteínas marinas serán componente clave de la alimentación

La Feria Internacional de Productos del Mar Congelados de Vigo superó con creces los pronósticos más optimistas gracias a fuertes medidas de control sanitario, incluido el rediseño de las instalaciones para cumplir con a normativa COVID. El presidente de Conxemar aprovechó la cita para pedir un IVA súper reducido del 4% para los productos del mar, petición que secundó el presidente En la inauguración del Congreso, los asistentes escucharon el mensaje del director general de la FAO, Qun Dongyu, quien aseguró que el pescado y las proteínas marinas están llamados a ser un componente clave en esos sistemas alimentación, gracias a sus componentes nutricionales y a su bajo impacto ambiental, y pueden ayudar a acabar con el hambre. Por ello, ha recordado que la acuicultura juega un papel fundamental en el nuevo Marco Estratégico 2022-2031 de la FAO.



El atunero Juan Pablo II, construido por Astillero Murueta, constituye la última innovación llevada a cabo por este pujante sector. Foto J.R.V.

Juan Carlos Martín Fragueiro, presidente de INTERFISH-ESPAÑA

“Nuestro objetivo es conseguir la integración del 100% de las entidades que representan a la tintorera”



Juan Carlos Martín Fragueiro afronta al frente de Interfish una nueva etapa más activa y divulgativa de las especies que capturan.

Juan Carlos Martín Fragueiro preside desde el pasado mes de julio la organización Interfish-España que, dos años después de su creación, se abre a una nueva etapa más activa y con mayor vocación divulgativa y de promoción. En este contexto se enmarcan las degustaciones realizadas en la pasada feria Conxemar o la puesta en marcha de una página web que incluye, además de la necesaria información de sus asociados, un apartado muy especial dedicado a la gastronomía que de forma sencilla acercará el producto que representan -pez espada y tintorera-, a los hogares españoles.”

Entrevista

Texto :M.Berea

¿Cuándo nació Interfish, qué organizaciones la integran y por qué consideraron necesaria su constitución?

La Organización Interprofesional Interfish-España fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 2019. A día de hoy es la única interprofesional del sector alimentario reconocida en el ámbito pesquero. No ha sido un camino fácil y no nos olvidemos que hubo tres intentos anteriores en el ámbito pesquero que, por unas u otras razones, no llegaron a consolidarse en el sector. El objetivo es que Interfish represente y defienda de manera coordinada a toda la cadena de valor de los productos integrados en la misma, ante las autoridades nacionales, autonómicas y de la Unión Europea. En la actualidad Interfish-España está integrada por tres organizaciones de la rama de la producción (Orpagu, Opromar y OPP Lugo) y una organización de la comercialización y transformación como es la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (Conxemar).

- ¿Cuál es el balance de estos dos años de trabajo?

Los dos años transcurridos han sido positivos para las dos ramas que componen esta organización, me refiero a la producción y a la industria transformadora. Ha sido un tiempo de trabajo intenso, que se ha visto, sin duda, ralentizado por la pandemia. A pesar de ello, hemos seguido trabajando, aunque a otro ritmo del previsto inicialmente y hemos elaborado y consensuado la hoja de ruta de Interfish a corto y medio plazo.



Fragueiro ha integrado en Interfish a tres asociaciones Orpagu, Opromar y OPP Lugo.

“Somos la única interprofesional que existe hoy en día del sector alimentario en el ámbito pesquero”

Desde su constitución, ¿qué cambios ha vivido Interfish?

Desde el punto de vista organizativo y refiriéndonos a la parte que representa la producción, se produjo una baja y se ha incorporado la organización de productores OPPLugo. Nuestro objetivo es conseguir la integración del 100% de las organizaciones que representan a las especies objetivo de esta organización, que son pez espada y tintorera. De tal forma, que ahora mismo los socios de In-

terfish descargan en torno a 40.000 toneladas/año, entre las dos especies. Hablamos, sin duda, de una producción considerable y con una singularidad muy específica que consideramos que debe ser atendida también de manera especial.

¿A qué retos se enfrenta Interfish a corto plazo?

En este ejercicio ya contamos con un presupuesto inicial que nos permitirá consolidar a la organización dentro de esa cadena de valor a la que antes me refería. Sin duda los retos son importantes y entre los prioritarios destacaría la representación y defensa de los intereses de sus miembros, la realización de estudios de investigación de mercados

que permitan un ajuste de las acciones a realizar, la promoción de las especies integradas y dar la visibilidad necesaria a los distintos problemas



Responsables de INTERFISH, en el stand de Conxemar.

que afectan, tanto a la producción como a la industria y la posterior comercialización.

¿Cuáles serán las prioridades de su presidencia?

Reforzar la presencia en los distintos foros de discusión de temas fundamentales para las diferentes organizaciones que conforman Interfish. Me refiero a los aspectos sanitarios que pudieran afectar a estas especies, posicionando aquellos en su adecuado contexto, al tiempo que hay que seguir trabajando para que el consumidor tenga la información necesaria para formar parte de su elección en la cesta de la compra. Paralelo es necesario conocer los hábitos de consumo y sus correspondientes frenos, saber más sobre lo que la población demanda sobre estas especies, etc.... En este sentido, es necesario que Interfish esté presente en aquellos foros nacionales e internacionales donde se acuerden cuotas de capturas y donde se hable de la sostenibilidad de la pesquería o de la promoción de la salud mediante el consumo de estas especies pesqueras.

¿Qué papel puede jugar en esta nueva etapa los fondos europeos?

Una de las acciones que nos plante-


“En Conxemar hemos demostrado la versatilidad del pez espada y de la tintorera”

amos es apostar por la incorporación de esta organización interprofesional en la modernización de toda la cadena de valor. Debemos incentivar a la producción y a la industria para aprovechar las oportunidades que nos brindan las distintas líneas de ayudas, ya sean las actuales derivadas del FEMP, del futuro FEMPA o de los fondos comunitarios de recuperación. Queremos que el conjunto de los asociados, mediante el diseño de “proyectos tractores” o incluso a través de fórmulas novedosas y poco utilizadas por el sector de la pesca como es la compra pública innovadora, consigan los ratios de competitividad que les permitan un mejor posicionamiento frente a otras flotas o frente a otras industrias de terceros países.

¿Cuáles son las acciones que pondrá en marcha de forma inmediata?

Como le decía, ya estamos trabajando en un estudio de mercado sobre la tintorera y de manera colateral con el pez espada. Debemos conseguir datos sobre la realidad de toda la cadena de valor de estas especies, desde la actividad extractiva hasta que el producto llega a la mesa del consumidor y lo que aún más importante: tenemos que saber qué opina, cuáles son sus preferencias, cuáles son las preparaciones más demandadas e incluso qué nos demanda este consumidor para en un futuro inmediato adaptarnos a estas exigencias, a través de nuevas presentaciones, productos elaborados, nuevas fórmulas de compra, etc. Las acciones de divulgación de nuestras dos especies objetivos ya han comenzado y, sin ir más lejos, Interfish ha estado presente con stand propio en la feria Conxemar, donde hemos realizado con gran éxito varias degustaciones de nuestros productos en las que han participado más de 400 personas. En estos eventos, han podido disfrutar de diferentes elaboraciones que demuestran la gran versatilidad de nuestras especies.

¿Con qué otros canales cuenta Interfish para llegar a la opinión pública?

A este respecto me gustaría destacar la creación de una página web (www.interfish.es), que se encuentra ya a disposición de todos los ciudadanos donde podrán encontrar información de su interés con distintas secciones dedicadas a los miembros que la integran, una sección audiovisual sobre la producción y transformación, curiosidades sobre las pesquerías, noticias y un apartado muy especial dedicado a la gastronomía que de forma sencilla acercará el producto que representamos a los hogares españoles. 

Fogonero noruego.
Aguas frías y cristalinas.
Condiciones perfectas
para el pescado.



Si hay algo que lo dice todo de un producto es su origen. Las aguas frías y cristalinas del Atlántico Norte forman un hábitat natural único en el mundo. Estas condiciones hacen del fogonero un pescado versátil y lleno de sabor. El fogonero noruego, con toda su resistencia, rapidez y agilidad, es una de las pocas especies que pueden enfrentarse a la corriente de Saltstraumen, la más fuerte del planeta, que fluye a través de un angosto estrecho al norte del círculo polar ártico.

El hábitat ideal para el fogonero.

SEAFROM
FROM
NORWAY
NOD

CAPTURAS DE LA FLOTA DE BAJURA VASCA

2021	49,6 millones de kilos
2020	49,9 millones de kilos
2019	66 millones de kilos

Los pescadores vascos sienten que han dejado mucho pescado sin capturar

El agotamiento de las cuotas de pesca, de verdel, anchoa y bonito, esta último con carácter más prematuro que en otros años ha hecho plantear una modificación en la gestión de las cuotas por la consideración que la flota ha dejado mucho pescado sin capturar y queda muchos días en manos de pocas especies alternativas, con todas las implicaciones que podría tener sobre las pesquerías.

Texto:

Iñaki Solabarrieta

Toca hacer balance de las campañas de pesca de la flota vasca ya finalizadas. El agotamiento de las cuotas de las tres especies principales obliga a hacer un balance que presenta luces y sombras. Hasta el 2015, la campaña del bonito del norte finalizaba a principios de octubre, cuando los bancos de ese túnido retornan al Atlántico central, de donde parten en primavera para alimentarse en el golfo de Vizcaya. Como ese año y los anteriores escaseaba, la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT, en sus siglas en inglés) acordó limitar las capturas en el área nororiental a partir del 2016. Un cupo se lo asigna a la Unión Europea (UE), que a su vez lo distribuye entre sus miembros. Acreditada científicamente la recuperación del *Thunnus alalunga*, el ICCAT amplió

el de este año y el de los dos próximos. Aun así, como el atún blanco abunda tanto y en España se agota muy rápido, -este año finalizó el 16 de agosto-, se ha vuelve a plantearse un cambio del modelo de gestión. Lo único positivo es que hay cierta estabilidad en cuanto a 2020, sin que ninguna campaña falle. Sin embargo las cifras tanto de volúmenes como en valor siguen alejadas de las registradas en 2019, antes del estallido de la pandemia. Según datos del Gobierno vasco correspondientes al acumulado anual hasta el mes de agosto, recogidos en el Arantza Behatokia, el Ob-

Las cofradías vascas registran un 7 por ciento de capturas inferiores

servatorio del Sector Pesquero Vasco, las cofradías registraban unas cifras un 7 % inferiores en lo referente al volumen de pescado comercializado en lonja, un descenso motivado por la bajada de las descargas de verdel y caballa en la pasada primavera. El bonito pone el contrapunto: el volumen en primera venta fue un 3 % superior, logrando un incremento del valor del 1 %.

En términos globales el Gobierno vasco destaca la estabilidad frente a las cifras de 2020, aunque las cifras siguen siendo un 25 % inferiores en lo referido al valor y del 30 % en cuanto a volumen, frente a 2019. Hasta el mes de agosto, las lonjas vascas desembarcaron: 8.128 toneladas de bonito; 7.983 de caballa; 3.540 de anchoa; 1.742 de sardina y 317 de merluza, como principales especies. El acumulado anual fue de 23 282 toneladas, frente a las 25 136 del año pasado y las 33 393 de 2019. En

términos de valor, hablamos de un total registrado de 49,6 millones, frente a los 49,9 de 2020, cifras que se mantienen alejadas de los 66 millones de 2019. La flota de bajura de Euskadi finalizó la campaña de bonito con 9.800 toneladas. Es el 55 % del total de España, aunque supone un avance en el descenso que ha venido experimentando la flota vasca frente a Cantabria y Asturias.

La flota vasca ha descargado aproximadamente 8.000 toneladas en los puertos vascos y cerca de 1.800 toneladas fuera de Euskadi en otras comunidades autónomas del Estado, principalmente en Asturias (El Musel), pero también en algunos puertos cántabros, como Laredo y Santoña. El precio medio fue de 3,57 euros / kilo. Los barcos de bajura fueron escalonando sus entradas en los puertos para evitar un exceso de oferta y conseguir mantener el pre-

Desde los 66 millones de kilos que se capturaban en el 2019, antes de la pandemia, se ha pasado a los 49,6 millones de kilos

cio lo más estable posible. En este sentido, ha ido bajando según avanzaba la campaña y se incrementaban las capturas. Durante muchas semanas ha rondado los 3,50 euros.

Desde los inicios de la pesquería había indicios de que este año tendríamos una campaña positiva y durante el mes de julio así se ha ido comprobando. Es el tercer año consecutivo en el que el bonito entra en

el Cantábrico, lo que permite pescarlo más cerca de nuestros puertos. Esta cercanía y las buenas capturas hacen que las mareas sean cortas, lo que facilita que el bonito de este año llegue con una calidad y frescura muy altas. Además, supuso un ahorro de costes.

Esta campaña se ha realizado una vez que se aprobó un aumento del total de la cuota autorizada a la Unión Europea por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), con un incremento del 20%, al pasar de 28.000 toneladas a 33.600.

A los arrantzales les correspondió 17.257.880 kilos, una cantidad que se valoró positivamente, al entender que fortalecería el sector pesquero y, más en concreto, a la flota de bajura, que tiene en esta pesquería una de sus principales fuentes de ingresos.



ICES propone una reducción del 7 % en el TAC de caballa

El Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES) ha publicado sus recomendaciones para los pelágicos del norte: caballa, arenque y bacaladilla alertando sobre el estado de las poblaciones. Con relación a la caballa del Atlántico nororiental, el ICES establece que no debería superar las 794 920 toneladas; una reducción del 7 % con respecto a la recomendación de 2021. El motivo es la caída en el tamaño de la población en 2021. En el caso del arenque atlántico-escandinavo recomienda una captura que no debería superar las 71 138 toneladas en 2022, un 12,6 % más bajo en comparación con el de 2021. En el caso de la bacaladilla, el ICES advierte que cuando se aplique la estrategia de gestión a largo plazo acordada por la Unión Europea, las Islas Feroe, Islandia y Noruega, las capturas en 2022 no deberían superar las 752 736 toneladas.

El Grupo de Defensa de los Pelágicos del Atlántico Norte –North Atlantic Pelagic Advocacy Group (NAPA por sus siglas en inglés)– ha advertido que con estas cifras, el ICES “muestra claramente que la sobrepesca continúa en estas tres

poblaciones y que está teniendo un impacto en su sostenibilidad a largo plazo”. Es un reflejo de la continua disputa que se está produciendo en la asignación de las cuotas de estas especies pelágicas y apunta que “las cuotas acordadas para 2021 superan el dictamen del ICES en un 42 % para la caballa, un 39 % para el arenque atlántico-escandinavo y un 30 % para la bacaladilla. Por lo tanto, no es de extrañar que el tamaño de la población reproductora de caballa haya disminuido y que ahora se solicite una mayor reducción de las capturas”. Desde la NAPA piden que se resuelva este conflicto “completamente político” y pide a las partes que se ajusten a los consejos de ICES pero que además, se implementen planes de gestión plurianual, que incluye “acuerdos estables para compartir y estrategias de captura que incluyen reglas de control de captura preventivas para establecer límites de captura, un proceso de revisión periódica y cualquier mecanismo necesario para la transición de acuerdos anteriores a un nuevo sistema”. Además piden que se establezca un mecanismo de resolución de disputas tanto en la reunión de los Estados ribereños como en la CPANE.

Las infracciones pesqueras en los estados europeos

El intercambio de información y el seguimiento deben mejorar sustancialmente. Esta conclusión se puede extraer de un Estudio encargado por la Dirección General de Pesca de la Unión Europea sobre la aplicación de la regulación de control durante el periodo 2015-2019 que servirá de base al informe que tiene que presentar la Comisión Europea al Parlamento Europeo y al Consejo.

Texto:

Juan Carlos Barros

En ese documento se lleva a cabo un análisis a fondo de los diferentes sistemas sancionadores en los estados pesqueros europeos respecto a las infracciones de las normas de la Política Pesquera Común (PPC) con el fin de evaluar la efectividad, la proporcionalidad y la disuasión de cada uno de ellos, así como identificar las mejores prácticas y las posibilidades de mejora.

Como conclusiones del Estudio se puede destacar las siguientes:

- Los estados europeos o bien han adoptado nueva legislación o han reformado la que tenían vigente para incluir los requisitos previstos por las normas europeas.

- Las infracciones a las normas de la PPC están sujetas principalmente a procedimientos administrativos, no penales.

- Las competencias y el personal de las inspecciones varía significativamente entre los estados.

- La clasificación de las infracciones como "graves" en los sistemas legales nacionales requiere de ciertos ajustes.

- Las sanciones disponibles en los sistemas nacionales normalmente varían, pero no son lo suficientemente comprensivas.

- Las herramientas de recolección de datos (las bases de datos para las inspecciones y los registros de infracciones) están todas en funcionamiento, pero necesitarían mayor desarrollo. Los

sistemas para controlar la elegibilidad de los operadores para el Fondo Europeo para la Pesca y los procedimientos disponibles para corregir las cantidades informadas sujetas a cuota se adoptan de manera contrastada.

Las diferencias entre estados contribuyen a la desigualdad de condiciones para competir

Por lo que se refiere, en especial, a los distintos tipos de sanciones, se puede destacar que el sistema de puntos está en aplicación en todos los estados, pero los procedimientos para su aplicación varían de forma significativa entre ellos.

Concretamente el sistema de puntos para los titulares de una licencia se regula en todos los estados y en todos ellos hay dificultades para ponerlo en práctica. Mientras que las reglas para asignar los puntos están en casi todos los estados, pero la falta de armonización afecta negativamente a que haya un nivel igualado de competencia entre ellos.

Además, falta por establecer en los estados el sistema de puntos para los patrones de los barcos, de forma que cada uno tiene el suyo, excepto Irlanda.

La mayoría de ellos siguen un enfoque similar al de los titulares de la licencia pesquera, lo que significa que se produce el mismo impacto negativo sobre el nivel de competencia entre estados. La gama de sanciones distintas de los puntos difiere en cada estado y así,

El nivel de las multas se mueve en un rango de máximos que varían entre Estados, desde 1.624 euros a 600.000 euros, para las sanciones administrativas y entre 10.224 euros y 16.000.000 euros para las penales

La duración media de un procedimiento sancionador es de 10 meses para los casos graves y 9 meses para los leves

por ejemplo, tenemos el caso de las multas, cuya variación depende de la naturaleza administrativa o penal de las sanciones, la gravedad de la infracción o si se aplican a una persona física o jurídica.

Con respecto al nivel de las multas se mueve en un rango de máximos que varían significativamente entre estados, desde 1.624 euros a 600.000 euros para las sanciones administrativas y entre 10.224 euros y 16.000.000 euros para las sanciones penales. Esto afecta tanto al nivel de competencia como a la disuasión en los estados que presentan las menores cuantías. De manera especial hay que destacar que los estados que tienen una flota pesquera compuesta por barcos grandes y barcos que operan en aguas fuera de la jurisdicción europea presentan en varios casos multas máximas muy bajas comparadas con el tamaño de sus actividades.

Los criterios para definir el grado de las sanciones están más o menos bien reflejados en las medidas nacionales y son los siguientes:

- La privación de los beneficios económicos es el criterio clave para asegurar que la sanción sea al mismo tiempo proporcionada y disuasiva.

El valor de los productos de la pesca es una consideración que se refleja en la mayoría de los estados europeos. La opción de calcular la multa en pro-

porción a la facturación de la persona jurídica que cometió la infracción no está normalmente incluida, excepto en dos estados.

El valor del perjuicio a los recursos pesqueros es un criterio que figura en ocho estados.

Las medidas de ejecución inmediatas (MEIs) constituyen otra forma de sanción junto con los puntos y las multas. Concretamente solo tres estados tienen estas medidas previstas en la legislación europea. En el resto, algunas de ellas, como la incautación de las redes están mejor incluidas que otras en las legislaciones nacionales, pero la mayoría de estados solo las contemplan de forma parcial como mucho.

Recordemos que las MEIs recogidas en la regulación europea son directamente aplicables y su ausencia en los sistemas legales nacionales no facilita su conformidad. Sin embargo, las regulaciones nacionales siguen siendo todavía relevantes, al menos para determinar que MEIs son aplicables, así como para clarificar cual corresponde en cada situación.

Otro asunto son las advertencias, que están previstas en 14 estados como posible sanción, normalmente en casos de infracciones leves. Las advertencias pueden llevar a un resultado proporcionado en los casos de menor importancia y pueden también tener un valor añadido en términos de disuasión cuando se adoptan para las reincidencias.


Sin embargo, cuando se aplican a las infracciones graves pueden hacer peligrar la adopción de medidas más apropiadas, incluyendo los puntos. Si nos fijamos en las fortalezas de los sistemas sancionadores europeos la principal conclusión es la confianza en las sanciones administrativas como el factor determinante para que haya un procedimiento más rápido y, por lo tanto, más eficiente. En ese mismo sentido hay que destacar que casi todos los estados han establecido una base de

datos electrónica de las inspecciones y un registro nacional de las infracciones en línea con los requisitos europeos. Los datos recogidos en el Estudio no identifican casos de discriminación dependiendo de la bandera del barco o de la nacionalidad de los operadores, además los estados identifican y hacen seguimiento en gran medida de los casos sospechoso de infracción.

La duración de los procedimientos sancionadores, aunque varía según los estados, es considerada razonable en el Estudio y desde el momento de la detección de la infracción tiene una duración media de 10 meses en los casos graves y de 9 meses en los leves.

Por lo que se refiera las oportunidades de mejora, el Estudio señala específicamente como el sistema de puntos que se aplica en los estados actualmente se adoptó con retrasos o que la legislación nacional fue posteriormente modificada en casi la mitad de ellos, lo cual representa una demostración de las dificultades experimentadas por las autoridades nacionales en regularlo.

En segundo lugar, los datos muestran que en algunos estados el sistema de puntos no se usa ampliamente y por último, los estados no tienen siempre ideas claras para la aplicación del sistema de puntos, lo que resulta en una incertidumbre legal en aumento y una aplicación inconsistente del sistema a nivel nacional.

Por último, hay que señalar que, según el Estudio, las inspecciones necesitan más medios para aumentar su eficiencia en varios estados y, sobre todo, que la cooperación entre estados acerca de las infracciones necesita ser radicalmente mejorada. La información que debería ser intercambiada sistemáticamente de acuerdo con la legislación europea, en la práctica raramente se transmite y luego cuando se remite es muy escasamente seguida por las autoridades que la reciben. 

Normas dispares quebrantan el 'Level Playing Field'

La VIII Conferencia Internacional de ARVI se ha centrado en el objetivo de lograr la ansiada igualdad de condiciones en la pesca, el conocido concepto de level playing field. No obstante, aunque la actividad pesquera a nivel comunitario está globalizada y algunos países como España cumplen las normas de control otros sin embargo no siguen la misma actitud quebrantando normas un tanto dispares

La VIII Conferencia Internacional de la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (Arvi) se puso en marcha centrada en la discusión del principio de level playing field sobre la importancia que tiene para la flota europea contar con unas reglas de juego comunes y una competencia internacional leal, una temática que es apoyada por España y que Europa es referente, ya sea en los caladeros compartidos en aguas exteriores o en los propios, "pero en el que se hace preciso una gobernanza internacional que vele por el establecimiento de unas normas comunes" apoyado en la reglamentación de control que "otros países deben de tenerlo como lo hace Europa persiguiendo la pesca ilegal, con el establecimiento de una tarjetas amarillas o rojas, según el grado de cumplimiento o no las normas que abren o cierran las exportaciones", según dijo el director de Ordenación Pesquera y Acuicultura, José Ignacio Gandarias. Con todo este esquema, se establece un reglamento de control, "muy exigente" con unas sanciones comunes, dispositivos electrónicos que "tiene que trasladarse a otros países con un eje de acción común para todos".

Exención gasóleo

Por ello habló que "para principios del mes de diciembre" todos los países pesqueros van a estar sometidos a un criterio en concesión de subvenciones, dentro de la OMC, según su grado de cumplimiento de la normativa de pesca que dependerá de sus actuaciones en relación al respeto a los



La Conferencia de ARVI se ha centrado en la igualdad de condiciones

recursos y contra la pesca ilegal. Otro tema de aplicación será la pronta prohibición de las exenciones al gasoil. "España pide que se tiene que mantener las exenciones, aunque la OMC puede incidir en los precios", dijo Gandarias. No obstante, la propuesta de la Comisión de Revisión de la Directiva de Tributación de Energía prevé, entre otras cosas, la tributación del combustible utilizado para la pesca. Bruselas quiere que los buques pesqueros empiecen a tributar por el gasóleo a partir del año 2023, con un coste mínimo de casi 14 euros por cada 100 litros de combustible. "Nosotros estamos consensuando una acción conjunta en mantener las exenciones. También nos preocupa las normas que implante Estados Unidos. Sobre la construcción de los buques pesqueros José Ramón Regueira, director de

Nodosa, habló que su astillero como en cuatro años había entregado 13 pesqueros, dos para Alemania, 5 holandeses con bandera británica, uno para un armador español y el resto para otros países, y centró la intervención en la normativa de la legislación de construcción pesquera y su evolución, desde la necesidad de aportar como bajas unidades completas, tonelaje, con desguace y en actividad, para la construcción de una unidad nueva, "en base a una normativa restrictiva y muy dura, y que gracias a nuestras peticiones se flexibilizó, a partir de 2015 en el que se podía utilizar como bajas barcos exportados, hundidos, entre otros, aunque no se vieron las condiciones de los cambios en España permaneciendo otros países europeos con ventajas notables, pero generándose la evidente frustración entre los armadores

españoles por el diferente acceso a las bajas que tienen que complementar, diferentes al del resto". Regueira habló de la eficiencia energética medioambiental, los descartes, la necesidad de plantear construcciones en el que producto llegue con la máxima calidad, la automatización, confort, humanización de los barcos de pesca, descanso, ventilación, ruidos, aislamiento "con una maquinaria a bordo que hasta ahora no existía y que hay que instalarla y con un mantenimiento fácil, más sofisticados, todo ello cada vez mejor. Los barcos no tienen que envidiar nada a los científicos. Necesitamos puentes con mayor manga, arqueo, potencia y esto exige mayor volumen que los hace más atractivos, pero no supone contar con más tripulantes. Todo el mundo quiere optimizar sus barcos", y habló de más requerimientos. "Nosotros podemos construir barcos más modernos y sofisticados, pero necesitamos más GTs. Si queremos un barco eficiente necesitamos más espacio o recortar de la bodega o algún otro espacio que el armador nunca va a querer".

Múltiples desventajas

Annina Bürgin Piñeiro, gerente de Marinnleg, habló de la disparidad legislativa existente que hacían muy dificultoso el level playing field y apuntó que los "tratados internacionales tienen que imprimir la necesaria seguridad jurídica, para lo que es necesaria la correcta implantación, con mecanismos efectivos para los incumplidores y que no socaven la limpieza en la pesca sostenible, en el aspecto social y medioambiental". En los casos en los que no exista un cumplimiento del principio, "con unos que cumplen y otros que que no cumplen suponen esfuerzos notables y una distorsión en la competencia y no se pueden alcanzar objetivos amplios relacionados desde con la contaminación hasta el mismo cumplimiento de las condiciones laborales igualitarias".

Apuntó la importancia de la sostenibilidad, el cuidado medioambiental, el bienestar económico, los derechos laborales, "para lo que es necesario su armonización y respeto, y la correcta aplicación de los tratados internacionales y su ratificación por todos en cuanto a normas y directivas. Si no existe respeto por parte de todos una flota será menos competitiva con respecto a

CONCLUSIONES CONFERENCIA DE ARVI

-Reforzar la Gobernanza internacional

- Potenciar un "marco común" del Derecho Internacional

-Falta de equidad competitiva, como elemento distorsionador

La UE debe liderar los trabajos para lograr esa equidad

Level Playind Field en la construcción naval

Mejoras en eficiencia energética y habitabilidad

La pesca comunitaria está «superreglamentada»

Los armadores solicitan que los tratados internacionales ofrezcan mayor seguridad

la otra". Citó el capítulo de no regresión que se introdujo en el acuerdo comercial entre la UE y el Reino Unido por los que se establecieron normas de carácter social, controles, medioambiental que no podían bajar en los niveles de los standards. Abogó por solventar las "injusticias" ante el Parlamento, Comisión Europea, Defensor del Pueblo, así como las direcciones DG Mare, de Comercio, de la Competencia. "En el comercio internacional existen foros para defender nuestros intereses".

Daniel Voces concretó mejor la disparidad legislativa existente y las desventajas que padecían las empresas que siempre afectaban a las empresas de la Unión Europea y que cada vez se hacen más manifiestas con la implantación del Acuerdo Verde, de la Estrategia de la Biodiversidad que "imponen standards y normativas con cierre de mares, protección de recursos que incluyen la persecución del arrastre, diferencias claras sobre otros sectores como el petróleo, eólico y otros que se ofrecían todo tipo de facilidades para su crecimiento. "Las misma reglas para todos no existen", expresó Voces. Puso como ejemplo el apoyo público a la energía eólica. "En estos momentos tenemos 5500 turbinas eólicas, con 12GW y se plantea a multiplicar por 5 en 2030 y por otros 5 en 2050 que llevarán a 120.000 turbinas eólicas, con lo

que acabaremos pescando en 1 kilómetro cuadrado por la necesidad de mayor espacio que requerirá este sector". Habló del injusto tratamiento de principios básicos como el cumplimiento de la trazabilidad por se firman acuerdos de espaldas del productor europeo, al tiempo que se fijan cuotas de forma unilateral.

Al mismo tiempo criticó de la falta de protección europeo con el establecimiento de aranceles o los contingentes arancelarios que permitían a algunas países, como Vietnam con tarjeta amarilla seguir exportando su pescado con arancel, como algo normal, aspecto que distorsiona el mercado. Cuando se importa no se exigen el cumplimiento de criterios sostenibles. Estados Unidos no tiene problema de cerrar importaciones si hay abuso laboral o de otras ilegalidades", dijo Voces. Recordó la reducción de emisiones de gases que se han reducido en un 48 por ciento, con la reducción de flota y la inversión realizada por los armadores para el cumplimiento de la normativa medioambiental. Criticó a la UE que introdujera impuestos en la discusión de exenciones a la subvención del gasóleo. Vio discriminación en la construcción de buques, "en el que a China se le deja construir 60 barcos más para llegar al límite de capturas, y a Rusia sin límite de eslora. Competir con este tipo de flotas es difícil o imposible. Conseguir una flota sostenible si no se cumple el level playing field va a ser imposible". Abogó por forzar a los países terceros que ratifiquen estas normas, de cara a evitar la pesca ilegal, la ilegalidad social y evitar el trabajo forzoso y meter en una lista los que no cumplen la legislación internacional.



Las ecoetiquetas deben unificar criterios e identificar a infractores de flotas ilegales

La industria situada en el centro, pero trabajando de forma igualitaria y equitativa para conseguir la sostenibilidad y el level playing field, en un mismo terreno de juego, también en el régimen de ecoetiquetas y sellos de marcas fue analizado en la segunda sesión de la Conferencia Internacional de ARVI. En esta dirección, abrió el turno, Javier García Galdó, de la consultora Sinergia que habló de las diferentes marcas y ecoetiquetas y dictó unas recomendaciones a las Organizaciones de Productores sobre la forma de actuar. Para ello, puso varios ejemplos de acciones que realizaban las OPPS, como la OPPF-4 (ARVI) en el desarrollo de la marca "Fresco y Salvaje" o la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores bajo "Pescados y Mariscos de España", o el sello "Wild and Frozen at Sea", de la OPPF-3 –también integrada en ARVI–, en el que se trata de diferenciar la calidad y buenas prácticas del pescado ultracongelado por parte de los buques de la OPP, o la certificación de Atún Pesca Responsable, de OPA-GAC que pone en valor a la flota atunera y las buenas condiciones de trabajo a bordo, mientras que otras mantienen sus estrategias de comercialización. Recomendó determinar "la marca y desarrollar un plan de comunicación". Calificó los sellos como para "elementos básicos para ofrecer una información al consumidor", refiriéndose a la procedencia, calidad y frescura, o el arte utilizado. También certifican la sostenibilidad de la pesquería. Pero sin duda habló de la "revalorización" que reportaban, el aumento del precio y la mejora del posicionamiento frente a la competencia". No obstante concluyó que los estudios de mercados indican que el consumidor cada vez demanda más información, aunque también en el debate se apuntó que existen más medios para dar a conocer si la pesquería es sostenible con una conexión al historial de vida del profesional.

Por su parte, Pedro Ferreiro, de la ONG Sustainable Fisheries Partnership (SFP), que trabaja con la gran distribución como base del liderazgo de toda la cadena de valor de la pesca, apuntó que "utilizamos la información, para mejorar la pesquería y que los productos se produzcan de forma sostenible, en mayor volumen y tratamiento. Queremos fomentar el liderazgo de la industrias en pos de de los recursos pesqueros. Trabajamos con multinacionales y les asesoramos en sostenibilidad. Hemos creado 10 mesas sectoriales por grupos de especies y más de 150 empresas del sector como Profand, Pescanova o Iberconsa", entre otras forman parte de su lista de trabajo". No obstante, sí consideró la existencia de algunas debilidades como la integración de los aspectos socioeconómicos o el componente social que va a tener más peso en un futuro para lo que a abogó por el que la flota europea se hiciera hacerse fuerte en base al respeto de la normativa y la calidad de los productos que ofrece. También intervino, la directora xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica de la

Xunta de Galicia, Mercedes Rodríguez, quien explicó la experiencia que está desarrollado la marca "PescadeRías" que diferencia las capturas de la bajura gallega. "La trazabilidad no sólo se relaciona con la seguridad alimentaria, sino que además identifica el origen del producto y su historial, para lo que es preciso alcanzar el control y sostenibilidad de los recursos pesqueros. Su origen legal tiene que estar trazado". Igualmente habló de la tecnología blockchaim que marca el trazado de todo el producto desde el origen al destino. Hizo un recorrido histórico de "PescadeRías", plan de la Xunta de Galicia, de 2008, para diferenciar las capturas de el sector de bajura y que se ha convertido en un distintivo plenamente consolidado en esta comunidad. Actualmente el sello cuenta con 128 entidades certificadas y 328 adheridas. Sí criticó Rodríguez la poca colaboración en la bajura pero su eficacia en diferenciación y valorización. Todo ello ha llevado a la fusión con "Pescaenverde", sello desarrollado por la Universidade de Santiago de Compostela para ofrecer al consumidor la información de la huella de carbono generada en el proceso de captura. Entre las intervenciones de la Universidad Gumerindo Feijóo Costa, vicerrector y catedrático de Ingeniería Química de la Universidade de Santiago de Compostela, se centró en la huella de carbono y expresó que la dieta atlántica era de las más sostenibles, pero aquellas que tienen un mayor procesado se triplica la huella. También explicó en el sello "Pescaenverde", otras iniciativa de etiquetado promovida desde la CCAA, centrada en el cálculo de la huella de carbono. "La dieta atlántica es saludable y sostenible. Tenemos que hablar de la globalidad del aspecto. Pero en las dietas lo importante es el origen de los alimentos, por lo que mayor proceso es sinónimo de más huella de carbono. En este sentido Pescaenverde aporta datos de la huella y Pescaderías una forma de trabajar en unas condiciones laborales". Habló del proyecto Neptuno, nutricional, huella hídrica, huella de carbono, en el que se trata de lograr la armonización frente al alto número de marcas y mostró su preocupación "por el despilfarro". Iván López, presidente de Agarba y del LDAC, habló sobre el confucionismo que dejaban el largo número de ecoetiquetas y certificaciones pidiendo una armonización, al tiempo que recordó que fueron uno de los pioneros en apostar por el sello MSC en España con la primera certificación de una pesquería lograda desde España, con el bacalao del mar de Barents, en 2013.

El acto quedó finalizado con la participación de Silvia Cortiñas, Secretaria Xeral Técnica da Consellería do Mar que solicitó un marco normativo internacional homogéneo e igualitario para garantizar que la actividad se desarrolla en igualdad de condiciones en todos y países y preservar la competitividad de sus empresas. . .



INTERFISH

UNIDOS POR UN PRODUCTO DE CALIDAD

INTERFISH es la asociación interprofesional pesquera formada por OPROMAR, O.R.P.A.G.U., OPPELUGO y CONXEMAR UNIDOS para mejorar la producción, comercialización y el consumo de la Tintoreta (*Prionace Glauca*).



Hilario Murua es científico principal de la Internacional Seafood Sustainability Foundation (ISSF).

Hilario Murua, Responsable de la Internacional Seafood Sustainability Foundation (ISSF).

“El cumplimiento de las medidas adoptadas por las OROPs es alto, pese a algunas excepciones”

Hilario Murúa, Científico principal de la Internacional Seafood Sustainability Foundation (ISSF), doctor en Biología por la Universidad del País Vasco e investigador con 25 años de experiencia en la dinámica de poblaciones de peces, evaluación y gestión de pesquerías. En años recientes su investigación se ha centrado en la biología, pesca, dinámica de poblaciones y gestión de atunes tropicales. Actualmente, participa en el Comité Científico de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún del Atlántico, la Comisión Interamericana del Atún Tropical y la Comisión de Túnidos del Océano Índico.

Entrevista

¿Podría hacernos un repaso de la situación biológica de aquellas especies de túnidos destinadas a la transformación?

Existen 5 Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera (OROPs) que gestionan las 7 especies de túnidos comerciales (bonito del norte, atún listado, atún aleta amarilla o rabil, patudo, y 3 especies de atún rojo) que en total hacen un total 23 poblaciones de túnidos distribuidos en los distintos Océanos. Las capturas de esas 7 especies han aumentado constantemente desde los inicios de las pesquerías de túnidos en los años 50 del siglo pasado y actualmente las capturas son de alrededor de 5 millones de toneladas. Del total de capturas un 57% es de listado, el 29% de las capturas corresponden al rabil, y un 8 % al patudo. Y por artes, un 66% del total de capturas se pesca con el cerco (un 36% al cerco con Dispositivos Agregadores de Peces – FADs en sus siglas en inglés), un 10% al palangre y un 8 al caña de cebo vivo. Según el informe técnico sobre el estado de las poblaciones de atún que hacemos en ISSF y que publicamos 2 o 3 veces anualmente en base a las conclusiones de las RFMOs (<https://issf-foundation.org/about-tuna/status-of-the-stocks/interactive-stock-status-tool/>), alrededor del 88% de las capturas viene de poblaciones saludables y el 12% de las capturas necesitan medidas de gestión más severas para reducir el esfuerzo pesquero y recuperar esas poblaciones a niveles saludables. En general se puede decir que todas las poblaciones de listado (las del Océano Atlántico, Índico, Pacífico Oeste, Y Pacífico Este) y la mayoría de bonito están en buena situación, pero se necesitan medidas de gestión para recuperar el patudo del Océano Atlántico, Índico y Pacífico Este, el atún rojo del Pacífico, el bonito y el rabil del Índico.

«La gestión de los FADs es un reto fundamental en el que se están dando pasos muy importantes»

¿Cuáles son las posibles medidas e iniciativas para garantizar una gestión sostenible de los recursos atuneros??

-ISSF publica en varios informes técnicos, tanto para el palangre como para el cerco tropical, lo que desde nuestro punto de vista son los retos de gestión y recomendaciones de buenas prácticas de pesca para asegurar la sostenibilidad de las poblaciones. En los últimos años y debido al aumento de la pesca con Dispositivos Agregadores de Peces (FADs en inglés, que actualmente contribuye alrededor del 36% del total de capturas de túnidos) también publicamos buenas prácticas para una gestión sostenible de la pesca de FADs que como todo el mundo es consciente está actualmente, o quizás mejor dicho lleva desde tiempo atrás, en el centro de la discusión de la pesca de túnidos. En ese informe técnico de gestión sostenible de la pesca de FADs identificamos 6 buenas prácticas de alto nivel que las pesquerías deberían acometer. Y esa es la base para la Medida de Conservación 3.7 sobre Políticas de gestión de FADs que ISSF ha acordado y donde los barcos deben mostrar transparentemente que cum-

«Un 88% de las capturas procede de poblaciones saludables y el 12 % necesitan medidas de gestión»

plen con esas buenas prácticas de suministro de datos de pesca en FADs a las OROPs, suministro de datos de posición y biomasa de las ecosondas de los FADs para contribuir a la mejora de la gestión de las poblaciones y que permitan acordar medidas de gestión del número de FADs con base científica, el uso FAD no-emmaillantes y biodegradables, y reducción de la captura y mortalidad incidental de tiburones; por ejemplo. También se necesita abordar la mejora continua de la colección de datos e investigación que apoyan el consejo científico, el desarrollo de procedimientos de gestión robustas, 100% de observación a bordo de barcos pesqueros, gestión efectiva de la capacidad de pesca y aumento del cumplimiento por los países de todas las medidas adoptadas por las OROPs a través de una mejora del control, seguimiento y la vigilancia de las pesquerías.

¿Existe un respeto a la normativa sobre la gestión sostenible de la cadena de la flota y la industria atunera? ¿der tu producto imagino que da más de un quebradero de cabeza al armador.?

Las cinco Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera (OROPs) gestionan las poblaciones de túnidos. Como he comentado anteriormente existen 5 Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera (OROPs) que gestionan las poblaciones de túnidos. Y es en esas organizaciones dónde se acuerdan las medidas de gestión para asegurar la sostenibilidad de las poblaciones (con más o menos éxito dependiendo de la región). Y los países miembros de esas organizaciones deben cumplir con las medidas que adopta la OROPs. Además, en las OROPs existe un organismo de cumplimiento que verifica el progreso de la puesta en práctica de esas medidas y el cumplimiento de los países. En general, diría que el cumplimiento de las medidas se respeta, aunque siempre hay excepciones, las cuales están identificadas por las OROPs para intentar tomar medidas correctoras.

¿Están siendo efectivas las medidas respecto a cómo se actúa al respecto en distintos países no comunitarios, o si se respeta igualmente la sostenibilidad?

La captura total de las especies de túnidos comerciales se sitúa actualmente en torno a los 5 millones de toneladas. A su vez, se estima que el rendimiento máximo sostenible de todas las poblaciones de túnidos comerciales suma alrededor de 5.5 millones de toneladas por lo que existe poca posibilidad de incrementar las capturas. En general, las poblaciones de patudo y rabil están a niveles de MSY y el listado podría generar algo más de rendimiento, pero como casi todo se pesca a FADs un aumento del listado conllevaría un aumento de la captura de patudo y rabil que sería detrimental para estas especies. Además, la OROP del Pacífico Oeste y Central -WCPFC, en inglés- (dónde se podría aumentar la captura de listado) ha acordado un punto de referenciade gestión para el listado y ya se pesca a ese nivel por lo que no se podría aumentar el rendimiento de listado en esa región. En resumen, estamos ante un escenario de mantenimiento de rendimiento/capturas. Por lo tanto, se deben fortalecer las medidas de gestión en aquellas poblaciones que lo necesitan para asegurar el abastecimiento sostenible de los recursos del atún.

¿Está asegurado el abastecimiento sostenible del atún para la demanda mundial en función la situación de los recursos pesqueros?

La captura total de las especies de túnidos comerciales se sitúa actualmente en torno a los 5 millones de toneladas. A su vez, se estima que el rendimiento máximo sostenible de todas las poblaciones de túnidos comerciales suma alrededor de 5.5 millones de toneladas por lo que existe poca posibilidad de incrementar las capturas. En general, las poblaciones de patudo y rabil están a niveles de MSY y el listado podría generar algo más de rendimiento, pero como casi todo se pesca a FADs un aumento del listado conllevaría un aumento de la captura de patudo y rabil que sería detrimental para estas especies. Además, la OROP

«Se deben fortalecer las medidas de gestión en aquellas poblaciones que lo necesitan»

del Pacífico Oeste y Central -WCPFC, en inglés- (dónde se podría aumentar la captura de listado) ha acordado un punto de referencia de gestión para el listado y ya se pesca a ese nivel por lo que no se podría aumentar el rendimiento de listado en esa región. En resumen, estamos ante un escenario de mantenimiento de rendimiento/capturas. Y, como he mencionado antes, de ese total de capturas de 5 millones se estima que un 88% viene de poblaciones saludables y el 12% de las capturas necesitan mejoras en la gestión para recuperar sus poblaciones a niveles saludables y sostenibles. Por lo tanto, se deben fortalecer las medidas de gestión en aquellas poblaciones que lo necesitan para asegurar el abastecimiento sostenible de los recursos del atún.

6-¿Los esquemas de sostenibilidad de la industria atunera, basados en la evidencia científica y en las normas internacionales, se están realmente implantando y siendo eficaces?

Desde la Fundación Internacional para la Sostenibilidad de los Productos Marinos (ISSF International Seafood Sustainability Foundation, en inglés) abogamos que así sea. La ISSF se creó en 2009 en respuesta a la preocupación conjunta sobre el futuro de la sostenibilidad de la pesca del atún, científicos y Organizaciones No Gubernamentales (ONGs) y el deseo de hacer algo conjuntamente para solucionarlo. Así, nuestra misión es llevar a cabo y facilitar iniciativas basadas en la ciencia para la conservación y uso sostenible de las poblaciones de atún a largo plazo, reduciendo la captura accesoria y promoviendo la salud del ecosistema en el que habitan los atunes. Por lo tanto, nuestro objetivo

es mejorar la sostenibilidad global de las poblaciones de atunes y sus ecosistemas desarrollando y aplicando prácticas basadas en la ciencia, acuerdos y medidas de gestión internacionales que puedan ser verificadas. Y esto claro está no lo hacemos solos, colaboramos con los distintos actores de la pesca del atún y con las Organizaciones Regionales de Gestión Pesquera (OROPs) para promover tales medidas entre los miembros y países de las OROPs. Nuestro pilar fundamental es la ciencia que dirige nuestro trabajo y basado en la evidencia científica (por ejemplo, sobre el estado del stock, métodos sobre mitigación de la captura accesoria, capacidad pesquera etc...) desarrollamos buenas practicas de gestión que promovemos en las OROPs, Gobiernos Nacionales, otras ONGs, los mercados y barcos. Y en base a la evidencia científica, desarrollamos medidas de conservación de ISSF (<https://issf-foundation.org/what-we-do/verification/conservation-measures-commitments/>) que las Compañías Participantes de ISSF, mayormente conserveras, deben cumplir. Y el cumplimiento de estas se verifica por auditores independientes. Así, la ISSF tiene medidas de conservación adoptadas desde la mitigación de la captura accesoria, gestión de FADs, uso de FADs no enmallantes, hasta la trazabilidad del producto, y las compañías participantes de ISSF se comprometen a cumplir estas medidas de conservación. Al comprometerse a cumplir las medidas y, por lo tanto, solamente poder comprar de barcos que también cumplen con esas medidas, estamos impulsando un cambio positivo y real en el agua — y haciéndolo de manera transparente siendo auditados por un tercero.

El cumplimiento de estas medidas también se traslada a los barcos y, para ello, ISSF ha creado el Registro de Barcos ProActivos (PVR) (<https://issf-foundation.org/knowledge-tools/public-vessel-lists/proactive-vessel-register/>) donde los barcos pueden registrarse y mostrar si cumplen con las medidas de conservación de ISSF. Así, el PVR es una fuente de información para las compañías participantes de ISSF que solamente pueden

abastecerse de barcos que cumplen con esas medidas. Por lo tanto, nuestra teoría de cambio es adoptar medidas de conservación en base a la evidencia científica que las compañías tienen que cumplir, con una verificación independiente, creando un cambio real en la mar.

7.- ¿Cómo se articula o enfoca el trabajo científico desde ISSF para esa gestión sostenible de las poblaciones de tónidos comerciales?

La ciencia es muy importante para nosotros. En este sentido, colaboramos con los grupos e instituciones de investigación punteros de tónidos de todo el mundo, por ejemplo con AZTI y el Instituto Español de Oceanografía, la NOAA de EEUU o el IRD de Francia; pero también con los pescadores. Nuestro enfoque es que los científicos discutan las posibles ideas y medidas de mejora con los pescadores en talleres que organizamos y que de esa interacción salgan ideas prometedoras que luego se experimentan en la mar. Si la investigación en la mar muestra que son factibles, aplicables, y tienen una buena aceptación entre los pescadores, promovemos esas buenas prácticas de gestión en las OROPs, países miembros de las OROPs pudiendo adoptarlas como medidas de gestión. Creemos firmemente que la colaboración con los pescadores es fundamental, ya que para que una medida sea efectiva es mejor tener una buena aceptación por parte de aquellos que tienen que ponerla en práctica en la mar. Aunque esto no sea posible en todos los casos, una buena aceptación facilita las cosas en gran medida. Por ejemplo, desde 2009 hemos organizado alrededor de 100 talleres en 23 países con la participación de más de 4.000 pescadores, capitanes y representantes de flota. Y también hemos llevado a cabo, en colaboración con otras instituciones, alrededor de 20 campañas de investigación en los Océanos Atlántico, Índico y Pacífico.

8.- ¿Cuáles son los retos para asegurar una gestión sostenible de las poblaciones de tónidos comerciales?

La gestión de la pesca de FADs es un reto fundamental donde se están dan-



Murua habla de un alto cumplimiento de las medidas de gestión de las ORPs

«Desde el 2009 hemos organizado alrededor de 100 talleres en 23 países con la participación de 4000 pescadores»

do pasos importantes que hay que fortalecer tanto a nivel de flota como de OROP. Por ejemplo, adoptando medidas de gestión de FADs basadas en la ciencia, incluyendo el uso de FAD no enmallantes y biodegradables, y creemos que la medida de conservación 3.7 de ISSF sobre FADs contribuirá a ese propósito. Además, para asegurar la gestión sostenible de las poblaciones de tónidos, hay que mejorar la colección de datos e investigación que apoyen el consejo científico, desarrollar procedimientos de gestión robustos, incluyendo reglas de control de capturas y puntos de referencias; ir hacia una co-

bertura del 100% para el palangre/cerqueros pequeños y transbordos en alta mar, adoptar buenas prácticas para la mitigación de la captura accesoria y conservación de especies vulnerables, gestionar efectivamente la capacidad de flota, y reforzar el Control, Seguimiento y la Vigilancia de que las medidas se cumplan. Y otro de los grandes retos es la transparencia. Aumentar la transparencia y trazabilidad del producto es asegurar que el producto está pescado de forma sostenible y siguiendo condiciones sociales dignas.

En este sentido, la medida de conservación de ISSF sobre trazabilidad asegura identificar el pescado consumido con el barco y, a su vez, el PVR permite identificar si ese barco aplica las buenas prácticas de gestión y medidas de conservación de ISSF. Así, el PVR es una herramienta efectiva y transparente que identifica barcos individuales que están aplicando prácticas de pesca sostenibles en base a la ciencia..



El sector conservero factura más pero no verá incrementado los lomos libres de arancel

Texto: Iñaki Solabarrieta

A pesar de la crisis del covid, el sector conservero aumenta su facturación un 5% durante la pandemia, alcanzando los 11.000 millones de euros durante el 2020, y mantuvo la capacidad exportadora, con un 60 % de la producción destinada a otros países, y además el secretario general de Anfaco, Juan Vieites, señaló en la Conferencia del Atún que durante el último año “han surgido nuevas oportunidades de negocio para el sector, que debe conseguir mejorar y cambiar apostando por la vanguardia y la sostenibilidad”. En este sentido el presidente de Anfaco, Iván Alonso-Jáudenes, destacó que “el cambio está en nuestro ADN, el mercado está evolucionando y tenemos que seguirlo para mantener las fábricas y el empleo”. Durante su intervención recordó que el sector creó 12.000 nuevos puestos de trabajo durante el último año.

En el evento se conoció el rechazo español a incrementar los contingentes arancelarios de lomos de atún. Para el Gobierno español son suficientes los 35 000 toneladas anuales de lomos de atún libre de arancel adoptados para el periodo 2021-2023, para atender la demanda de la industria. Por este motivo,

Al Gobierno español le parece suficiente las 35.000 toneladas de lomos de atún libre de arancel



El sector conservero demanda más materia prima para atender la demanda.

el Gobierno no abogará por un aumento, a pesar de la petición reiterada de la industria conservera por contar con más materia prima suficiente para atender a la demanda. Según adelantó Alberto Santamaría, representante de la Secretaría de Estado de Comercio del Gobierno, durante su participación en la Conferencia. Por otro lado se incidió en que el mercado está inmerso en un proceso de liberalización comercial a nivel mundial, que también afecta al comercio internacional en América, Oriente Medio, África y Asia. Esta situación ofrece nuevas oportunidades de mercado, ya que estas zonas muestran una evolución positiva del consumo y un desarrollo industrial creciente

Subida de costes

La subida de costes de los materiales hará subir el precio de la conserva«Solo

el acero ha subido al doble desde octubre», señala Simón Urigoitia, responsable de exportación de Fadeco, empresa que fabrica en el País Vasco los cajones metálicos en los que se ultracongela el atún. La compañía produce 2.000 cajoneras al mes que van destinadas a los grandes centros donde se procesa el túnido tras su captura. Gracias a esta tecnología, el pescado pasa de 12 grados bajo cero a 30 bajo cero o incluso a 60 bajos cero, que es la temperatura en la que se ultracongela el atún de más calidad «destinado a sushi». La empresa tiene plantas de fabricación en puntos neurálgicos del sector en España, México y China.«La situación está mal y el año que viene se va a poner peor», presagió el directivo vasco, uno de los que participa en el congreso que reúne a empresas de todo el mundo y que muestran los últimos

avances tecnológicos, motivo por el cual otra empresa gallega, con sede en Vigo, Hermasa ha sido una de las premiadas con los Anfaco Tuna Awards. Por otro lado, se incidió en que “el mar es el hábitat de nuestros negocios, su conservación, temperatura y limpieza, a la luz del conocimiento científico de la biología de los peces, permitirá una gestión sostenible de los stocks”, destacó Lucho Ecurís.

La gestión sostenible de los stocks atuneros fue el objeto de esta importante mesa con representantes de los organismos multinacionales de la investigación, la gestión y la protección de las pesquerías de atún. En su intervención Lucho Ecurís, - toda una vida empresarial dedicada a las materias primas pesqueras, especialmente el atún,- reflexionó sobre los importantes retos que afronta un mundo globalizado en la lucha contra el calentamiento de la tierra y el cambio climático, como el control de emisiones, la transición energética, la gestión de los residuos, la economía circular, tiene en el mar y la explotación sostenible de sus recursos uno de sus mayores desafíos. Añadió: “el mar es el hábitat de nuestros negocios, su conservación, temperatura y limpieza, a la luz del conocimiento científico de la biología de los peces, permitirá una gestión sostenible de los stocks”. Por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación intervino Nicolás Gutiérrez, Senior Fishery Officer de la FAO Doc-

Es fundamental que las administraciones velen en que la competencia se desarrolle de acuerdo con las denominadas "reglas de juego"

MANIFIESTO FIRMADO POR LA INDUSTRIA ATUNERA

- El estado de los recursos de atún tropical es motivo de preocupación. Se deben adoptar medidas eficaces de conservación
 - Aplicación de la digitalización de los certificados de capturas a través del sistema CATCH
 - La industria conservera mundial del atún necesita materias primas para preservar su competitividad y su importante dimensión social.
- Enero del 2020 empezó con una caída en la compra del 5,5 % y el resto del año creció, especialmente en abril y mayo.
- El sector debe apostar por el desarrollo tecnológico y la innovación como herramienta clave

tor en Ciencias Pesqueras de la Universidad de Washington (Seattle, EE. UU.) y Máster en Biología de la Universidad de Uruguay; ha trabajado en importantes instituciones pesqueras y tiene numerosas publicaciones y premios. También intervino Nicolás Alfonso Miranda, Presidente de la Cámara Peruana del Atún y Director de la Sociedad Nacional de Industrias del Perú que ocupa la vicepresidencia de la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) del Comité por el manejo sostenible del calamar gigante en el Pacífico sur (CALAMASUR), con una amplia experiencia en empresas públicas y privadas.

En la mesa se pasó revista a la situación en que se encuentran aquellas especies de túnidos destinadas a la transformación; también sobre posibles medidas e iniciativas para garantizar una gestión sostenible de los recursos atuneros; y sobre la gestión sostenible de la cadena de la flota y la industria atunera, y cómo se actúa al respecto en distintos países no comunitarios, si se respeta igualmente la sostenibilidad.

En el turno de preguntas se abordó “si está asegurado el abastecimiento sostenible atún para la demanda mundial”, “cómo han evolucionado los acuerdos pesqueros internacionales como vía de acceso a los recursos” y “si los esquemas de sostenibilidad de la

«América, Oriente Medio, África y Asia. ofrecen nuevas oportunidades de mercado, consumo y un desarrollo industrial»

industria atunera, basados en la evidencia científica y en las normas internacionales, se están realmente implantando en los distintos países”.

Manifiesto de los países.

El sector del atún firmó un documento en el que ve la necesidad de trabajar para mejorar la imagen del producto y, en particular, la de las conservas de atún, evitando que se clasifique como un producto "básico". Así, se reforzó la idea de que la creación de valor y la generación de emociones a través de una comunicación adecuada es vital para responder a la demanda actual de los consumidores, que está en el centro de las decisiones de compra. « Es un producto global, seguro, nutritivo y versátil. Por sus excepcionales propiedades nutricionales, debe incluirse en una dieta equilibrada. También es uno de los productos alimenticios más apreciados y está presente en la mayoría de los hogares».

Juan Manuel Viéites, secretario general de Anfaco-Cecopesca

“La industria atunera ha sido clave en el abastecimiento de alimentos seguros y de calidad a la población”

La apuesta de Anfaco-Cecopesca por mantener la Conferencia Mundial del Atún pese a las restricciones derivadas de la pandemia fue, sin duda, un gran acierto a juzgar por el resultado, tanto por la alta participación como por el elevado número de reuniones que realizaron los empresarios al amparo de estas jornadas. De la situación actual de la industria transformadora del atún, de su relación con la flota y de los cambios en los acuerdos comerciales de la UE hablamos con Juan Manuel Viéites, secretario general de Anfaco-Cecopesca, tras las dos sesiones que convirtieron de nuevo a Vigo en la capital mundial de atún.

Texto: M.Berea

¿Qué efecto ha tenido y está teniendo la COVID-19 en la industria atunera?

La industria atunera no fue ajena a la crisis generada por el Covid-19, que puso a prueba su flexibilidad y capacidad de adaptación. A pesar de las dificultades que ha tenido que afrontar, ha sido un ejemplo de resiliencia, demostrando su compromiso con el fin de garantizar el abastecimiento a la población de un alimento nutritivo, seguro y de calidad, como es el atún y sus productos. Consideramos que hemos respondido a la fuerte demanda del consumidor final, generada debido a las medidas adoptadas por los gobiernos para paliar los efectos de la pandemia sanitaria.



Juan Manuel Viéites, secretario general de Anfaco-Cecopesca

“Una cadena de valor fuerte beneficia al conjunto de la industria y ayuda a afrontar y superar los retos”

Considerada desde los inicios del Covid-19 como una actividad esencial, en colaboración con las autoridades sanitarias reforzamos desde el primer momento las condiciones de salud, higiene y seguridad alimentaria en las fábricas con el objetivo de seguir trabajando bajo las máximas garantías. Al igual que la flota atunera, que diseñó un estricto protocolo de seguridad, contando con seguridad médica a bordo y afrontando las di-

“El Observatorio de la Trazabilidad garantiza que los operadores cumplan con la normativa vigente”

facultades para desarrollar las operaciones de relevo de los tripulantes.

Además, la industria atunera ha tenido que hacer frente a las dificultades logísticas y de transporte.

Efectivamente, y todo ello conllevó mayores esfuerzos, tanto económicos

y humanos. Este 2021 está siendo un año difícil por las consecuencias económicas del Covid-19. Estamos en un entorno donde todavía hay gran incertidumbre en la sociedad y los mercados. La situación actual no es la del 2020, pero tampoco nos encontramos en una total recuperación. Gracias a las vacunas, la situación mejora y poco a poco se está recobrando la normalidad con la reapertura de la hostelería y el turismo. Sin embargo, otro aspecto relevante que habrá que tener en consideración en la recuperación será el empleo. La crisis generada por el Covid-19 provoca inestabilidad económica y empresarial, y las preferencias en la cesta de compra se verán influenciadas por la economía familiar y la incertidumbre del en-

torno, reduciendo previsiblemente el consumo de productos.

¿Qué valoración nos puede hacer para Europa Azul de las dos jornadas de trabajo celebradas en Vigo?

A la vista de los resultados, -participación de 400 directivos de empresas atuneras radicadas en más de 30 países diferentes, estando representado el 90% de la producción de conservas de atún a nivel mundial., podemos realizar un balance positivo ya que superó las expectativas previas a su celebración. Fueron dos jornadas de una intensa actividad empresarial bajo el más estricto protocolo anti-covid. La celebración de esta Conferencia Mundial ha vuelto a convertir a Vigo en la capital mundial del sector atu-

ORPAGU
PESCA DE ANZUELO
A Guarda - Pontevedra



PREMIO
al cliente de España



www.orpagu.com



OR.PA.GU.
Facebook Instagram Twitter YouTube



Juan Manuel Viéites, en la conferencia del atún

nero, conservero y transformador de productos del mar y sus industrias auxiliares. Una ciudad con un estrecho vínculo con el complejo mar-industria, que juega un papel estratégico como escaparate internacional del potencial de los productos del mar en general, y del atún en particular. La actual situación, gracias a la elevada tasa de vacunación y también al cumplimiento del estricto protocolo frente al Covid-19, facilitó la celebración en formato híbrido de esta Conferencia, tan necesaria para una industria que ha sido clave en el abastecimiento de alimentos seguros, nutritivos y de calidad a la población. En el actual escenario de recuperación económica post - pandemia, la celebración de este evento, considerando que todavía persisten restricciones sanitarias, contribuye a fortalecer las necesarias relaciones interprofesionales del sector atunero, tanto a nivel nacional como internacional, permitiendo el establecimiento de sinergias entre empresas y asegurando su futuro. Esto significa valor añadido y empleo en un momento en que es indispensable la colaboración de todos los agentes de la cadena de valor para asegurar la recuperación socioeconómica. Los datos refrendan el posicionamiento estratégico de esta Conferencia a nivel mundial, así como la referencia de Anfaco-Cecopesca como clúster a escala internacional.

¿Cómo está la relación entre la flota y la industria en estos momentos?

Como decía antes, en estos tiempos de recuperación económica, la colaboración entre todos los agentes de la industria atunera se hace si cabe más necesaria. Una cadena de valor fuerte beneficia al conjunto de la industria y ayuda a afrontar y superar los retos y desafíos, asegurando el desarrollo sostenible del sector atunero. Todos los agentes somos piezas fundamentales y la defensa del level playing field es una máxima compartida. Es evidente la relación de complementariedad de estos dos grandes sectores dentro de la industria del atún, el sector extractivo y el transformador, que son una alternativa viable y responsable, tanto económica como socialmente, para la generación de valor añadido y empleo en zonas costeras especialmente dependientes de la pesca y la transformación en España.

Llevar años pidiendo las mismas reglas y exigencias para los operadores europeos y de terceros países. ¿Se ha avanzado algo en este terreno?

Existen avances, aunque requieren tiempo. Con satisfacción acogimos el nombramiento de Denis Redonnet como Chief Trade Enforcement Officer, precisamente con el objetivo de revisar y asegurar el cumplimiento de

las disposiciones, que incluyen cláusulas de desarrollo y comercio sostenible, contempladas en los Acuerdos comerciales que la UE establece con Terceros países. Por otro lado, en el ámbito de la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada, el establecimiento de la aplicación CATCH IT, que fue una demanda del sector, permitirá un control coordinado de los certificados de captura entre los Estados Miembros y un mejor control en origen. Es cierto que todavía queda mucho por hacer. El control sanitario delegado en terceros países necesita un seguimiento estrecho a fin de asegurar un efectivo cumplimiento de la normativa para comercializar en el mercado comunitario, principal mercado pesquero. Finalmente se debe prestar máxima atención a la formalización de los acuerdos comerciales que puedan romper el equilibrio en el sector atunero, me refiero principalmente aquellos con los países del sudeste asiático.

El aseguramiento del level playing field es fundamental para preservar la importante dimensión socioeconómica que este sector tiene en nuestro país y asegurar la existencia de una competencia leal en dicho mercado. La labor que realizamos desde el Observatorio de la Trazabilidad tiene como fin garantizar que todos los operadores del sector cumplan con la normativa vigente para asegurar una competencia justa, respetando los estándares más avanzados en el ámbito laboral, social, medioambiental, de calidad y seguridad alimentaria. Además, las administraciones deben garantizar el desarrollo de una labor efectiva de vigilancia y control respecto al cumplimiento de la normativa vigente como requisito para posibilitar la comercialización de productos del mar de terceros países en la UE.. 

Grupo Ricardo Fuentes
ES INNOVACIÓN

En Grupo Ricardo Fuentes mantenemos un completo programa de I+D+i. Porque sabemos que conocer, cuidar e invertir en el futuro del atún rojo es la mejor garantía para disfrutar siempre de su sabor.



ricardofuentes.com

El sector pesquero español le pide al Comisario Sinkevicius que «trate debidamente a la flota»

Texto :

Iñaki Solabarrieta

La flota pesquera española ha aprovechado la visita a España del comisario de Pesca, Océanos y Medio Ambiente, Virginijus Sinkevicius, para recordarle la importancia de que dedique “más tiempo y atención” al sector, dado el papel clave que juega para garantizar una alimentación saludable. Es el momento de pasar de las “buenas palabras a la acción”, indiaron fuentes de Cepesca, entidad que agrupa a la mayor parte de las empresas pesqueras españolas.

La confederación pesquera solicitó “un mayor acercamiento” de Europa a la realidad del sector, pero le reprochó al comisario la “frustración” que generan entre la industria “determinadas políticas de la Comisión Europea y la falta de reconocimiento al esfuerzo notable realizado en la última década”. Por este motivo, el sector solicitó que se tratara «debidamente» al sector pesquero y quedara defendida la perpetuación de la flota.

Según Javier Garat, secretario general de Cepesca, estas políticas “han supuesto pérdida de barcos, de empleos y de riqueza en nuestras regiones pesqueras, así como una reducción de la mortalidad y del esfuerzo pesquero, si bien esto ha permitido que la mayoría de las poblaciones de peces en el Atlántico Nordeste se encuentren en Rendimiento Máximo Sostenible



El comisario Sinkevicius visitó Vigo y la costa del Mediterráneo

(RMS)”. Además, Garat trasladó la “desconfianza” provocada por medidas como el Pacto Verde europeo, la Estrategia de Biodiversidad o la reciente propuesta de Directiva que pretende gravar con impuestos el gasóleo pesquero, alertando sobre el negativo impacto y enorme coste que

Cepesca mostró su alerta a Sinkevicius que con las políticas de la UE están desapareciendo muchas empresas

supondrá para la actividad pesquera frente a otras flotas, como la china.


Defensa del arrastre .

El secretario general de Cepesca tampoco pasó por alto la propuesta de Reglamento de control de la pesca, actualmente en tramitación, y que incluye determinadas medidas que suponen el tratamiento de los pescadores como “presuntos delincuentes”, y que motivó una fuerte polémica con la Comisión. Garat también ha insistido en la sostenibilidad de un arte de pesca como el arrastre, “injustamente demonizado y se ha convertido en objeto de persecución por parte de las políticas de la CE”. Por ello, Cepesca hace defensa del arte de arrastre como forma de pesca que viene mante-

En el Mediterráneo, el debate se centró en la aplicación del plan plurianual para las pesquerías demersales

niéndose desde forma antigua. «No pescamos en fondos marinos que destruyen la biodiversidad, ni en zonas protegidas. Sin arrastre muchas especies desaparecerán del mercado» La segunda parada de la visita oficial a España tuvo lugar en el Mediterráneo. El mandatario europeo visitó el Mar Menor para interesarse por la “tragedia ecológica” que afecta a la laguna, y prometió apoyo europeo a “un plan de acción inmediato”. “Trabajaremos con todas las partes interesadas para restaurar la naturaleza, que está sometida a una gran presión por la contaminación”.

Ya en Alicante, el futuro de la pesca y la aplicación del plan plurianual para las pesquerías demersales en el Mediterráneo se situaron en el centro del debate en un encuentro con el sector, la ciencia y las ONG. El comisario, que visitó el puerto de Santa Pola, valoró de manera positiva los progresos realizados en la cuenca en cuanto a la gestión de los recursos y la lucha contra la contaminación. Además, según recogen los medios locales, Sinkevicius defendió el futuro de la pesca y afirmó haber tomado nota de las especificidades de la pesca regional a la hora de activar nuevas regulaciones.

Garat recordó al comisario todos los esfuerzos ya realizados por los pescadores españoles para revertir la situación de los stocks y que han incluido una reducción del 29% de los días de pesca en apenas dos años, paralizaciones temporales de la flota de arrastre de dos meses de duración, vedas espacio temporales para proteger los juveniles y colaboración con los científicos para ver si es posible mejorar la selectividad del arte sin arruinar a los pescadores. 

«No legislamos normas imposibles»

El comisario de Medio Ambiente, Océanos y Pesca de la UE, Virginijus Sinkevicius, se refirió a las quejas que desde Galicia llegan a Bruselas respecto al Reglamento de Control de Pesca, que la flota de bajura y el sector del marisqueo consideran inasumible, y manifestó que se trabaja para que sea todo lo contrario. “Las reglas son buenas si se aplican. Aquí no estamos para crear reglas que sean imposibles de aplicar”, dijo Sinkevicius. Según el comisario, en el Parlamento Europeo se han escuchado los argumentos españoles y trabajarán “para adaptar la legislación a las especialidades del sector”. Eso no significa que se vaya a dar marcha atrás, aclaró: “Lo importante es que necesitamos datos y una declaración lo más precisa posible de las capturas”. Sinkevicius se reunió en Vigo con representantes del sector, a los que manifestó que sin datos precisos surgen los problemas para ayudarlo, y puso el ejemplo del colapso que se produjo durante la pandemia.

Recopilación de datos

“Apoyo el argumento de que ha de ser aplicable y será aplicable, pero por supuesto tenemos que mejorar la recopilación de datos de los navíos”, ha aclarado. El comisario ha señalado también que el certificado europeo de desembarco de capturas va para largo porque acaba de comenzar el diálogo aunque ha subrayado que se trata de una apuesta firme.

“Si apostamos por los medios digitales, y tenemos que hacerlo, a los pescadores y pescadoras hay que formarlos, tenemos que financiar la digitalización a bordo, pero lo que es más importante, si tenemos mejores datos podemos evaluar mejor su trabajo y ayudarlos mejor en el futuro en caso de que necesiten ayuda”, dijo. Sinkevicius señaló que “la Comisión hará todo lo posible para garantizar que los pescadores que trabajan de acuerdo con las normas serán compensados” También se refirió a la fiscalización de los combustibles y al recién establecido paquete ‘fit for 55’. “Es un paquete enorme, no solo se centra en la pesca o los navíos, es un paquete muy amplio de once textos legislativos. Por supuesto, tienen que llevarnos al objetivo del 55% pero hay que debatir en el Parlamento Europeo para encontrar un equilibrio para adoptar estas medidas teniendo en cuenta el impacto socioeconómico”, dijo. Preguntado entonces por la postura de la Comisión en la OMC, donde se debaten subsidios a los combustibles fósiles, el comisario señaló que no se retirarán los subsidios a los combustibles, aunque precisó que eran negociaciones muy difíciles las que se mantenían en la OMC. Sinkevicius se ha referido a la necesidad de trabajar en el sector de la pesca para atraer profesionales jóvenes que garanticen el relevo generacional, para lo cual, ha dicho, es importante hacer la profesión más atractiva 



Planta de cultivo del Mediterráneo, en plena actividad.

La acuicultura española se compone de 5.100 establecimientos que dan trabajo a 40.000 personas

Texto :
Iñaki Solabarrieta

La acuicultura española se compone en estos momentos de 5.100 establecimientos de acuicultura distribuidos en prácticamente todas las Comunidades Autónomas, que dan trabajo a más de 40.000 personas, entre empleos directos e indirectos. Este sector se caracteriza por ofrecer alimentación sostenible.

En nuestra nutrición es importante apostar por alimentos saludables, pero debemos ir más allá. No podemos quedarnos únicamente en aquello que es beneficioso para nosotros, también debe serlo para el medioambiente. Por esta razón, y aunque siempre queda mucho por recorrer y me-

jorar, el pescado de acuicultura español juega un importante papel a la hora de conseguir que nuestra alimentación mediterránea progrese adecuadamente, creando un hábito de vida saludable. Su característica es también los nutrientes que aporta.

Alimentación sostenible

La ingesta de especies de acuicultura es una aliada de una alimentación sostenible, equilibrada y saludable. Constituye una importante fuente de nutrientes, proteínas y de Omega 3. Aunque es cierto que el pescado de acuicultura tiene más grasa, esta es grasa saludable. Así lo asegura AINIA

Los productos de la acuicultura constituyen una importante fuente de nutrientes, proteínas y de Omega-3

en su estudio comparativo de la calidad nutricional de varias de nuestras especies de pescado frente a las mismas de otros orígenes. Todo ello, se traduce en que el pescado de acuicultura tiene un mayor contenido en Omega 3, que favorece la reducción del colesterol "malo" y el correcto de-

sarrollo del sistema nervioso. Además de tener propiedades antiinflamatorias, mejora nuestra concentración y nos ayuda a recuperarnos de esfuerzos físicos intensos." Si una cosa está clara es que los recursos naturales del planeta se están agotando. El primer paso es reconocer que son tan valiosos como limitados y es ahí donde radica la razón de ser de la acuicultura: aumentar la obtención de productos acuáticos haciendo un uso eficiente del medio.

De hecho, debemos afrontar un incremento de la demanda alimentaria con esta limitación. Según el informe de Seguridad Alimentaria de la FAO en 2020, 690 millones de personas en el mundo sufren los efectos del hambre, un problema que se intensifica ante el aumento de la población mundial que, según se calcula, llegará a los 9.700 millones de personas en 2050. La respuesta pasa por repensar la forma en la que producimos alimento, donde entra en juego la acuicultura como una solución que apuesta por la alimentación del futuro.

Análisis por especies

Para ello, es preciso analizar especie por especie. En principio, la dorada. Aunque esta especie debe su nombre a la marca dorada situada entre sus dos ojos, su sabor bien se puede asociar con elementos de enorme brillo como el oro o el Sol. Este pescado de acuicultura marina es criado en el Mediterráneo, en la costa atlántica andaluza y en las Islas Canarias, destacando la Comunidad Valenciana como principal cultivador, con cerca de 8.000 toneladas anuales. Se calcula que cada hembra es capaz de poner 2 millones de huevos por cada kilo de su peso. Las doradas son alimentadas primero con microorganismos (zooplancton) y luego con piensos naturales, y se crían en viveros flotantes en el mar o en estanques (intermareales/esteros) en tierra. La dorada es una especie muy versátil en tu dieta. Si eres deportista y fan de la alimentación sana, la dorada no puede faltar en tu menú semanal, pues es una especie baja en calorías y rica en proteínas. ¿Qué más necesitas saber para convencerte de los beneficios de la dorada de acuicultura de España?

Por lo que respecta a la lubina, otra especie principal, los romanos la denominaban "lobo del mar" debido a la voracidad con la que atacaba a sus presas. Aunque ya escritores y filósofos de la Edad Antigua encontraron en esta especie inspi-



Alevines de rodaballo en pleno cultivo.

La dorada es capaz de poner 2 millones de huevos por cada kilo de su peso

ración para sus escritos, la devoción profesada por la lubina llega hasta nuestros días, en los que es la protagonista indiscutible de las mesas de Navidad. Los ejemplares de lubina de acuicultura de España, como la dorada, se crían principalmente en el Mediterráneo, en la costa atlántica andaluza y en aguas canarias.

La corvina, el pescado de Valencia

Esta vez, es la región de Murcia la que encabeza el cultivo con un 34% del total nacional. Son alimentadas en viveros y estanques, primero con mi-

croorganismos vivos (zooplancton) y más tarde con piensos de origen natural, hasta que alcanzan el peso idóneo para llevarlas al punto de venta. Ir a la pescadería y comprar lubina significa invertir en salud. Es una especie con poca grasa, mucha proteína y una importante fuente de Vitamina B para nuestro organismo, vital para el sistema digestivo.

Otro producto que constituye una joya para el paladar es también la corvina y también en sentido literal, pues los otolitos de sus oídos son utilizados como talismán y en collares

La corvina es también un amuleto para las sociedades de pescadores de la Comunidad Valenciana, pues en esta región se sitúan las principales granjas de cultivo de corvina de nuestro país. Su método de cultivo es muy similar al de la dorada y la lubina. Primero, son alimentadas con microorganismos vivos y luego con piensos de origen natural, hasta que alcanzan un peso de entre 1 y 4 kg. Al ser un pescado blanco, tiene un número reducido de calorías y un nivel alto de proteína.

Por otro lado, el rodaballo es posiblemente uno de los peces más reconocibles a la vista. Su figura redonda y plana lo hacen inconfundible. Por su sabor delicado y la jugosidad de su carne es un deleite para el paladar. Esta delicia es cultivada en aguas gallegas, lugar donde se produce el 99% del rodaballo de acuicultura en España. La tradición del cultivo de rodaballo ga-

El consumo de productos acuícolas favorece la reducción del colesterol malo y el correcto desarrollo del sistema nervioso



La acuicultura ecológica está adquiriendo un notable auge con la creación de nuevas empresas.

llego se remonta a finales del siglo XX. Desde entonces y hasta el día de hoy, criadores gallegos y acuicultores han dedicado su vida al cultivo de este manjar.

La reproducción de esta especie se desarrolla en centros de reproducción donde las hembras ponen ¡hasta 1 millón de huevos por cada kg de peso! A partir de este momento se alimentan con microorganismos vivos durante su primer mes y, más tarde, con piensos de ingredientes naturales. Este pescado es rico en vitamina B, así como en minerales como el potasio, bueno para regular la presión arterial, y en fósforo, imprescindible para la buena formación de los huesos. Además, también aporta proteínas y otros nutrientes que tu cuerpo necesita.

Otras especies de importancia son la anguila, Las incógnitas sobre esta especie llegan hasta nuestros días pues todavía nos queda mucho por aprender de este animal que nace y muere en agua salada, pero vive en agua dulce. De hecho, su cultivo está condicionado a la captura de anguilas silvestres, su cría. Y es que, ¡sin anguilas no hay anguilas! Pero, si hay algo que sí sabemos, es que la Comunidad Valenciana es la mayor productora de esta especie. Tanto amor le profesan en la zona levantina que la anguila se ha converti-

La trucha se concentra en Castilla y León que cultiva 5.000 toneladas

do en la protagonista de uno de sus platos estrella, las anguilas con patatas. O, como ellos dirían, el all i pebre. Por lo que respecta al atún rojo, España es el segundo país en cultivo de atún rojo de acuicultura del mundo, solo por detrás de Japón. Se trata de uno de los pescados más ricos en Omega 3 y que, además, contiene más proteína que la carne, acumulando 23g por cada 100g.

Las incógnitas sobre la anguila llegan hasta nuestros días

La trucha con mucho protagonismo

En cuanto a la trucha, es la protagonista de la acuicultura en los ríos españoles. Su cultivo no es ninguna novedad, pues se remonta a 1866, cuando se empezó a criar para la repoblación de los ríos. La trucha es una de las especies más asentadas en la geografía española, pero su cría se concentra en Castilla y León, que cultiva más de 5.000 toneladas. Junto a ello, las huevas de esturión, más conocidas como caviar, ¡son la joya gastronómica de agua dulce! Su cotizado sabor hace que sean también conocidas como “manjar negro”, término que incluso mencionó Cervantes en el famoso El Quijote. En 2006 se prohibió la exportación de caviar de pesca para proteger a las especies que lo producen, así que en la actualidad todo el caviar que se consume en el mundo proviene de acuicultura. Es un gran ejemplo de cómo la acuicultura puede ayudar a que sigamos disfrutando de lo que nos gusta manteniendo la biodiversidad. Por último, en las granjas de cultivo de la acuicultura de España, no solo se crían especies para nuestra alimentación. También para la nutrición de los peces y moluscos está el fitoplancton, que constituye el aporte de nutrientes que los alevines necesitan para su correcto desarrollo. Sus usos no terminan aquí, también son utilizados para cosmética de origen vegetal pues

Detectar mareas rojas con algoritmos

Texto :

VIGO/M.BEREA

La tesis de Francisco Bellas Aláez, dirigida por los profesores Jesús Torres y Luis González Vilas, del Departamento de Física Aplicada, ha demostrado con éxito la inclusión en los sistemas de predicción de algoritmos que nunca antes se habían aplicado en este campo. Además, y ya de forma específica en las Rías Baixas, se añadió al sistema de predicción nuevas variables como nutrientes, niveles de clorofila y variaciones de temperatura, con lo que se consigue mejorar los resultados actuales.

Uno de los principales problemas ambientales, de salud pública y con desastrosas consecuencias económicas para el sector productivo en las Rías Baixas es la aparición de mareas rojas tóxicas debidas a la proliferación masiva (Floracions de Algas Nocivas – FAN – o blooms) de microalgas que pueden causar múltiples problemas de salud. Estos problemas, dependiendo de la toxina, pueden oscilar entre simples diarreas a cuestiones más serias como parálisis o procesos amnésicos. Pese a la relevancia de esta cuestión, Galicia sigue careciendo a día de hoy de un sistema predictivo de este fenómeno en tiempo real, algo que puede cambiar en breve, tal y como se adelanta en la tesis de doctorado del ingeniero Francisco Bellas Aláez, cuyos resultados permiten avanzar cara a la consecución de este objetivo a medio plazo. En este sentido, el investigador asegura que “por primera vez conseguimos un sistema de predicción de blooms de *Pseudo-nitzschia* spp. en las Rías Baixas, tanto a una semana vista como en el propio día, con un acierto en torno al 70%”. Bellas Aláez explica que obtener un sistema de predicción en tiempo real supondría una importante optimización de los recursos disponibles, “sobre todo en industrias como la del mejillón, tan presente e importante en nuestras rías”.

Pérdidas económicas por el cierre de bateas que se podrán evitar

El sistema actual funciona de la siguiente manera: cuando aparece una marea roja se procede de inmediato al cierre de las bateas, que no vuelven a estar abiertas hasta que la Administración considera seguro que el mejillón de las mismas es apto para su consumo. “Si somos capaces de prever la aparición de una marea roja, podríamos llevar el mejillón a una zona limpia, llevarlo a la depuradora o, simplemente, inmovilizarlo en batea”, destaca el investigador de la Universidad de Vigo, al tiempo que hace hincapié en que el nuevo sistema reduciría, tanto las pérdidas económicas que pueden causar estas mareas, como los problemas de salud para la población derivados de la ingestión de toxinas.

Dirigida por los docentes Jesús Torres e Luis González Vilas, del Departamento de Física Aplicada de la Universidad de Vigo, la tesis ya probado con éxito algoritmos de ‘machine learning’ que nunca antes habían sido aplicados a este campo debido a que son relativamente recientes, como AdaBoost o Random Forest. Además, y ya de forma específica en las Rías Baixas, se aumentó la variedad de datos en relación con los estudios previos, añadiendo nuevas variables al sistema de predicción como nutrientes, niveles de clorofila y variaciones de temperatura, con lo que se consigue mejorar notablemente los resultados: “En el departamento ya estamos trabajando en la incorporación de imágenes de satélite Sentinel-3 procesadas con algoritmos específicos para la detección de blooms”, apunta el autor de la nove-

Las pruebas del sistema tienen un acierto superior al 70 %

No existe ningún sistema predictivo que funcione en tiempo real. El proyecto es viable pero requiere de medios económicos y humanos”

dosa tesis.

Un buen proyecto al que le faltan “recursos materiales y humanos” Todo este trabajo se desarrolló en el marco del proyecto europeo CoastObs, enfocado en el desarrollo de productos innovadores basados en teledetección y datos ambientales para la monitorización de ecosistemas costeros en diferentes zonas. Para su puesta en marcha, el investigador se basó en los datos facilitados tanto por el Intecmar (Instituto Tecnológico del Mar) como por Puertos del Estado a lo largo de las últimas décadas. “Dado que en Galicia actualmente no existe ningún sistema predictivo que funcione en tiempo real, se está actuando por observación y análisis de muestras dentro del programa de monitorización del Intecmar, identificando las especies potencialmente tóxicas, analizando su toxicidad y actuando en consecuencia”. Conseguir este sistema predictivo a medio plazo es, según el autor de la tesis, “perfectamente viable”, ya que hoy en día se puede disponer de esos datos en tiempo real. “De hecho, empezamos a preparar este sistema, pero este trabajo ahora mismo está parado “por motivos económicos y temporales”, reconoce Bellas, quien asegura que para que el sistema se pueda poner en marcha hace falta inversión en recursos materiales y humanos. “En esta inversión se debe tener en cuenta tanto la implementación como el mantenimiento del sistema, así como las futuras mejoras con la incorporación de nuevos tipos de datos”, explica el investigador.

La Generalitat de Catalunya recibirá 55 millones del Fondo Europeo Marítimo de la Pesca y de la Acuicultura

El reparto final de estos fondos incorpora una aportación extraordinaria para Catalunya de 3,95 millones de euros, en reconocimiento al esfuerzo de cumplimiento de los compromisos financieros con la Unión Europea.



Las ayudas se destinarán en parte a hacer frente a la paralización de embarcaciones.

Texto: Francesc Callau

Catalunya recibirá 55,67 millones del Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA) para el periodo 2021-2027. Así lo ha aprobado la Conferencia Sectorial de Pesca, según los criterios de distribución de estos fondos entre la Administración general del Estado y las comunidades autónomas. Este reparto recoge una dotación inicial para Catalunya de 37,76 millones de euros, que se incrementará con una dotación de 13,96 millones de euros

para hacer frente a las ayudas a la paralización temporal de las embarcaciones pesqueras. A estos dos importes, hay que añadir una aportación extraordinaria para Catalunya de 3,95 millones de euros más, cosa que supone un incremento del 10% respecto de la dotación inicial, en reconocimiento al esfuerzo realizado en el anterior plan financiero de estos fondos. Catalunya ha certificado de manera reiterada la aplicación de los compromisos financieros con la Unión Europea, incluso por encima de los objetivos fijados. Esta dotación extraordinaria

quiere reconocer la cultura del cumplimiento como elemento imprescindible en la gestión de los fondos europeos. En general, a pesar de que se defendía una propuesta de reparto más ajustada a la capacidad real de las diferentes comunidades, la Generalitat muestra satisfacción por el reparto final del fondo, que representa el 4,97% del fondo que recibe España en este ámbito. Además, se ha acordado implementar un mecanismo de flexibilidad mediante el cual las comunidades autónomas que tengan capacidad de ejecución puedan optar a incre-

Percibe una dotación extraordinaria por haber realizado una gestión cumplidora de la normativa pesquera

mentar su plan financiero con el presupuesto no ejecutado por otras comunidades.

Pesca y acuicultura sostenibles

El Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura contribuirá a la aplicación de la Política Pesquera Común (PCP) y de la Política Marítima (PMI) de la Unión y contribuirá a la consecución de los objetivos medioambientales y de mitigación y de adaptación al cambio climático.

Prioridades del Fondo

El fondo se estructura en 4 prioridades:

- Fomentar la pesca sostenible y la recuperación y conservación de los recursos biológicos acuáticos;
- Fomentar las actividades sostenibles de acuicultura y la transformación y comercialización de productos de la pesca y la acuicultura a fin de contribuir a la seguridad alimentaria a la Unión;
- Permitir una Economía Azul sostenible en las zonas costeras, insulares e interiores, y fomentar el desarrollo de las comunidades pesqueras y acuícolas;
- Reforzar la gobernanza internacional de los océanos y permitir que los mares y océanos sean seguros, protegidos y limpios y estén gestionados de manera sostenible.

La ejecución del FEMPA en Catalunya es uno de los instrumentos de implementación de la Estrategia marítima de Catalunya, y, por lo tanto, acontecerá uno de los pilares de la Agenda Marítima del país. 🌊

Presentada la nueva Organización de Productores Pesqueros (OPP) de Pescado Azul



La nueva Organización de Productores estableció las prioridades de actuación

El pasado 18 de septiembre, se presentó la nueva Organización de Productores Pesqueros (OPP) de Pescado Azul de Catalunya, con el apoyo de la Dirección General de Política Marítima y Pesca Sostenible en la sede del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural de la Generalitat.

Durante el acto, dirigido a los armadores pesqueros, cofradías de pescadores y comercializadores del sector, se puso en común el conocimiento y las experiencias de la organización de productores pesqueros del Pescado Azul de Catalunya, constituida para contribuir a la explotación sostenible del recurso marino y mejorar la competitividad de los productores pesqueros de especies pelágicas, y de este modo garantizar la aplicación de la Política Pesquera Común.

Una de las iniciativas impulsadas por la organización, es el proyecto del nuevo envase para la flota de pescado azul, que permitirá sustituir las cajas de madera desechable por cajas reutilizables. Este cambio, permitirá reducir costes, mejorar la logística, dar al producto una imagen de calidad; y, sobre todo, reducir la generación de residuos. El nuevo envase está actualmente en periodo de pruebas y se em-

Se constituye para contribuir a la explotación sostenible y mejorar la competitividad

pezará a implantar en los próximos meses. Se trata de una experiencia llevada a cabo con la participación del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP).

La Organización de Productores Pesqueros de Pescado Azul de Catalunya agrupa 14 embarcaciones de la flota cerquera de los puertos de Girona y de Vilanova i la Geltrú (Barcelona).

En el nuevo escenario pesquero, las organizaciones de productores son esenciales como interlocutores y para poder tener voz ante las instituciones europeas. Estas organizaciones son importantes para garantizar la renta de los productores del sector, la pesca sostenible y la estabilidad de los mercados. Las OPP ejercen también un papel fundamental en la mejora de la transparencia de la cadena de valor y la trazabilidad del producto desde la captura hasta el consumidor final. 🌊

El sector pesquero andaluz contará con casi 153 millones de euros provenientes de fondos europeos para el marco 2021-2027

Esta cantidad supone un incremento de 15 millones respecto al período anterior. Desde el Estado español también llegarán a Andalucía más de 16 millones destinados a ayudas por paradas temporales de la actividad.

Texto: Juan Manuel Moreno

Andalucía recibirá hasta 152,72 millones de euros del Fondo Europeo Marítimo de Pesca y Acuicultura (Fempa) para el marco 2021-2027. El montante supone una mejora de un 11% más con respecto a los recursos asignados en el período anterior, cuando la cifra llegó a 137,56 millones.

Desde la Junta de Andalucía se ha recibido la noticia con satisfacción y se comprometen a realizar una tramitación ágil que facilite la llegada de los recursos a los trabajadores del sector pesquero. En este sentido, hay que subrayar que el gobierno central aportará más de 16 millones para la concesión de ayudas relacionadas con paradas temporales de la flota de cerco, arrastre y palangre de superficie en los caladeros del Mediterráneo y del Golfo de Cádiz. En este nuevo período los incentivos no estarán limitados a seis meses por barco y tripulante, sino que podrán alargarse hasta los doce meses.

Entre las directrices marcadas por el Fempa para el período 2021-2027 destacan la economía azul y la acuicultura sostenible. Desde el Fondo de Pesca Sostenible, para proteger la biodiversidad, se subraya el potencial de la acuicultura. No en vano, el Parlamento Europeo destinará hasta 6.100 millones de euros para promover la

economía azul, proteger la biodiversidad e impulsar la gobernanza internacional de los océanos. Por ello, desde el Fempa se indica que al menos el 15% de los fondos destinados a los estados miembros debe dedicarse a mejorar el control de la pesca y a combatir la pesca ilegal o no regulada.


En sintonía con estas líneas maestras, desde la Junta de Andalucía se apunta que la investigación pesquera y acuícola a través del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa), recibirá una parte importante de los fondos provenientes del Fempa. El objetivo es que el Ifapa se convierta en el organismo científico de referencia para la Dirección General de Pesca y Acuicultura.

La modernización de la flota, el diseño de una nueva estrategia de los

El montante supone una mejora de un 11 % más con respecto al período anterior en el que se asignaron 137,6 millones

Grupos de Acción Local de Pesca (GALP), o las ayudas a jóvenes y mujeres de la pesca, serán otras líneas de actuación a la hora de aplicar en Andalucía los fondos del Fempa. En el ámbito nacional hay que apuntar que de la dotación de 6.100 millones de euros dispuesta por el Fempa, a España le corresponden 1.120 millones que equivalen a casi el 22% de los recursos económicos del Fempa. Tras la aprobación de los fondos es turno ahora de definir el nuevo programa operativo de cara a 2022.

Entre las prioridades del Programa Operativo Fempa 2021-2027 de España se encuentra el fomento de la pesca sostenible y la restauración y conservación de recursos pesqueros, así como la promoción de actividad de acuicultura sostenible con especial atención a las iniciativas que persiguen fortalecer la competitividad de esta producción asegurando su sostenibilidad ambiental a largo plazo.

También en concordancia con los principios fijados desde Europa, en el plan español también se incluye mejorar la comercialización y el valor añadido de los productos del sector, así como el fomento de la economía azul sostenible y la acuicultura. 

Andalucía renovará por completo su flota para inspecciones pesqueras

La Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa) está ejecutando su nueva estrategia para la inspección pesquera en Andalucía, cuyas claves se asientan en la renovación de la flota de embarcaciones y en el refuerzo del personal y de los recursos tecnológicos previstos para este cometido.

Para la primera fase de esta intervención se cuenta con 1,7 millones de euros, cofinanciados con cargo al actual Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), que se dedicarán a la renovación de la flota, comenzando por

aquellos buques menos operativos y que requieren tripulaciones más numerosas. La segunda fase de este proyecto se financiará ya con cargo al nuevo Fempa. El objetivo es lograr una inspección en el mar más eficaz y eficiente, donde se reduzcan los costes de mantenimiento y el impacto ambiental. Por ello, mientras se finaliza el proceso de actualización de la flota de medios de transporte marítimo, se han puesto en marcha medidas para minimizar los tiempos de mantenimiento, tanto preventivo como correctivo, mediante diversos expedientes de contratación. Mejorar los

sistemas de control pesquero y la lucha contra la pesca ilegal, así como la obtención de datos fiables para los procesos de toma de decisiones, son distintas exigencias del nuevo Fempa. Andalucía deberá dedicar a estas tareas 23 millones de euros de los casi 153 millones que recibirá de este organismo europeo para el plazo 2021-2027. Este proceso de modernización incluye la adquisición de nuevos medios tecnológicos como drones, cámaras de videovigilancia o un sistema de seguimiento continuo e inmediato de las embarcaciones de la flota pesquera



tunaBraid
by itsaskorda

Cuerda especial para atuneros:
Eficacia con garantía y seguridad.



Pofig. Karaga 1, Pab.2
48270 Markina (Bizkaia) SPAIN
Tel. +34 94 6169408 Fax. +34 94 6169410
E-Mail: itsaskordae@itsaskorda.es

itsaskorda



Almería impulsa la marca 'Pulpo seco de Adra' y pide a Europa reconocer su calidad y singularidad

La Junta de Andalucía ha iniciado los trámites para que la pesquería del pulpo seco de Adra obtenga el sello de calidad Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).

El pulpo seco de Adra es un producto ligado a la historia de este municipio almeriense que destaca por sabor y por su producción artesanal. La tradicional manera de secado y salazón proviene de la influencia fenicia y romana en el litoral andaluz. El grado de humedad, la sal y la brisa mediterránea son elementos singulares aprovechados en la antigua ciudad de Abdera para tratar el pulpo que

se mantienen en la actual Adra.

Estos argumentos han motivado que la Asociación del Pulpo Seco de Adra (Apusedra) impulse un proyecto que ahora la Junta de Andalucía ha respaldado iniciando los trámites ante la Unión Europea para lograr el distintivo de calidad de Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). En paralelo, el Ayuntamiento de Adra ha solicitado al gobierno andaluz la creación de la marca 'Pul-

po seco de Adra' con la intención de que esta medida funcione comoulsivo para el turismo y el sector pesquero.

Estas acciones se enmarcan dentro de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo del Grupo de Acción Local del Sector Pesquero (GALP) del Poniente Almeriense. En ese contexto también hay que señalar la inminente entrada en vigor del primer plan degestión del pulpo en Andalucía, que además permitirá a esta flota, por primera vez, acceder a ayudas europeas por paradas temporales de la actividad.

Según estimaciones de la Consejería de Pesca de Andalucía, hasta 529 embarcaciones artesanales de esta región podrían beneficiarse de las ayudas del FEMP. La parada biológica para la especie del pulpo en el Mediterráneo abarca desde el 1 de julio al 30 de septiembre. En el Golfo de Cádiz, de su lado, se extiende desde el 15 de agosto al 31 de octubre. En todo caso se trata de una parada voluntaria, ya que el sector puede amarrar el barco y acogerse a las ayudas o dedicarse a la pesca de otras especies y no acogerse a las mismas.. 🌊

Los chirleros del Golfo de Cádiz pueden capturar 500 toneladas más en este ejercicio

Los chirleros del Golfo de Cádiz pueden capturar 500 toneladas más en la presente temporada. La recuperación del caladero sostiene esta mejora del plan de pesca 2021-2022, que permite hasta 180 kilogramos diarios para las dragas hidráulicas y 130 para los rastros remolcados. Los últimos informes científicos sobre el stock de chirla (*Chamelea gallina*) en el caladero del Golfo de Cádiz, emitidos por el Instituto Español de Oceanografía (IEO) y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa), han permitido a la administración andaluza ampliar en 500 toneladas las capturas de esta especie en la pre-

sente temporada. De este modo, los pescadores onubenses que trabajan esta pesquería podrán comercializar hasta 2.500 toneladas de chirla. Las embarcaciones que capturen chirla con draga hidráulica podrán desembarcar y vender hasta 180 kilogramos diarios, y aquellos que trabajen el arte del rastro remolcado podrán llegar hasta los 130 kilogramos diarios. Estas cifras suponen un incremento notable con respecto a 2019, cuando los límites estaban en 120 kilogramos diarios para los buques de draga y en 90 para los rastros. Entre las medidas técnicas del plan de pesca de la chirla en el golfo gaditano también se establece un tiempo máximo permitido para la captura de esta espe-

cie. En concreto, el marisqueo de chirla con draga hidráulica tiene un límite de cinco horas por jornada de pesca durante esta campaña. La decisión tomada por el ejecutivo andaluz se justifica en el necesario impulso económico que requiere el sector en esta área de influencia y en la sostenibilidad medioambiental. Punta Umbría e Isla Cristina son los puertos destacados para la venta de este marisco. La consejera andaluza de Pesca, Carmen Crespo, argumentaba esta positiva noticia señalando que "la recuperación que está experimentando el caladero del Golfo de Cádiz debe plasmarse en el incremento de las posibilidades de pesca.



BALENCIAGA CONSTRUYE
PARA QUE TÚ SOLO TE PREOCUPES DE LA PESCA

www.astillerosbalenciaga.com



El Puerto de Huelva bate récords y es el segundo puerto que más crece en mercancía



El actividad de los rectores del Puerto de Huelva está siendo muy intensa en este año, en congresos y ferias

La presidenta del puerto de Huelva, Pilar Miranda, junto con el director del puerto de Huelva, Ignacio Álvarez-Ossorio, han realizado balance de las actuaciones acometidas en el puerto en lo que va de año y han analizado el movimiento de tráfico portuario registrado hasta la fecha. “El puerto de Huelva ha batido un nuevo récord en el mes de agosto al alcanzar la cifra de movimiento de tráfico portuario de 3,2 millones de toneladas de mercancías, lo que le convierte en el mejor mes de agosto de la historia del puerto onubense”, ha comenzado la intervención de la presidenta. “El comportamiento acaecido en el mes de julio, con un movimiento de 2,9 millones de toneladas de mercancías, también lo convierten en el mes de julio con los mejores resultados de la historia del puerto. «En este contexto, Miranda ha explicado que “estos excelentes resultados suponen un cambio de tendencia respecto a la primera parte del año en el que el volumen se ha visto afectado,

en cierta medida por los efectos de la pandemia y la falta de movilidad en general, lo que repercute en el tráfico de graneles líquidos”. Pilar Miranda destacó que agosto ha sido incluso el cuarto mes con el volumen de tráfico más elevado de la historia del puerto de Huelva en sus 148 años de existencia. Además, ha añadido que “los proyectos de diversificación del puerto de Huelva han hecho posible que seamos el segundo puerto que más ha crecido en mercancía general y el tercero que más crece en tráfico rodado”, según los datos de 2020.

Huelva continúa llevando a cabo otras obras de gran relevancia para seguir desarrollando los proyectos de diversificación del puerto de Huelva como el desdoble de la carretera de acceso al muelle Sur, y la construcción del edificio Multifuncional, que mejorará la atención a los pasajeros, con una terminal, y mejorará los servicios de controles de fronteras. En relación a la

Zona de Actividades Logísticas (ZAL), en la Punta del Sebo, ha sido adjudicada la redacción del proyecto de urbanización. Este espacio acogerá empresas de distintos sectores.

Por otro lado, el Puerto de Huelva ha mostrado en Fruit Attraction la amplia oferta del Muelle Sur como nodo especializado en la logística del frío y sus conexiones marítimas para la exportación de mercancía hortofrutícola al norte de Europa.

Parque Biosaludable

El Puerto de Huelva ha puesto en marcha un parque biosaludable, situado al final del Paseo de la Ría de Huelva. Esta actuación se enmarca en la estrategia de integración puertociudad. Se trata de crear espacios de recreo para todas las edades, en una de las partes de la ciudad más transitadas.



Los expositores que tomaron parte en la World Maritime Week recibieron con alegría volver a mantener contactos con sus clientes de forma presencial.

La colaboración entre sectores consigue recuperar la versión presencial de WMW

El apoyo y colaboración entre los sectores participantes en World Maritime Week (naval, pesquero, portuario, oil&gas y energías renovables oceánicas) fue clave a lo largo de las tres jornadas de este celebrado en el BEC de Bilbao. Un total de 1024 profesionales participaron en los principales espacios de la cita como el congreso, el área expositiva o su programa de networking o B2B. Los últimos avances tecnológicos y las nuevas oportunidades de negocio en la denominada economía azul o de las industrias del mar están unidos al avance de la digitalización de los muchos proyectos que se expusieron en Bilbao.



La Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, en un stand.

Todos los sectores en uno

En la inauguración de World Maritime Week, la Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, subrayó la importancia de la celebración de estas jornadas como un espacio donde confluyen “sectores que distan en su realidad pero que comparten algo tan preciado y amado, como es el mar como espacio natural que ejerce de testigo y de potencial para la actividad económica”. Al mismo tiempo, recordó que “en esta fase de recuperación y reactivación económica, lo cierto es que venimos con ganas y con la necesidad de recuperar estas citas que tantas oportunidades ofrecen a nuestro tejido empresarial”. Por su parte, el presidente del Clúster Marítimo Español, Alejandro Aznar, mencionó la necesidad de “congregar a los diferentes ámbitos de la economía azul con la celebración simultánea de los congresos”. Aznar recordó, además, la importancia del sector en España: “El sector marítimo es sin duda uno de los

más relevantes, con un importante efecto tractor y gran influencia directa en la producción. En España su VAB es superior a los 32.700 millones de euros, el 3% del total nacional, y emplea a unas 945.000 personas, casi el 5% del empleo del país. El 15% del total que genera en Europa y cerca del 19%, respectivamente. Atendiendo sólo a estas cifras, es muy fácil de entender que las actividades económicas que se nutren de los recursos marinos sean un motor económico para toda España”. En el área expositiva participaron 90 firmas expositoras, astilleros de renombre como Zamakona, Balenciaga, Murueta, Navantia, Gondán o PYMAR y otras empresas líderes en los sectores que abarca el certamen. En el apartado congresual, cerca de un centenar de expertos de primer nivel mostraron su visión a lo largo de 85 horas intercambiando conocimiento. Así, el programa de Sinaval trató temas como la regulación de las emisiones de gases de efecto invernadero o el impacto de nuevos diseños

Importantes
astilleros y
empresas de
la industria
auxiliar
estuvieron
presentes

en los mamíferos marinos. Por su parte, en Ocean Energy Conference, que se unió por primera vez a World Maritime Week recogiendo el testigo de las ya tradicionales jornadas sobre energías renovables marinas, se abordaron diferentes estrategias para apoyar al desarrollo de estas energías, se presentaron diferentes oportunidades de financiación para un sector que está emergiendo y se especificaron experiencias de empresas de primer nivel que están desarrollando tecnologías para un buen aprovechamiento eficiente de la energía de las olas. Por último, en el congreso de Oil&Gas Conference se trataron aspectos como el análisis y perspectivas del entorno energético, la transformación energética y la industria del petróleo y el gas; soluciones para la transición energética en el oil&gas y la transición de energía submarina. En lo que al apartado de compradores se refiere cabe destacar, no solo además de una presencia estatal interesante, sino también la participación de países como México, Colombia, Turquía o Croacia. La mejor manera de hacer negocio es el face to face y el networking.

«Tenemos que educar a nuestros hijos a que vuelvan a mirar al mar»



La falta de relevo generacional, el Brexit y la vacunación fueron tratados en el Congreso de Eurofishing

La sesión dedicada a Eurofishing fue iniciada por la directora del Instituto Social de la Marina, Elena Martínez Carques, quien dio cuenta del proceso de vacunación colectiva «por barcos y que incluso se ha ampliado a barcos en terceros países, pero con el problema añadido que no consiguen el certificado Covid de las autoridades extranjeras, para lo que se está planteando que entren en el registro. La pandemia ha demostrado nuestra debilidad», dijo. Por su parte, Nekane Alzorritz, asesora científica de ANABAC, agrupación que agrupa a 19 atuneros congeladores, habló de las acciones que había llevado a cabo el sector atunero en la reducción los impactos biológicos sobre las especies accesorias como tiburones, rayas y tortugas, o la certificación de las pesquerías bajo criterios de sostenibilidad. Por ello, Alzorritz, destacó el importante desarrollo conseguido con la im-

plementación de iniciativas de sostenibilidad y de mejora en la actividad pesquera de la flota en los océanos Atlántico e Índico y los principales desafío del futuro. Igualmente, Miren Garmendia, de OPEGI, destacó el papel del sector extractivo en la aportación de un alimento al consumidor. «Tenemos que sacar pecho y es preciso que se hable de nuestra contribución a la sociedad porque nos preocupa que para los jóvenes no seamos una opción para trabajar en la mar. Educamos a los hijos en que ganen lo máximo posible bajo el menor riesgo. Por ello tenemos que dar a conocer nuestro sector desde muy jóvenes. Es más importante ser pescador que ser futbolista. Con la pandemia hemos podido prescindir del fútbol, pero no del pescado. Así, el sector educativo tiene que formar a los alumnos en las necesidades que existen en la sociedad, como

El sector pesquero pide a la sociedad que reconozca el esfuerzo de aportar una proteína saludable

es formar a los profesionales mirando al mar. El sector también está dispuesto a abrirse a esos jóvenes, muchas veces frustrados, que pueden tener un espacio para desarrollarse en el mundo laboral y aportar esta proteína necesaria para nuestra supervivencia». Kiko Marín, de la OPPAO de Ondarroa habló de las consecuencias del Brexit y la aplicación en las negociaciones llevadas a cabo de un 25 por ciento de las posibilidades de captura, junto a la obligación de desembarque. También se refirió a los problemas de mandos que padece la flota de altura local. En estos momentos, los armadores están padeciendo problemas para contratar patrones y maquinistas. «Ocurre que el trabajo en la mar no es atractivo para muchos profesionales, en aspectos de falta de descansos y que se realiza en un entorno alejado de tierra», declaraba Marín. También padece el sector que los titulados cuando salen de la mar prefieren otros sectores como es el de la Marina Mercante o el de atuneros congeladores y después los de la flota náutica o de recreo. «Esto hace que los jóvenes que salen de las escuelas prefieran ir a otros sectores. Somos la tercera opción», declaraba Marín. Tras explicar que la flota de Ondarroa se compone de 17 barcos, más una pareja que faena en el litoral, pasó a describir diferentes problemas, el Brexit, la obligación del desembarque o la falta de profesionales. «Tenemos que mostrar que la mar es un espacio en el que existen muchas posibilidades de ganarse un sueldo importante y que es más atractivo del que se puede imaginar uno». Finalmente, Ignacio Urcola, de la Asociación de Armadores de Buques de Pesca de Bacalao de Gipuzkoa tras detallar el descenso de la flota pesquera y de las empresas empresas apuntó que un experto noruego justificaba el aumento del PIB noruego «en base al incremento de las actividades acuícolas y pesqueras». Criticó a la Comisión europea por su pasividad en los intentos noruegos de obligar a la flota bacaladera a abandonar el caladero y de la reducción de posibilidades pesqueras. «Necesitamos seguridad jurídica por parte de la UE. Somos un sector estratégico y tenemos que tener las mismas condiciones para competir».

Innovar con Machine Learning

La World Maritime Week cerró sus congresos abordando las vías que ha dejado abierta la tecnología para automatizar desde la logística del transporte de mercancías a la captura de atunes hasta el control de las actividades pesqueras. Este encuentro bienal dedicado a la economía azul ha centrado este año el fuerte de sus jornadas en el ámbito creciente de la digitalización, la automatización, y en los riesgos que éstas abren de cara a la ciberseguridad. Por su parte, las ponencias del congreso Futureport se han cerrado con los retos y posibilidades que este área ha abierto en el ámbito de la logística y la automatización de las terminales portuarias. Así, la directora de nuevas inversiones en el Grupo Toro & Betolaza, Patricia Betolaza, señaló las ventajas que aporta la monitorización en tiempo real de la mercancía.

Este sistema permite mediante el despliegue de cámaras colocadas en puntos estratégicos, capaces de identificar y reconocer las cargas, saber en todo momento la ubicación exacta de las mismas pese a contar con distintas formas geométricas, tamaños y pesos que ocasiones superan las 150 toneladas. Betolaza ha señalado que el uso de esta tecnología desarrollada por una pyme de Guipúzcoa se utiliza junto al llamado 'Machine Learning', el análisis de datos que mejora la eficacia de la herramienta a medida que recopila nuevos datos mediante el uso y los almacena en su base de datos, y a los 'gemelos digitales' de los barcos, las



Automatización, ciberseguridad y digitalización fueron temas tratados por expertos, institutos científicos y empresas.

Automatización y ciberseguridad fueron otros de los temas abordados en el congreso Futureport

reproducciones digitales que almacenan toda la información sobre su volumetría, para diseñar la mejor forma en cada caso de realizar las operaciones de estibación. «No solo utiliza factores de volúmenes, sino también datos de climatología, las maniobras que es necesario realizar, las distancias óptimas, el coste de la energía, el personal disponible...», apuntó.

Entre los retos para la digitalización, los expertos señalaron los distintos lenguajes de programación utilizados y los problemas para comunicarse entre sí. «Los grandes softwares están muy bien, pero tenemos que empezar uniendo las partes», advirtió la portavoz de

Bilbao Portlab, Nagore Ardanza, que ofrece a las empresas portuarias la posibilidad de probar tecnologías y convertirse en bancos de pruebas, los llamados 'Living Labs'. El jefe de tecnología de PEMA, la Asociación de Fabricantes Portuarios, ha destacado que «los protocolos se tienen que normalizar y empezar a utilizar el mismo lenguaje y tecnologías, si bien ha planteado que el otro problema será «la resistencia social, las personas que siempre han hecho su trabajo de cierto modo y los sindicatos que ven en la automatización un intento por quitar puestos de trabajo». «Ése será el mayor problema en la automatización de las instalaciones», ha defendido.



**MOVERTE
FORMA PARTE
DE TU DÍA A
DÍA, Y TÚ ELIGES
CÓMO HACERLO**

ÚNETE A LA MOVILIDAD SOSTENIBLE


euskotren


euskal trenbide sarea

Euskadi, bien común



**EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**

LURRALDE PLANINGITZA,
ETxebizitza
ETA GARRAIO SAILA
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN
TERRITORIAL, VIVIENDA
Y TRANSPORTES

El Foro Marítimo Vasco impulsa proyectos con el hidrógeno como eje de acción



Las empresas del Foro Marítimo se reunieron en el BEC de Bilbao y presentaron sus planes de eficiencia energética con el hidrógeno.

En el marco de la World Maritime Week se celebraron las juntas directivas de ADIMDE y Foro Marítimo Vasco y del Consejo Asesor del Foro Marítimo Vasco, en lo que fue la primera reunión presencial de estos órganos que cuentan con 137 asociados que representan a más de 221 empresas de toda la cadena de valor. Durante la reunión se abordaron dos iniciativas que el Foro Marítimo Vasco está promoviendo en el ámbito del hidrógeno, que pretenden traccionar a la industria naval vasca hacia el desarrollo de tecnologías, asociadas al hidrógeno verde, para su aplicación tanto en sistemas de propulsión naval limpios como uso de este combustible como sistema de almacenamiento de energía renovable y limpia. Ambos proyectos se trata de H2Ocean y HyShore, dos planes que impulsarán el sector naval en Euskadi hacia las tecnologías del hi-

drógeno verde, financiados por SPRI – Gobierno Vasco a través del programa Hazitek, para su desarrollo a lo largo de los próximos tres años. En la reunión se analizaron también aspectos relativos a la coyuntura sectorial a nivel mundial y también en el hinterland más próximo. Así, se informó que la pandemia de Covid-19 ha tenido un gran impacto sobre la construcción naval y el sector marítimo mundial, siendo los astilleros europeos los más afectados. Por otro lado, los pedidos de nuevos buques se han mantenido moderados en el 2020, con un repunte en el último trimestre del año y se constata que la cartera de pedidos global ha caído en el año 2020, un 66 %, mientras que para 2021 se aprecia una recuperación del sector, con grandes pedidos obtenidos por China y Corea del Sur. También Europa ha conseguido pedidos de nuevos cruceros. En el territorio más cercano, se informó que, durante el primer se-

España ha conseguido 13 contratos, de los que 2 corresponden a astilleros vascos

mestre de 2021, España ha conseguido 13 nuevos contratos de los que 2 (15,4% del total) corresponden a astilleros vascos. En lo que a la cartera de pedidos se refiere, en conjunto del Estado suma 43 unidades, de las que 13 suponen corresponden a astilleros vascos (30,2%).

Las empresas del sector marítimo vasco han facturado un total de 2.769 millones de euros (un 3% menos respecto al año anterior). En lo que al empleo estas empresas han dado empleo a un total de 13.294 trabajadores (un 3% menos respecto al año anterior). El índice de exportación de los nuevos contratos obtenidos durante el año 2020 ha sido del 83,3%, situándose la cartera de pedidos en un 92,3% para la exportación.

El proyecto H2Ocean pretenden llevar a cabo los trabajos necesarios para desarrollar una nueva generación de buques sostenibles, basados en una propulsión verde, así como en la digitalización y optimización de la fabricación en el transporte marítimo. Este proyecto está formado por un consorcio vasco, liderado por Astilleros Murueta, junto un grupo de empresas (15 en total) e instituciones como Diputación Foral de Bizkaia, Ayuntamiento de Bilbao y Autoridad Portuaria de Bilbao. Con el mismo objetivo de impulsar el sector naval de Euskadi hacia las tecnologías asociadas al hidrógeno verde, el proyecto HyShore, que basa su trabajo en la investigación y desarrollo de soluciones para el transporte y logística de hidrógeno generado en parques eólicos offshore, está formado por un consorcio de empresas, liderados por Boslan Ingeniería y Consultoría, en el que además participan 18 empresas que cuentan con la colaboración de otros seis socios entre los que se encuentra el Foro Marítimo Vasco.

BUREAU VERITAS: LA GRAN SOCIEDAD DE CLASIFICACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA

LA SEGURIDAD EN LA MAR SE PREPARA EN TIERRA

A través de la clasificación de los buques y la certificación de sus equipos, Bureau Veritas, referencia mundial en Calidad, Seguridad, Medio Ambiente y Responsabilidad Social, ofrece a los armadores y astilleros una gama de servicios a medida que contribuyen a incrementar la seguridad, fiabilidad y rentabilidad de los buques. Desde 1828, Bureau Veritas aporta su experiencia a todos los sectores de la economía. Presentes en la actualidad en más de 140 países, nuestra cartera de clientes reúne 200.000 empresas a las que apoyamos cada día en sus objetivos de creación de valor.

LALANDII 1, NOVANAM ONE Y NOVANAM TWO -
Construidos en ASTILLEROS ARMÓN VIGO para NUEVA
PESCANOVA en Namibia

T.

91 270 228

WEB

WWW.BUREAUVERTAS.ES



BUREAU
VERITAS

Texto :
VIGO/M.BEREA

La puesta en escena del acto inaugural de la vigésimo segunda edición de Conxemar tuvo mucho de reivindicación de la ansiada vuelta a la normalidad para un sector que, incluso en los meses de confinamiento, no ha parado de trabajar para seguir abasteciendo los hogares de proteína marina de calidad. Esta circunstancia fue aprovechada por los responsables de la feria y de las administraciones para demandar, tanto en el congreso organizado por FAO como en la propia inauguración de Conxemar, un trato preferencial para los productos del mar, a través de un IVA súper reducido que cifró en un 4%, “como ya tienen frutas y verduras”.

El primero en solicitarlo fue el propio presidente de Conxemar, José Luis Freire, en la inauguración del IX Congreso Internacional FAO dedicado este año a la Nutrición y Salud, que contó con la presencia de la Reina Letizia como Embajadora Especial de la FAO para la Nutrición. Freire señaló en su intervención que “ya no pido como el Reino Unido, que es al cero por ciento, u otros países europeos, que también es bastante inferior”. El presidente de Conxemar incidió en el coste brutal que está teniendo en los países la mala alimentación y se mostró convencido de que esta menor presión fiscal con el IVA se vería “más que compensada por la disminución del gasto sanitario”.

En la inauguración del Congreso, los asistentes escucharon el mensaje del director general de la FAO, Qun Dongyu, quien aseguró que el pescado y las proteínas marinas están llamados a ser un componente clave en esos sistemas alimentación, gracias a sus componentes nutricionales

Conxemar vuelve con fuerza y supera los 22.000 visitantes



Juana Parada de ORPAGU presenta los nuevos productos en Conxemar



Merluza Negra de Pesca Responsable una marca con la que se trata de valorizar la especie..



Ocho empresas vascas estuvieron presentes en Conxemar, bajo el apoyo del Gobierno Vasco.

y a su bajo impacto ambiental, y pueden ayudar a acabar con el hambre. Por ello, ha recordado que la acuicultura juega un papel fundamental en el nuevo Marco Estratégico 2022-2031 de la FAO. Por su parte, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, señaló que los sistemas agroalimentarios inclusivos y sostenibles suponen una oportunidad para cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Acuerdo de París y, en ese sentido, son fundamentales acciones como, por ejemplo, la lucha contra la pesca ilegal.

Los recursos pesqueros sostenibles juegan un papel clave como garantes de la seguridad alimentaria mundial y proveedores de proteína de alta calidad, ha destacado el ministro.

Asimismo, incidió en que la ley de pesca sostenible e investigación pesquera que se está tramitando "va a ser un instrumento eficaz para respaldar esa apuesta por el futuro y su objetivo es modernizar el sector, asegurar su continuidad y lograr un aprovechamiento óptimo de los recursos";

Feijóo respalda el IVA reducido para el pescado

Un día después, en la inauguración de Conxemar, el presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo, mostró su respaldo a la propuesta del presidente de la feria y reiteró la necesidad de que las autoridades fiscales europeas estudien la posibilidad de reducir el IVA en los productos del mar por su beneficio para la salud. Feijóo, que celebró el regreso de Conxemar como escaparate internacional único para mostrar el potencial de Galicia en la pesca, transformación y exportación de los productos del mar, destacó los 9.000 millones de euros anuales de facturación y los cerca de 50.000 puestos de trabajo que dependen de esta actividad.

En esta misma línea, resaltó que en lo tocante a las exportaciones, Galicia supera ya las 600.000 toneladas de productos del mar exportadas -con un aumento del 27% en la última década-, por valor de 2.200 millones de euros, "lo que supone un aumento económico del 70% en los últimos diez

años", dijo. El presidente gallego explicó la diferencia entre la subida del volumen exportado y la facturación, con el valor añadido, "clave para encarar el futuro", precisó, subrayando que si hace una década el precio medio por kilo era de 3,5 euros, hoy se aproxima a los 5 euros por kilo, "un aumento de casi el 40% desde 2009".

Un incremento del 20% de los fondos para las pymes del sector

Durante la inauguración de la edición número veintidós de Conxemar, Feijóo reeditó el compromiso del Gobierno gallego con la cadena mar-industria de la comunidad para seguir manteniendo su posición de liderazgo, con un incremento para el período 2021- 2027 del 20% en las ayudas destinadas a proyectos de mejora de las pymes. Unas iniciativas que entre 2016 y 2021 beneficiaron a más de 285 empresas, a través de una movilización de 176 millones de euros. Además del objetivo de elaborar -con la implicación del sector- el Libro Verde del Congelado en Galicia, que será aprobado por el Consejo



Angel León en stand de Nueva Pescanova, en donde fhan formado una unión en la investigación de nuevos alimentos

Gallego de Pesca, el titular de la Xunta se refirió también a la oportunidad que para el sector supondrán los fondos europeos Next Generation, recordando que la candidatura gallega cuenta con siete proyectos vinculados al futuro de esta industria transformadora de los productos del mar, con una inversión de más de 550 millones de euros y la creación de 1.000 nuevos puestos de trabajo.

Por su parte, la secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, destacó simbolismo de esta edición presencial, tras la obligada suspensión de la edición de 2020 como consecuencia de la pandemia. “La feria ha vuelto, pero es justo recordar que el sector nunca se fue”, puntualizó. Para Villauriz, la presencia en Conxemar de más de 480 expositores es una buena señal de la vitalidad del sector. En este marco, recordó que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación participa de manera activa con un stand institucional de 100 m2, que alberga a diferentes asociaciones. en el que también



Pulpo que se exhibió en el stand de Nueva Pescanova.

participan representantes de diferentes asociaciones “con el interés común de informar sobre la calidad de nuestras producciones pesqueras y la promoción de su consumo”, subrayó. A diferencia de otros años, en esta edición no se llevó a cabo el paseo de las autoridades por el recinto ferial, visitando los stands de las empresas y organismos presentes en la muestra. Un hecho que no deslució en absoluto la buena organización y la intensa actividad empresarial desplegada a lo largo de tres días.

22.000 profesionales de 95 países

Así, la primera feria presencial del sector en dos años recibió la visita de 22.000 profesionales que viajaron de 95 países de todo el mundo, siendo España, Portugal, Italia, Francia y Países Bajos los que lideraron el ranking de profesionales en la muestra internacional. Por su parte, el número de expositores de esta edición alcanzó la cifra de 486, procedentes de 32 países.

Entre las iniciativas presentadas en la feria destacó la puesta de largo de la

marca de calidad “Merluza Negra de Pesca Responsable”, de Opromar; la presencia del chef

Sello de calidad para la merluza negra de Interfish

El chef gaditano Angel León llevó a cabo una demostración en el stand de Nueva Pescanova, firma con la que colabora. También el stand de Interfish, iniciativa de la Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (Opromar) y otras organizaciones hubo mucho actividad. Su director gerente, Juan Carlos Martín Fragueiro presentó el sello de calidad certificado por Aenor para las capturas y la actividad de los barcos de la organización dedicados a la captura de merluza negra. Los tres buques, que capturan más de 3.500 toneladas anuales de

esta especie en aguas de Mauritania y Marruecos -que conforman el 75% de la flota que captura la especie-, han pasado los más estrictos controles para garantizar la frescura, calidad y procedencia sostenible de sus capturas.

De esta forma, los ejemplares de “Merluza Negra de Pesca Responsable” son etiquetados individualmente, de manera que el consumidor, escaneando el código QR que viene en cada etiqueta, puede acceder a toda la información del producto que se lleva a su casa: procedencia, embarcación, arte de pesca utilizado y el pescador responsable de la captura.

Los pulpos de cuarta generación

Por otra parte, y también en el marco de la feria, el Grupo Nueva Pescanova

presentó junto a Ángel León, el Chef del Mar, los avances en innovación del proyecto “Reinventando la Mar”, mediante el cual la compañía y el cocinero investigan la creación de nuevos alimentos y formatos a partir de productos del mar.

El primer lanzamiento fruto de esta colaboración ha sido “La Pasta de Mar”, con forma de tallarines y espaguetis de pescado, que la convierte en una alternativa fácil para comer proteína del mar. Se prepara en solo un minuto al microondas o a la sartén y cuenta con la calificación NutriScore A.

Sin conservantes, ni colorantes artificiales, “La Pasta del Mar” contiene un alto nivel de proteínas y de Omega 3 y

ZAMAKONA
YARDS



WWW.ZAMAKONAYARDS.COM

NUEVOS ESTÁNDARES TECNOLÓGICOS

NB799 - GITTE HENNING

está disponible en tres formatos: tallarines de salmón, espaguetis de merluza y espaguetis de merluza con tinta de sepia.

Ángel León señaló que la colaboración con el Grupo Nueva Pescanova “no ha hecho más que empezar” y adelantó, junto con Miguel Ángel González, director general de Marketing e Innovación del Grupo Nueva Pescanova, lo que está suponiendo “Fish Revolution”, una iniciativa conjunta en la que también participa Compass Group España a través de Scolarest, su división para el sector educativo, y cuyo objetivo es fomentar el consumo de pescado entre los niños.

Presentado de formas muy variadas, desde su puesta en marcha en enero de 2020, 100.000 niños en 350 comedores escolares se están habituando a consumir proteína marina, gracias a propuestas nutritivas y sabrosas como tallarines, patatas o chorizo, todos ellos elaborados a base de merluza.

Asimismo, la compañía gallega presentó en Conxemar a los pulpos de cuarta generación en acuicultura. Según indicaron desde la compañía, se trata de los tataranietos de Lourditas, el primer pulpo con el que se consiguió cerrar el ciclo de reproducción en la acuicultura de esta especie y que se crían en el Pescanova Biomarine Center, en O Grove (Pontevedra).

La compañía prevé que en 2022 comience la comercialización de los primeros pulpos de acuicultura procedentes de Galicia. Además, pone en valor el compromiso de la compañía con la sostenibilidad y su contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de la ONU, mediante 654 acciones responsables en 18 países.

Nueva imagen de Orpagu

La feria viguesa también fue el escenario elegido para el primer acto público del nuevo presidente de Interfish, Juan Carlos Martín Fragueiro. La interprofesional formada por Conxemar,



Autoridades posan al inicio del evento.



La Reina Letizia inauguró Conxemar en compañía de Feijóo y Planas.

Orpagu, Opromar y OPP-Lugo celebró en su stand una degustación de sus productos a la que acudieron, entre otras autoridades, la secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, y el director general de Recursos Pesqueros, Ignacio Gandarias. Por último, la Organización de Palangreros Guardeses, Orpagu, estrenó en Conxemar la nueva imagen de sus productos elaborados. Orpagu, Organización de Palangreros Guardeses, llevó al evento internacional sus ya conocidas preparaciones acomodadas al paladar y al día a día de un consumidor moderno (tacos, hamburguesas, lomos, migas...) pero con una nueva imagen que no sólo entra por la vista, sino que

conviene desde la esencia, a través de un anzuelo.

Estos productos, con el mismo compromiso de calidad y cuidado medioambiental, se pasearán en breve también por las ferias de Milán y Madrid. Estas fueron algunas de las acciones comerciales y empresariales desarrolladas en la feria, pero hubo muchas más. Lo importante es que Conxemar ha definido la línea a seguir para los próximos eventos del sector. Y esto es lo que más cerca hemos estado de la vida antes del covid en los últimos tiempos.

txikitasunetik handi

Landa eta itsasertz garapena
Desarrollo rural y litoral



Euskadi, auzolana, bien común

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



Presentada la guía de envases para minoristas de pescado

Creada en el marco del proyecto ENVAPES, liderado por Fedepesca, la guía recoge aspectos legislativos, de gestión y de innovación, y ofrece información detallada sobre distintos materiales y envases que sean lo más respetuosos posibles.

Texto: Teresa Montero

Dentro del proyecto ENVAPES, que estudia los envases en el sector pesquero y las alternativas más sostenibles, y tras la finalización en junio del “Estudio de los envases en la cadena pesquera: Análisis de materiales, uso, composición y ges-

ción”, se ha presentado la “Guía Sobre Envases Puestos en el Mercado por el Sector Minorista de Productos Pesqueros: Legislación, Gestión de Envases y Nuevos Envases”.

Desde Fedepesca apuntan que la guía pretende “ser un material comprensible y didáctico orientado al sector minorista, pero

Las bolsas biodegradables son fabricadas con bioplástico como el PHA o PLA

también muy útil para el resto de la cadena pesquera, dada la confluencia de tipos de envases en el último eslabón, basado en los datos, información y conclusiones obtenidas en el estudio previo”. Los envases son necesarios para el transporte y el mantenimiento en condiciones higiénicas del producto pesquero. Aún siendo los materiales plásticos los más empleados en la cadena comercializadora de pescado y marisco, pues son los que mejor garantizan la calidad y seguridad alimentaria, no procede culpar del problema al plástico de forma general, apuntan en la guía, sino al mal uso y gestión de los residuos. España es el segundo país de Europa que más envases de plástico recicla.



Los envases de productos pesqueros deben contar con un diseño que permita el drenaje de los exudados originados.

Normativa europea

Y asimismo, Europa es líder en el desarrollo de normativa que promueve la Economía Circular, que prioriza el uso de materiales renovables y de origen sostenible, facilitando su reutilización, reciclado o compostado y busca la reducción de impacto en el medio ambiente de los residuos plásticos.

Se ha establecido un paquete de economía circular en la Directiva 2018/852, que marca la educación en el consumo de envases no reciclables y de envases excesivos, con los siguientes objetivos. Para el 31 de diciembre de 2023, recogida separada de textiles y de las fracciones de residuos peligrosos en origen domésticos. Además, los biorresiduos se separan y reciclan en origen o bien se recogen de forma separada y no se mezclarán con otros residuos. Y para el último día del año 2025, reciclado de 65% en peso de todos los residuos de envases, 50% de plástico, 25% de madera, 70% de metales ferrosos, 50% de aluminio, 70% de vidrio, 75% de papel y cartón.

Y la Directiva 2019/904 plásticos de un solo uso expone que deben reducirse: Vasos para bebidas, incluidas sus tapas y tapones; y recipientes para alimentos, tales como cajas, con o sin tapa, que están dedicados a su consumo inmediato, in situ o para llevar.

Asimismo están prohibidos: los cubiertos y platos de plástico de un solo uso, pajitas, bastoncillos para los oídos fabricados en plástico, palitos de plástico para sostener los globos, agitadores de bebidas, plásticos oxodegradables, recipientes para alimentos de poliestireno expandido dedicados a consumo inmediato, in situ o para llevar, y los recipientes y vasos para

bebidas de poliestireno expandido. Los Estados Miembros deberán velar porque se establezcan regímenes de Responsabilidad Ampliada del Productor (RAP) por los que los fabricantes de los envases han de sufragar los costes de concienciación, recogida y limpieza de vertidos de basura.

Economía Circular

La Comisión elaborará una serie de requisitos para garantizar que todos los envases del mercado de la UE puedan reciclarse o reutilizarse de manera económicamente viable de aquí a 2030. Se establece un Plan de Acción de Economía Circular que recoge la fabricación de productos más sostenibles, información al consumidor sobre reparabilidad y durabilidad, medidas en sectores que usan más recursos y el potencial de circularidad es alto, y producir menos residuos y de generarse, transformarlos en recursos secundarios de alta calidad.

En la normativa actual española se prohíbe la entrega de bolsas de plástico ligeras y muy ligeras no compostables (que se degradan biológicamente) al consumidor en los puntos de venta. Por otro lado, se hace obligatorio el marcado de bolsas compostables.

En mayo se ha lanzado el Proyecto de Ley de Residuos y Suelos Contaminados que previsiblemente estará aprobado en el 2022 y traspone a derecho español la normativa europea.


Obligaciones para detallistas

En cuanto a las empresas detallistas de productos pesqueros que manejan envases, deben cumplir los siguientes requisitos, aunque cada Comunidad Autónoma está realizando sus propias normas: Prohibidos los materiales que al-

La búsqueda de alternativas

La necesidad de buscar materiales con menor impacto ha originado la investigación de nuevas alternativas. Destacan el bambú, las algas, hongos y residuos de leche o aceitunas. Se degradan fácilmente, pero no están disponibles o apenas extendidos en el mercado, por lo que su gestión de forma individual todavía se desconoce. El bambú, de características similares a la madera clásica, no dispone de normativa específica europea. De las algas se pueden elaborar bioplásticos y su base es un polímero cuyo principal ingrediente es el agar-agar, que permite obtener diversos materiales, tanto rígidos como flexibles. Enfocado a sustituir plásticos de un solo uso. Y en la fabricación con hongos apenas se emite CO₂ y requiere menor uso de energía. Sirve como aislante, resiste la humedad y soporta altas temperaturas sin cambios.

Actualmente se están buscando alternativas con menor impacto que cumplan con las necesidades de los productos pesqueros frescos y su correcta conservación. En pro de la reducción del impacto, destacan estas tendencias: Componentes fácilmente separables, ecodiseño y menor peso de envases, reducción de la coloración de plásticos, evitar plásticos negros no detectables, utilizar monocapas, materiales compostables, envases reutilizables, material reciclado y productos a granel, e impulsar la innovación, la inversión en nuevos materiales y la eficiencia de las técnicas de reciclaje.

La guía ha contado con la colaboración de distintas entidades del sector de los envases, como la Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTE-PA), Ecoembalajes España (ECOEMBES), la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC), la Plataforma Tecnológica Española de Envase y Embalaje (PACK-NET), la Asociación Nacional de Poliestireno Expandido (ANAPE), Mercacórdoba y La Rula de Avilés. 



España es el segundo país de Europa que más envases de plástico recicla.

teren o contaminen los alimentos, los envases deben ser almacenados con un correcto control de proveedores y de transporte, y hay que acogerse a uno de estos dos modelos de gestión: Sistema de Depósito, Devolución y Retorno o Sistema Colectivo de Responsabilidad Ampliada del Productor (SCRAP). En el primero, el envasador realiza la gestión de los envases, y en el segundo se paga a una entidad sin ánimo de lucro para la gestión.

La adhesión al SCRAP puede ser directa o colectiva, a través de una asociación empresarial para empresas con menos de 500 m² de sala de ventas y que pongan en el mercado menos de ocho toneladas de envases al año. FEDEPESCA tiene firmado un convenio con el SCRAP Ecoembes por el que sus socios no pagan una cuota única de adhesión de 300. Recordar que en los productos pesqueros el envasado es de vital importancia, pues la calidad del pescado pue-

Se están realizando estudios con bambú, algas, hongos y residuos de leche o aceitunas para la fabricación de envases

de verse afectada si no se aplican unas medidas de conservación adecuadas. Por ello se deben estudiar las características del material empleado permitiendo la conservación de la temperatura del producto; la baja absorción de humedad debido al contacto directo con el producto y con el hielo; que permita el drenaje de los exudados originados y una integridad física elevada.

Envases adquiridos por minoristas

Los productos que adquieren los minoristas deben venir en un envase, que los detallistas no ponen en el merca-

do ni seleccionan, pero del que son responsables una vez finalizada su función.

Los productos comercializados en los comercios especializados son muy variados por ello es amplia la variedad de envases sobre todo en cuanto a tamaños y capacidades, mientras que existe cierta uniformidad en cuanto a los materiales de fabricación, destacando el poliestireno expandido.

En el sector se desechan 34 millones de residuos de envases sólo para productos pesqueros frescos que serán consumidos en hogares. Al comercio especializado le corresponden 10,5 millones de cajas aproximadamente. (FEDEPESCA, 2012).

Suponiendo un peso promedio de 80g – 450g/ unidad, la cantidad de residuos de envases alcanzó la cifra de 2.7 - 15.3 millones de kg. Los supermercados e hipermercados suelen disponer de sistemas para su propia

gestión de residuos de envases. Sin embargo, el comercio especializado de pequeña dimensión los arroja principalmente en basuras de mercado, otros los trasladan al mercado mayorista o centro de abastecimiento, mientras que un pequeño porcentaje lo entregan a puntos habilitados.

Utilizados en el comercio

Los envases dados al consumidor final en pescadería han de conservar lo mejor posible el producto, mejorar la presentación, evitar la pérdida de líquidos, y facilitar el almacenamiento en el frigorífico o congelador. Son principalmente: Papel laminado, barquetas de poliestireno extruido (XPS), bolsas de plástico de polietileno (PE), bolsas de 70% o 100% material reciclado, envases tipo túper / fiambarrera de polietileno tereftalato (PET) y papel film.

El papel laminado, junto con las bolsas, es lo más utilizado en las pescaderías. Muy útiles para la envoltura y conservación de los productos. El XPS, que antes era mayoritario, empieza a convivir con otros materiales. Y los envases tipo túper o fiambarrera de PET suponen un porcentaje muy bajo en el comercio tradicional del que FEDEPESCA aporta los datos.

Bolsas fabricadas con bioplásticos

Ante el elevado impacto en el ambiente del plástico, surgen nuevos materiales de envasado. La tendencia es fabricar envases de compuestos orgánicos obtenidos de recursos renovables, siendo biodegradables y compostables.

Una alternativa a las bolsas de plástico convencionales son las bolsas biodegradables, que puede descomponerse en la naturaleza rápidamente. Están fabricadas con bioplásticos como el PHA (polihidroxialcanoatos) o PLA (ácido poliláctico). El ácido poliláctico PLH o PLA es un polímero biobasado que se produce a escala industrial, se comercializa y se obtiene de almidón que puede ser extraído de diferentes plantas.

Envases usados en el Comercio

POLIPROPILENO (PP) Tiene propiedades similares al HDPE, aportando al envase alta resistencia, dureza y tolera altas temperaturas, así como también tiene alta resistencia química. Asimismo, también tiene un bajo coste y elevada durabilidad.

POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (HDPE) La densidad molecular del HDPE le aporta al envase dureza, resistencia y una mayor tolerancia a las altas temperaturas. Además, presenta otras cualidades como su bajo coste, su flexibilidad, su durabilidad y su capacidad para resistir el proceso de esterilización.

TERAFTALATO DE POLIETILENO (PET) Es un polímero muy duro, estable, lineal, con alto grado de cristalinidad y termoplástico en su comportamiento, se caracteriza por su elevada pureza, alta resistencia y tenacidad, además presenta propiedades de transparencia y resistencia química y no se estira ni se afecta por ácidos ni gases atmosféricos.

POLIESTIRENO EXTRUIDO. Debido a su proceso de fabricación tiene una estructura celular más densa y suele ser más resistente que el EPS por su rigidez estructural, con un mayor rendimiento mecánico, pero con un precio más caro.

POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS). En comparación con los otros dos materiales anteriormente nombrados, el envase obtenido es menos resistente y rígido, pero aun así sigue siendo resistente para la función prestada.

MADERA. De forma general, la madera tiene una serie de propiedades como ser un material higiénico y antimicrobiano si se emplea una única vez, excelente aislante térmico. El rango de temperaturas en el que este material puede usarse con total seguridad sin que se vea afectado, no tiene limitación por el extremo inferior, su alto contenido en aire hace que sea un material ligero.

Los nuevos envases deben tener en cuenta la impermeabilidad, la resistencia al agua y el mantenimiento de la cadena de frío

Es sensible al calor, por lo que en principio sólo es adecuado para productos fríos, transparente, 100% ecológico y con propiedades similares al plástico. Sería útil para productos que precisen ser visualizados para mejorar su venta. Los polihidroxialcanoatos (PHA) se generan en el interior de células de algunas plantas y microorganismos. Uno de los más estudiados es el poli(3-hidroxibutirato), biodegradable, con cualidades similares al propileno, por lo que tiene buenas propiedades contra la humedad y aroma. También son estables a la luz ultravioleta y resistentes a temperaturas de hasta 180°C y puede obtenerse tanto transparente como opaco.

Materiales celulósicos

La madera es un material renovable, higiénico, antimicrobiano por naturaleza, perode un solo uso. No requiere de procesos químicos, es sostenible y fomenta la economía circular. Respecto a los derivados de la madera (materiales celulósicos), tenemos el cartón y la fibra moldeada.

El cartón al estar compuesto de celulosa es biodegradable. Un ejemplo serían las barquetas de pino, bandeja alargada fabricada en madera de pino, es resistente y mejora la presentación del producto. Actualmente su uso está enfocado en la degustación.

De los materiales celulósicos reciclados también se pueden obtener envases a partir de la denominada fibra moldeada. Se suele usar en establecimientos que sirven comidas para llevar o comidas rápidas, tiene una gran capacidad de protección, preservando su contenido contra magulladuras y golpes y además em-

BOLSAS DE PLÁSTICO RECICLABLES VS BIODEGRADABLES VS COMPOSTABLES

RECICLABLES	BIODEGRADABLES	COMPOSTABLES
Disponen de un sistema de gestión, así como permitidos para tener mayor duración y para ser reciclados (norma UNE EN13430).	Todo plástico que puede ser degradado a través de procesos biológicos iniciados por la acción de microorganismos aerobios estrictos.	Aquellos que se degradan naturalmente en condiciones orgánicas ricas en nutrientes cuando se descomponen con otros elementos orgánicos, sin dejar residuos nocivos ni tóxicos.
Una vez terminada, pueden biodegradarse y convertirse perfectamente adecuadamente en reciclado orgánico.	No todos los plásticos biodegradables son compostables.	Todos los plásticos compostables son biodegradables.
		Para garantizar que un plástico es biodegradable/compostable en condiciones de compostaje, deberá cumplir la norma UNE EN13430.

ORGANICO

Para su correcta gestión se depositará en el contenedor orgánico/marrón

Una guía sobre las diferentes bolsas de plástico reciclables y compostables

papa el exceso de humedad evitando que traspase al exterior.

El uso de este envase en el sector minorista es limitado. Se emplea como segundo embalaje o como capa impermeable de poliestireno para evitar que se humedezca la fibra, aunque se le puede dar uso como envase para congelar debido a que aguantan temperaturas de hasta -40°C, no sería recomendable para la desconge-

lación.

Otro material procedente de la celulosa y ya empleado en algunos establecimientos es el papel vegetal. Perfecto para hornear es la mejor alternativa a las bandejas de aluminio o de plástico. Permite el cocinado directo de los alimentos y sirve para la presentación y venta de productos elaborados.

Seafood Global atraerá a Barcelona a la cadena de valor de productos del mar

La industria global de los productos del mar podrá mantener sus contactos en la esperada 28ª edición de Seafood Expo Global/Seafood Processing Global, que tendrá lugar del 26 al 28 de abril de 2022 en Fira Barcelona. El certamen se convertirá en el mayor salón del mundo de productos del mar y conseguirá reactivar los eventos presenciales de la industria pesquera a nivel global. Este evento acogerá el mayor y más diverso salón del mundo de productos del mar, en un evento que reunirá a más de 29.000 profesionales inter-

nacionales. Después de 27 años en Bruselas (Bélgica), el salón trasladó sus futuras ediciones al recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, donde se reunirán más de 2.000 compañías expositoras de más de 158 países. Además, proveedores, compradores, distribuidores tomarán parte en la feria de Barcelona. «Consideramos que Seafood Expo Global es de suma importancia para poder conocer a nuestros socios comerciales en persona, repasar temas juntos, intercambiar ideas, buscar nuevas oportunidades y fortalecer nuestras relaciones con

ellos», ha explicado Karl Hjálmarsson, responsable de Marketing y Comunicación de Iceland Seafood International. «Seafood Expo Global es la única feria de productos del mar que reúne a personas de todo el mundo, mientras que otros eventos en los que también participamos suelen ser más regionales», señalaron los organizadores. En Seafood Expo Global, los expositores presentarán las últimas novedades en productos del mar -frescos, congelados, en conserva, de valor añadido, procesados y envasados- a compradores del sector de al-

CADENAS GRADO 80 para Pesca

Eslabón

Corto
Medio
Largo

Acabados

Negro
Pintado
Galvanizado

La experiencia nos permite ofrecerte lo mejor

 **VICINAY**
Cemvisa

Tlfno.: (+34) 944 891 150
comercial@vicinaycemvisa.com
www.vicinaycemvisa.com

MSC España celebra su décimo aniversario con el deseo de certificar la especies más consumidas



El evento congregó en Madrid a numerosos representantes de la cadena de valor.

*Texto :
Teresa Montero*

La organización independiente y sin ánimo de lucro Marine Stewardship Council (MSC) ha celebrado sus 10 años de trabajo en pos de la pesca sostenible orgullosa de lo conseguido en nuestro país. Se ha pasado de 1.500 toneladas certificadas comercializadas en 2011 a 20.000 en este ejercicio, con un aumento del 24 % en el último año. Las ocho pesquerías certificadas, tres en evaluación en la actualidad, suponen 400 barcos de flota española; y 281 empresas cuentan con la certificación de cadena de custodia. En total, 81.000 toneladas de pesca con origen sostenible reconocido con el “sello azul” de MSC, que podrían llegar a 648 000 en los próximos meses, si prospera la evaluación del mejillón gallego y de las pesquerías de túnidos de Opagac-Agac.

El evento, que congregó en Madrid a numerosos representantes de la cadena de valor de la pesca sostenible, contó con la asistencia de Edouard Le Bart, director regional de Europa del Sur y AMESA de MSC e Ignacio Gandarias, director general de Ordenación Pesquera y Acuicultura.

Son 281 las empresas con cadena de custodia en España y 400 los barcos certificados

Le Bart, el primero en intervenir, reconoció desafíos futuros como la sobrepesca, el cambio climático, la pesca ilegal, el aumento de la población mundial y gobiernos que no apuestan por la sostenibilidad. Y a su vez, abogó por “catalizar la transformación del mercado global de productos del mar con el apoyo de todos nuestros socios. Para lograr esto España es una prioridad. Es el primer productor de productos del mar de la UE y el tercero en consumo per cápita”. Avanzó que a principios de 2022 publicarán el primer borrador del nuevo estándar.

Sostenibilidad de tres ejes

Tras él, Gandarias, destacó en su intervención el compromiso de la Secretaría General de Pesca con la sostenibilidad medio-

ambiental, económica y social, un concepto que dijo “comparten con MSC”. Y entendido “como el desarrollo que nos conducirá a satisfacer necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones y garantizando un equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social”. E informó del nuevo proyecto de Ley de Pesca Sostenible, ya tramitándose, que combina estos tres ejes de la sostenibilidad, así como de la aplicación de los fondos pesqueros FEMP y FEMPA para que el sector invierta en proyectos de sostenibilidad. Una ley que “va a ser el instrumento eficaz que va a conseguir modernizar el sector pesquero español y garantizar el aprovechamiento óptimo y duradero de los recursos marinos”, apostando por la investigación pesquera como base para la toma de decisiones, anotaba Gandarias.

Asimismo, desde la Secretaría apoyan la iniciativa privada, algo “necesario y deseable” y la participación de todos los actores del sector en el debate previo a la toma de decisiones. Y reclaman latrazabilidad, “que el consumidor tenga, dentro de esa cadena de valor toda la información disponible desde el mar a la mesa”.



MSC atisba años críticos para afrontar los problemas que amenazan los océanos.

La confianza de los consumidores expuesta en unavideoconferencia

Finalmente se celebró un diálogo con Miren Garmendia, directora de la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa (OPEGUI); Iván López, presidente de AGARBA (Asociación de Armadores de Buques de Pesca de Bacalao); Francisco José González, director general de pesca marítima del gobierno del Principado de Asturias; Rogelio Pozo, director general de AZTI; Gorka Azkona, responsable comercial de pescadería de EROSKI; Enrique Segovia, director de conservación de WWF España; y Michaela Reischl, directora de RSC de LIDL España, que mediante videoconferencia recordó que llevan 14 años comercializando productos con la ecoetiqueta de MSC y que sus clientes demandan una apuesta mayor por productos sostenibles. Todos ellos se pronunciaron sobre la actuación futura de MSC España.

Para González “el camino correcto pasa por mejorar las condiciones de trabajo”; Azkona incidió en comunicación potente, creación de valor en el sello y derechos de los trabajadores. “Y atender la problemática del desperdicio alimentario”. Y la directora de OPEGUI solicitó atender a la pesca local, “que tiene dificultades para certificarse debido a sus pequeños volúmenes de captura y es necesario que se pongan en valor”.

Así, el director de AZTI llamó al análisis de la superpoblación del planeta y la escasez de materias primas. “Hay que empoderar al consumidor y hacerle entender la importancia de la sostenibilidad. Si no empoderamos a todos los consumidores no habrá futuro sostenible”. Es necesario, expresó también Segovia, de WWF, contar con la confianza de los consumidores y para ello “pedimos rigor y transparencia”. Cerró Iván López, presidente de AGARBA, quien propuso “hacer a MSC menos anglosajón y más latino” y reconoció que la organización “ha roto el tabú de que todos somos iguales. Los pescadores necesitamos que nos den una palmada en la espalda, buen trabajo. El reconocimiento de que se están haciendo bien las cosas es fundamental, porque ya está bien de generalizar”. 🌊

Laura Rodríguez, directora de MSC España y Portugal, señaló que más allá de cifras conseguidas “estamos muy orgullosos de haber contribuido al mayor conocimiento de la importancia de los océanos y la pesca sostenible en la sociedad española, y haber generado reflexión en torno a la importancia de la sostenibilidad”. Y desde 2021, continuó, se ha iniciado lo que se ha llamado la “década para la acción. Diez años críticos si queremos afrontar los problemas que amenazan los océanos”.

Próximos retos

Desde MSC, añadía Rodríguez, que iban a “apoyar a las pesquerías certificadas para que sigan manteniendo las mejores prácticas. Un gran desafío ahora mismo ya que estamos en un entorno muy cambiante”, tanto en la gestión de las pesquerías como en los múltiples factores que afectan las poblaciones de peces

y a los ecosistemas.

También, expuso Rodríguez, van a trabajar “para que las especies más consumidas en España puedan tener un origen sostenible certificado. Estamos hablando de pescado blanco, pequeños pelágicos como la sardina, la caballa, la anchoa, túnidos, cefalópodos, y bivalvos. Otro reto es aumentar la presencia del sello azul en fresco y en los puntos de venta de nuestro país de modo que, explicaba Rodríguez, “el consumo de pescado sostenible sea accesible y habitual”. También van a invertir esfuerzos en revertir la situación de sobreexplotación en el mar Mediterráneo, reforzar el trabajo en el golfo de Cádiz, continuar con el programa de Educación Ambiental con más fuerza, seguir comunicando de modo riguroso que la pesca sostenible existe y es posible.

El volumen de pesca nacional con el “sello azul” asciende a 81.488 toneladas

Pesquerías nacionales certificadas

Desde marzo de 2011, cuando MSC abrió su oficina en España, hasta hoy se han certificado las siguientes pesquerías. En 2016, la pesquería del pulpo de Occidente de Asturias, la primera en el mundo de este cefalópodo. Situada en la región de Navia-Porcía, posee 31 embarcaciones y captura alrededor de 50 toneladas al año. Por su parte, la pesquería de atún listado con red de cerco de Echebaster en el océano Índico obtuvo la certificación en noviembre de 2018. 🌊

Comienza la temporada del fogonero

Comienza la temporada del fogonero noruego en más de 2.000 puntos de venta, entre pescaderías tradicionales y grandes cadenas de distribución, ofrecen fogonero fresco con garantía de calidad y origen noruego desde el pasado mes de septiembre. Cada año se pescan de manera sostenible en las costas de Noruega 300.000 toneladas de este pescado blanco, salvaje y con excelente relación calidad-precio. Su carne, de color gris claro, tiene una textura firme y magra y un sabor más intenso que el de otros pescados blancos, muy del gusto y la forma de cocinar de los consumidores españoles. De sabor más intenso que otros pescados blancos, destaca por su excelente relación calidad-precio, que contribuye a que su aceptación sea cada vez mayor en España, un mercado en el que aún hay margen de crecimiento para esta categoría. “Creemos que el fogonero tiene grandes posibilidades en España y esperamos ver un crecimiento en los próximos años. Por un lado, por lo bien que encaja este pescado con la forma de cocinar las recetas tradicionales de la cocina española —con cocciones generalmente a elevadas temperaturas, como el horno o la plancha— y, por otro, porque es sabroso y tiene una gran relación sabor, calidad, precio” afirma Bjorn-Erik Stabell, director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España, quien añade que “la pandemia ha aumentado el consumo del pescado en el hogar, pero ahora que se está retomando la actividad en el turismo y la restauración, creemos que el sector HoReCa será también una importante vía de crecimiento para el fogonero noruego en España”, concluye Stabell. 🌊

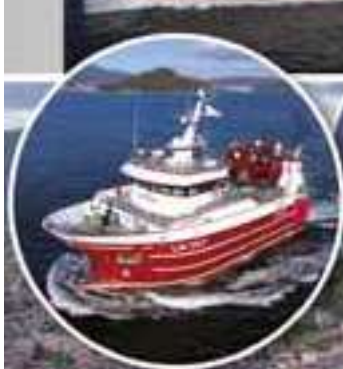


El fogonero es un pescado muy sabroso y que encaja en nuestras recetas tradicionales.

300.000 toneladas se pescan en las costas noruegas

Se estima que anualmente se pescan en las costas de Noruega 300.000 toneladas de fogonero noruego y desde 2018 se exporta a España con muy buenos resultados. En esta temporada, más de 2.000 puntos de venta, entre pescaderías tradicionales y cadenas de distribución alimentaria ofrecerán fogonero fresco con garantía de calidad y origen noruego y contarán con el apoyo de una potente campaña de promoción. Dicha campaña de comunicación incluirá un spot de televisión, presencia en medios digitales y redes sociales y en el programa de Karlos Arguiñano, todo ello con el objetivo de promover el conocimiento y consumo de este sabroso pescado blanco que tan bien se adapta al gusto y la forma de cocinar de los consumidores españoles. El fogonero no-

ruego se distingue de otras especies por la línea en la piel que recorre longitudinalmente ambos lomos. Es un pescado que nada contracorriente por lo que desarrolla una poderosa musculatura. Así, su carne es magra y tiene una textura firme y color gris claro. Se trata de un pescado especialmente rico en proteínas, vitaminas D y B12 y aporta, también, selenio y yodo, indispensables para un buen funcionamiento del metabolismo. En España se puede encontrar fresco, que es como más se potencia su sabor, y se ha convertido en una buena opción para incluir pescado blanco a un precio muy asequible en la cocina del día a día, en las preparaciones clásicas como el horno rebozado, a la plancha, al vapor o en guisos. 🌊



nodosa
shipyard 



Shipbuilding & Shiprepair

DEEPLY COMMITTED TO EVERY PROJECT

Comprometido con cada proyecto

SHIPYARD & MAIN OFFICES

Avda. Outeiro s/n (Zona Portuaria) C.P. 36600 - MARÍN - PONTEVEDRA - SPAIN
Tel: +34 986 88 06 02 - Fax: +34 986 83 81 25 / www.nodosa.com / info@nodosa.com

El atunero "Juan Pablo II" constituye la simbiosis de éxito entre astillero, armador, diseñadores y proveedores

La bendición del atunero 'Juan Pablo II' fue seguida con mucha expectación emotividad, en la terminal de cruceros del puerto de Bilbao, lugar elegido para la celebración del acto de entrega de la última novedad en la construcción C-324 de Astilleros Murueta. El barco se ha construido para el armador croata Diego Miletich, del Grupo Jadran, y su madrina fue Mía Peric, amiga de la familia Miletich. El "Juan Pablo II" es un atunero congelador especializado en la pesca de túnidos en mares tropicales que, con 93 metros de eslora y una manga de 14,7 metros, tiene una capacidad de más de 2.000 metros cúbicos para el almacenamiento de la pesca en sus 20 cubas. El atunero dispone de la tecnología para que las campañas tengan éxito y conseguir las mejores capturas. Puede llegar a alcanzar hasta 19,2 nudos de velocidad y está provisto de lo último en electrónica lo que garantiza el éxito de este buque de avanzada tecnología. Su habilitación está preparada para acoger a 35 personas.

El Juan Pablo II es un barco cuyas características son únicas por la potencia en los equipos y la posibilidad de ser un atunero que puede trabajar todo con su generador de cola y a la misma vez tener la posibilidad de recibir sobre 200 toneladas diarias sin perjudicar la calidad del producto. Cuenta con muchos equipos electrónicos en el puente que para la pesca es una herramienta esencial para encontrar los cardúmenes.

Con 93 metros de eslora y una manga de 14,7 metros, tiene una capacidad de más de 2.000 metros cúbicos



La bendición del barco contó con mucha emotividad



El barco reúne los más modernas avances electrónicos.



La simbiosis entre astillero, diseñadores y armadores ha hecho realidad el buque.

Sincronización de intereses

A lo largo de sus instalaciones, cubierta, bodegas y plantas de tratamiento se puede ver lo último en tecnología que permite "pescar, tratar, congelar hasta 200 toneladas de atún al día, con una capacidad total de almacenamiento, para su óptima conservación. Entre los proveedores más importantes que han intervenido en el suministro de equipos están: Wartsila (motor principal), Técnicas Hidráulicas (maquinaria para las labores de pesca), Bombas Azcue (bombas), Macuber (cintas para mover el pescado), Nautical (electrónica), Tragenasa (diseño de interiores) y Kinarca (frío) entre otros. El nombre de Juan Pablo II, quiere homenajear al papa Wojtyla. De hecho, en el puente de mando, en una pared, se podía leer la frase: " el trabajo más importante no es el de la transformación del mundo, sino el de la transformación de nosotros". Por su parte, Astilleros de Murueta es un grupo con gran tradición industrial, fundado en 1943, y con un gran arraigo en el País Vasco. Cuenta con dos astilleros, uno en la Ría de Urdaibai (Murueta) y otro en la Ría de Bilbao (Erandio), que en total dan empleo a más de 500 trabajadores. 🌊



Las dependencias interiores se han dotado de todos los elementos para obtener la máxima rentabilidad.



El atunero Juan Pablo II atraviesa la ría con el Puente Colgante de Bilbao al fondo.

Diego Miletich:
«La experiencia de construcción con Murueta y su profesionalismo nos hizo encargarnos el atunero»



Proa del nuevo atunero.

Diego Miletich, director de la empresa armadora Grupo Jadran mantuvo que la confianza depositada en Murueta se basaba «por su experiencia en la construcción de atuneros y por su profesionalismo. Muchos de los proveedores con los que trabajamos son del País Vasco y España y la razón de trabajar es que instalamos productos de alta calidad, confianza y especialización en el sector atunero».

Según dijo, Miletich, «al Astillero Murueta le solicitamos calidad por lo cual ya tie-

nen una reputación hecha. Aparte se les solicitó un barco que tuviera la capacidad de congelar la pesca en menos tiempo y entregar productos de primera calidad al mercado».

Por su parte, Juan Arana, vicepresidente de Astilleros Murueta expresó la "alegría" que sentía y su agradecimiento al trabajo "de todas las personas que han participado en el proyecto e instó a Jadran a seguir contando con el astillero vizcaíno. "Esperamos que se repita", dijo Miletich.

Actualmente emplean a más de 100 personas y su flota consta de 4 buques atuneros y congeladores que operan en las aguas del Pacífico, con Manta como puerto base principal. El Grupo Jadran, es una empresa familiar de Ecuador con su sede principal en Guayaquil, fundada en 1995 por su actual presidente Diego Miletich. «Somos propietarios de 4 barcos atuneros, Ljubica, Reina de La Paz, Diva Maria y Juan Pablo II, todos de 1500 toneladas menos el Diva Maria que carga 1250 toneladas métricas».

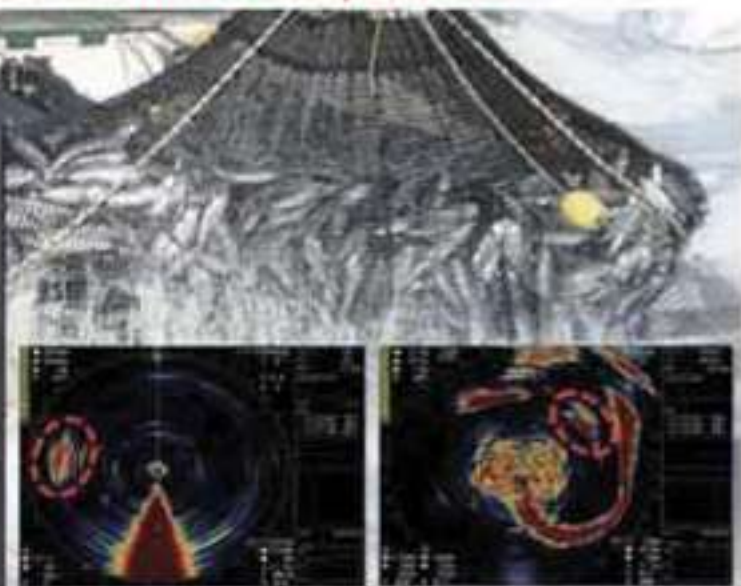


Padre e hijo Miletich, con la madrina Mia Peric, con la tripulación del atunero.

¡Alcance sorprendente!
¡Extraordinaria eficiencia!

FURUNO

Detección y seguimiento continuo del pescado



Sonar de Color con Exploración en Circulo Completo

FSV-25

¡ Desde muy largas distancias ...
hasta la largada !

Entregado el 'Nataarnaq', el cuarto congelador construido para un grupo de Groenlandia




Murueta ha entregado el cuarto buque para el armador groenlandés Qarelalik

Astillero Murueta ha entregado también el buque, 'Nataarnaq', número C-326 del astillero, cuarto construido para grupo armador de Groenlandia, Qarelalik, empresa participada por el grupo Royal Greenland, y que se ha finalizado, tras un periodo de construcción de 26 meses. Se trata de un pesquero congelador equipado con un gran componente tecnológico y medioambientalmente sostenible, expresamente diseñado para la captura, procesamiento y congelación de pescado y preparado para navegar en aguas polares. Murueta obtuvo financiación y los avales del ICO, Ban-

kinter y Pymar. Las garantías otorgadas por Pymar fueron a través del Fondo de Garantías Navales, instrumento en el que participaron el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, el Gobierno vasco y la Xunta de Galicia. Además, contaba con garantías en vigor para operaciones de construcción naval por más de 60 millones de euros.

El secretario general de Industria, Raúl Blanco, destacaba que el proyecto de Astilleros Murueta es una "muestra excelente" de la capacidad competitiva y tecnológica del sector naval en España. "Se-

guiremos impulsando y dando difusión al liderazgo tecnológico que tienen los astilleros españoles en ámbitos tan diversos como buques pesqueros, la eólica marina o el hidrógeno", añadió.


Por su parte, la consejera delegada de Pymar, Almudena López del Pozo, resaltó el "esfuerzo realizado por el astillero para lograr este proyecto y el compromiso de todas las entidades participantes en la financiación de este sofisticado buque, y expresamente al ICO por su imprescindible respaldo a la construcción naval". 

Botado el Gitte Hening en Astilleros Zamakona

Astilleros Zamakona ha botado el arrastrero pelágico para la empresa danesa Gitte Hening, un buque con una eslora, de 87,65 m, manga, de 20 m y calado, de 8,20 metros. Su capacidad de almacenamiento es de 3.700 m³ en tanques RSW (Refrigerados con agua salada). En su diseño se han aplicado las últimas tecnologías para la optimización del rendimiento energético y reducir el impacto sobre el medio ambiente, tanto en lo que se refiere a los sistemas de captura y conservación del pescado como al consumo de combustible y las emisiones.

El buque está equipado con una propulsión diésel-eléctrica completa con motores eléctricos de imanes

permanentes y dos líneas de ejes para su propulsión, convirtiéndose en un buque único en su clase. La maquinaria de arrastre será accionada mediante motores de imanes permanentes de reluctancia sincrónica asistida (SRPM), que pueden generar energía durante el lanzamiento de la red para la operación de arrastre del pescado.

Además, será el primer arrastrero pelágico que integre un sistema de baterías para evitar los picos de potencia en los arranques de los mayores consumidores eléctricos y para su uso activo en puerto, lo que evitará pérdidas en la eficiencia, una importante mejora del rendimiento energético y una reducción de la huella ambiental. 

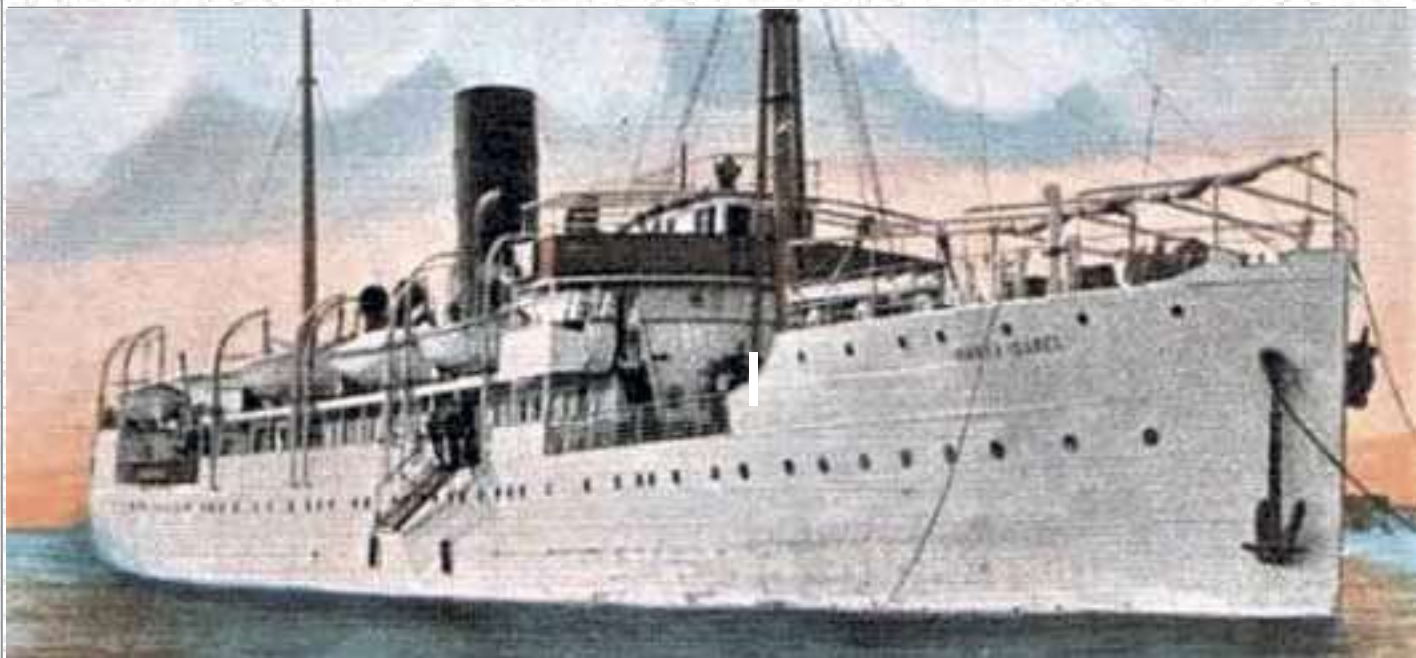


El Gitte Hening será el primero que integre un sistema de baterías para evitar picos de potencia.

OLIVEIRA
Experienced ropemakers since 1825

FOR ALL YOUR ROPE NEEDS





El vapor Santa Isabel chocó contra una roca en la ría de Arousa falleciendo la mayor parte del pasaje.

‘Santa Isabel, el Titanic gallego

Texto

Alberto López Echevarrieta

Tres intrépidas mujeres gallegas salvaron la vida de una veintena de personas en uno de los naufragios más dramáticamente espectaculares que se han dado en aguas gallegas. El vapor Santa Isabel chocó contra una roca a la entrada de la ría de Arousa en medio de un fuerte temporal pereciendo en el siniestro la mayor parte del pasaje y la tripulación. El suceso ha pasado a la Historia como La tragedia del Titánicgallego. El Santa Isabel fue un buque construido en los astilleros de la Constructora Naval de Cádiz que desplazaba 3.500 toneladas y se dedicaba al transporte de mercancías y viajeros. Tenía cuarenta departamentos para pasajeros de primera, dieciséis para viajeros de segunda y más de cuatrocientos para pasaje de tercera. Su misión

en el que sería su último trayecto consistía en recoger viajeros de los principales puertos del Cantábrico y Galicia y llevarlos a Cádiz donde la mayor parte de ellos trasbordaría al vapor Reina Victoria en su odisea rumbo a Buenos Aires. La práctica totalidad de los pasajeros tenía la misma idea: Ir al Nuevo Continente a “hacer las Américas”, como se decía entonces: trabajar duro unos años y regresar con los bolsillos llenos. Unos habían tomado esta decisión llevados por la pobreza y otros escapaban de las levas para ir a luchar y morir en la guerra de África, donde el índice de mortandad era altísimo.

Tres mujeres retaron a la bravura del Atlántico

Despedidas frente al Puente Colgante

El 30 de diciembre de 1921 fue un día muy doloroso para algunas familias vascas a pesar de que el inmediato fin de año incitaba a la fiesta. El Santa Isabel permanecía amarrado en Portugalete, cerca de la estación del ferrocarril, a un tiro de piedra del Puente Colgante. Era el primer punto de recogida de viajeros. La tripulación, compuesta por 73 personas, atendía las últimas instrucciones que daba el capitán Esteban García Muñiz. Sobre las 4 de la tarde, un gasolero de Santurtzi que conducía a seis personas, tres mujeres y tres hombres, paró ante la escala del navío. Por ella pasaron a bordo un hombre entrado en años y una joven de unos 18 años. Los otros cuatro quedaron llorosos en la barca. Al abandonar el costado del buque sacaron sus pañuelos y los agitaron en señal de despedida siendo

Salvaron a una veintena de personas en un naufragio que aún se recuerda en la costa gallega

correspondidos desde cubierta por susparientes o amigos. A la misma hora, una mujer de unos 30 años con sus dos hijos de corta edad y su padre, se dirigían al mismo barco en el tranvía de Santurtzi. Ella no podía ocultar su preocupación ante la odisea que les esperaba, pero mantenía su firmeza porque su marido la reclamaba urgentemente desde Argentina. Había mejorado su situación económica. En la misma lista de embarque figuraban también aventureros como José Domínguez, que puso rumbo a América para probar fortuna, y Rafael Lavín que tenía puestas sus esperanzas en un negocio relacionado con la pelota vasca en Argentina. Como ellos el resto.

El Santa Isabel, un buque de paso

El Santa Isabel desplazaba 3.500 toneladas. Contaba con cuarenta departamentos para pasajeros de primera, dieciséis para viajeros de segunda y más de cuatrocientos para pasaje de tercera.

Su ruta era clara: Partida de Bilbao el 30 de diciembre con pasajeros procedentes del País Vasco, La Rioja y, sobre todo, de Cantabria, los más numerosos. Escala en A Coruña, Villagarcía y Vigo para recoger a dos centenares de viajeros y continuar camino de Cádiz, donde los migrantes hacia Argentina transbordarían al vapor Reina Victoria Eugenia que emprendería la travesía atlántica seis días más tarde. Llevaba a bordo 73 tripulantes y 170 pasajeros cuando a la una de la tarde levó anclas en A Coruña. "Vamos a tener una travesía



Las cuatro heroínas gallegas.



"Reina Victoria Eugenia", el buque que llevaría muchas ilusiones a América.

muy agitada", predijo innecesariamente el capitán, Esteban García Mñiz, a su segundo oficial, Luis Cebreiro. Efectivamente, la mar era gruesísima en toda la costa gallega. Sobre las dos menos cuarto de la madrugada, el Santa Isabel tocó en la restinga del faro de la isla de Sálvora, en el bajo de La

Pegar. El buque marchaba a cuarto de máquina. La cerrazón era completa. Frecuentes chubascos de enorme espesor cerraron el horizonte. No se veía ni a dos metros delante del buque. Violentas olas barrían la cubierta. Todo el pasaje había descendido a los camarotes.

La catástrofe del `Santa Isabel´ tuvo lugar hace un siglo en la ría de Arosa

La catástrofe

El vapor, furiosamente azotado por el viento sudoeste y por las inmensas olas que allí baten la costa, había contorneado la isla por el lado de mayor peligro y enfilaba con precaución la entrada de la bahía, donde la mar embalsada dormía con todo reposo. Fue entonces cuando inesperadamente se produjo la catástrofe. El segundo maquinista, Juan Pérez Carro, se disponía a incorporarse a su turno de las dos de la mañana. Estaba vistiéndose cuando sintió el golpetazo inicial al rozar la quilla. Aguardó un momento y reanudó la tarea de vestirse. Al poco, un segundo golpetazo que hizo temblar todo el buque le lanzó fuera del camarote. Entonces comprendió la magnitud de la catástrofe.

El naufragio se originó cuando el buque chocó contra una roca a la entrada de la ría de Arosa. La colisión debió ser espantosa. La estación radiotelegráfica de Finisterre recogió un mensaje del Santa Isabel en el que se pedía socorro. Nadie contestó cuando se solicitó la situación. Un buque que

El buque trasladaba a Cádiz pasajeros que iban rumbo a América



Cartel de la película "La isla de las mentiras" donde se narra el naufragio.

navegaba en dirección A Coruña recibió un radio que decía: "Nos hundimos..." El telegrafista preguntó más detalles, pero no consiguió nada. Lozano, el radiotelegrafista del barco, no tuvo tiempo para más. Murió en su puesto. Estaba recién casado. La inutilización de la dínamo sumió al buque en la oscuridad y la telegrafía dejó de funcionar.

Caos en cubierta

Los pasajeros salieron a cubierta precipitadamente, produciéndose un indescriptible pánico al comprobar que el navío había quedado recostado en las rocas, a merced de un oleaje que le

azotaba furiosamente. Se arrió un bote, ocupado por 15 personas. De inmediato un golpe de mar lo arrojó violentamente contra las rocas, estrellándose sus ocupantes. Fueron las primeras víctimas. Se lanzaron al agua otros dos botes, pero chocaron contra el casco y se destrozaron. El buque se partió y los maquinistas, con gran serenidad, evitaron la explosión de las calderas.

El hundimiento empezó por la proa.

El agua entró a torrentes y anegó por completo el cuarto de máquinas. Todo ocurrió rápidamente. Todos cuantos se hallaban en los sótanos y camarotes de



Isla de Sálvora, junto a la que ocurrió el naufragio.

Los pasajeros habían sido recogidos en la costa cantábrica

esta zona, lo mismo que la mayoría de los que ocupaban los de primera en el centro del buque, perecieron en sus literas. La muerte les sorprendió antes de que pudieran llegar a cubierta. El casco del buque, herido en sus partes vitales y con dos o tres boquetes antes de quedar definitivamente empotrado en la roca, les sirvió de féretro. El capellán, el cántabro don Antonio Pescador, exhortaba a los naufragos agarrado al palo del trinquete donde permaneció hasta que una ola enorme lo levantó en vilo y zarandeándole ferrozmente lo estrelló contra la borda para desaparecer en las aguas. Muchas mujeres, sorprendidas en sus literas y que tuvieron la fortuna de poder huir, sujetaban el salvavidas sobre el camión, su única y elemental defensa contra la intemperie. Algunas murieron a causa del horroroso frío y de la



Ilustración de las heroínas gallegas en pleno rescate.

lluvia que no cesó ni un instante. Con gran esfuerzo, Cebreiro, el segundo oficial, botó una lancha con 30 personas y logró llegar a la costa. García Muñiz, el capitán, fue salvado en una lancha-motor después de haber luchado durante ocho horas con las aguas. Toda la oficialidad se portó bravamente. Los torreros y los habitantes de la isla de Sálvora, imposi-

bilitados de socorrerles, se desesperaban por conseguirlo. Tarea inútil. Carecían hasta de lo más elemental para intentar su salvamento. En el lugar del naufragio, a flor de agua, quedaron los palos y un trozo de la chimenea del Santa Isabel. Sobre una gran extensión el mar se podían ver baúles, maletas y otros objetos.

De las 253 personas que iban a bordo sólo se salvaron 43

Cuatro heroínas

Es justo y necesario destacar la conducta de cuatro mujeres, casi niñas, y tres varones marineros que vivían en la isla de Sálvora. Alertados de lo que ocurría por el farero salieron de sus casas a las 5 de la mañana para asistir a los naufragos. Una de ellas, Cipriana Oujeiras, tomó una barca y marchó a Riveira a dar cuenta de lo sucedido. Las otras tres, María Fernández Oujo, de 14 años; Cipriana Oujo Maneiro, de 25; y Josefa Parada, de 16, llegaron en otra barca hasta las proximidades del lugar del naufragio. Los marineros consiguieron lanzar al agua el bote de salvamento número 8 del Santa Isabel en un intento de llevarlo a remolque hasta tierra, pero debido al estado de la mar las dos embarcaciones estuvieron a punto de hundirse. Fue entonces cuando acudió en su auxilio la lancha que tripulaban las tres mujeres, gracias a cuya ayuda consiguieron llegar a tierra. De esta forma consiguieron salvar a 26 personas en los varios viajes que hicieron. Su hazaña, transmitida oralmente de una generación a otra, ha sido reconocida con la dedicación de una plaza en el malecón de Riveira y el protagonismo de la película *La isla de las mentiras*, de Paula Cons. Se recibieron auxilios por parte del barco *Rosina* al que siguieron los vapores pesqueros *Nimo II*, *Virgen del Carmen* y *Virgen del Rosario* con *traineras* de salvamento. Lograron



La acción de las heroínas gallegas según la ficción cinematográfica



La prensa gallega recogió en portada el trágico siniestro.

rescatar a tres personas que permanecían asidas al mástil. Todo el vecindario de Riveira prodigó en atenciones a los naufragos cuando pisaron tierra. Se dieron casos de enorme dramatismo. Un pasajero de veinte años de edad llegó agotado a la orilla sosteniendo a su madre a la que logró salvar. Se salvaron 53 personas de las 243 que iban en el *Santa Isabel*. Fue el primer caso en la historia al que se le

aplicó la Ley del Seguro de Emigración. Curiosamente muy cerca del lugar donde tuvo lugar este siniestro, en la vecina ría de Muros, habían naufragado con anterioridad el crucero *Cardenal Cisneros* (el 28 de octubre de 1905), y el vapor *Larache* (el 23 de junio de 1908), éste último haciendo el mismo servicio del *Santa Isabel*, con un balance de víctimas mortales en esta ocasión de 85 personas.

El Salón Náutico de Barcelona presenta un total de 97 novedades y primicias



Todas las innovaciones del mundo náutico se podrán ver en el Salón Náutico de Barcelona.

Barcos con alas, eléctricos, con menor consumo y más sostenibles en su diseño y materiales. Estas son las tendencias del casi centenar de novedades que grandes firmas del sector náutico internacional presentarán por primera vez en Barcelona. El Salón Náutico, que tendrá lugar del 12 al 17 de octubre en el Port Vell, contará además con 15 modelos que optan al mejor barco europeo del año. De esta manera, el certamen de Fira de Barcelona consolida su posición de plataforma de referencia internacional para el sector y evento líder de la náutica nacional.

El barco de día o day cruiser, abierto, con grandes terrazas y con plataformas que se abren en forma de alas en los laterales para ampliar su espacio para el recreo es la principal tendencia que presentan las marcas líderes en las novedades de este año en el Salón Náutico.

Así, en entre las 70 novedades que se presentan de esta gama destacan los italianos Absolute Navetta 58 y Arcadia Sherpa 60, los españoles Asti-

lux Alexa 37 y Astilux 900 SD, los alemanes Bavaria Vida 33 y Bavaria SR 41, los franceses Bénéteau GT 36 HB, Bénéteau GT 41, Bénéteau Antares 11 Fly y Bénéteau Antares 8 OB, entre otros.

Las embarcaciones más sostenibles y cuidadosas con el entorno marino son también protagonistas entre las presentaciones tanto por su menor consumo de combustible como por la mayor eficiencia en la gestión eléctrica y de los sistemas de a bordo, dos aspectos en los que los astilleros están desarrollando importantes avances. En este sentido, de las ocho novedades en motorizaciones, tres son sistemas de propulsión eléctricos de las marcas Yamaha, Vetus y Bellmarine-Transfluid.

También es reseñable la presencia de los barcos españoles De Antonio D50 Open y Girbau G28, así como las italianas Evo R4 WA o Mingolla Brava 22 WA, Mingolla 22 Open, Mingolla Brava 16 y Mingolla Brava 19, presentes por primera vez en Barcelona. A estas embarcaciones, se su-

man las presentadas por astilleros y marcas del prestigio de Fountaine Pajot, Jeanneau, Marex, Leopard, Quicksilver, Rodman, Sealine o Solaris, entre otras. Y como gran atractivo se podrá ver el Quer Explorer 41 FB, modelo utilizado por la nueva unidad de vigilancia marítima de los Mossos d'Esquadra.

Barco Europeo del Año

De entre las embarcaciones a motor que son novedad en el salón, ocho son candidatos al trofeo de barco a motor del año (European Powerboat of the Year) en diferentes categorías: Pardo Endurance 60, Marex 330 Scandinavia, Sessa Key Largo 40, Solaris Power 44 Open, Swan Shadow, Parker 800 Cruiser, Ryck 280 y Quicksilver 475 Axess. En cuanto a los veleros, los visitantes conocerán 19 nuevos modelos, siete de los cuales optan al prestigioso premio al mejor barco de vela europeo del año (European Boat of the Year): Bénéteau Oceanis 34.1, Dufour 470, Hanse 460, Sun Odyssey 380 y Jeanneau Yachts 60, Lagoon 55 y el X-Yachts X.

Tres Buques, tres Tripulaciones y tres Caladeros

A mediados de los 70, las dos pesquerías más importantes de la flota pesquera española de gran altura, eran las de Terranova con el Bacalao Salado y la de Sudáfrica con la merluza congelada.

Texto: Cap.I.J.Perez de Aragón.

Algunas empresas pioneras como Pescanova y Pleamar (Pebsa y Sapig), a través de empresas mixtas, iniciaron la búsqueda de otras alternativas en diferentes países que viví personalmente y que por su importancia me referiré en otra ocasión. En Enero de 1976, llegabamos de los caladeros de Sudafrica, en un extraordinario factoría congelador de 80 metros, en el que estuve 6 meses en el astillero en su construcción y tres años de mar, que después de una larga campaña, la octava en aquella zona en tres diferentes buques factorías congeladores y compañías pesqueras. La empresa armadora me propuso el mando de otro buque congelador de 55 metros, que aunque había sido construido para los caladeros de Sudafrica, se había quedado pequeño destinándolo la empresa a la pesca del langostino en Mozambique. Acepté el nuevo reto

, que se trataba de la pesca del «pandalus borealis», también llamado camarón de fondo o gamba rosada, en el caladero de Groenlandia occidental en el círculo polar ártico. Durante 2 meses con el competente Departamento de Flota, Estudios y Tecnología de la empresa, preparamos el barco y los nuevos aparejos para la nueva pesquería y a finales de marzo, partíamos de Vigo, para recalar al Oeste de Cabo Farewell, Mar de Labrador y de allí al Estrecho de Davis, que es donde se encontraba teóricamente el caladero de este singular camarón macho los primeros 3 años y hembra el resto de su existencia que era de unos 6 a 8 años.

Después de recibir un buen vaporeo por parte del «tren canadiense», que es como algunos que habíamos cruzado «el charco» llamábamos a las bajas seguidas que circulan de Canada a Europa entre los



Flota congeladora de Vigo, en los mares de Argentina

«En los 40 días que estuvimos en aquel caladero de aguas frías no vimos el sol»

50°/60° de latitud, una especie de «furious fifties», que provoca importantes temporales de mar y viento, como en el hemisferio sur. A la altura del Cabo Farewell comenzamos a encontrarnos con Tempanos y Icebergs, después una interminable mar helada y a partir de ahí, una impenetrable banquisa de 1 a 2 m. de grosor de este a oeste. Al no poder avanzar nos dirigimos como pudimos a Godthab (Buena Esperanza), (hoy Nuuk), para reparar una avería en el sistema de frío, que resultaba paradójico, teniendo en cuenta que la temperatura ambiente era de -15 a -20°C.

Hielo por todas partes

Entramos en el fiordo, con tempaños de hielo por todas partes, 5/6 nudos de corriente en contra y sin atraque confirmado, por lo que nos quedamos toda la noche en una «bahía» cercana «sin fondo» y con fuerte corriente y viento que nos hizo «bailar» toda la noche. Por la mañana, pudimos entrar en puer-



to ,resolver la avería ,cambiar impresiones con el Agente y con la compañía y salir a la búsqueda del camarón.Al salir ,hicimos algunos pequeños lances con poco éxito y mucha rotura a pesar del doble burlón con un poderoso tren de diábolos ,poca velocidad de arrastre y mínimo coeficiente de filamen ,dado el fondo duro e irregular.Seguimos navegando hacia el norte como pudimos ,a veces sorteando la banquisa y otras, haciendo de «rompehielos» y así un par de eternas semanas en las que tuvimos todo tipo de infortunios ,tripulación descontenta y Nos-tramo accidentado.

Llegamos al círculo polar ártico y como el hielo seguía sin dejarnos faenar con seguridad, decidí entrar en el puerto de Hols-teinsborg , hoy Sisimuit.Allí tuvimos la visita de inspección de un buque de guerra danés y cuando este salió, abarló en nuestra banda de babor un pesquero camaronero congelador

groenlandés. Les llamaba mucho la atención nuestro barco, seguramente por la gran superestructura y los dos altos palos dobles y a nosotros mucho el de ellos, porque eran diseños y conceptos muy diferentes. Pase al puente de su moderno barco,más pequeño, poca tripulación y muy automatizado y hablamos del hielo y la pesca. Me atendió su Skipper quien con gran confianza me enseñó su barco. Me dijo que hacía muchos años que no había tanto hielo y sobre su carta ,con la camaradería propia de la gente de mar, me mostró el lugar donde estaban pescando ellos y también otros barcos de Faroe.

Regalo de un Lepanto

Le agradecí mucho la información y le ofrecí unos presentes de nuestro país, una botella de Lepanto que siempre llevaba, por aquello de la Gran Batalla de Lepanto ,D.Juan de Austria y el heroico marino invicto D.Alvaro de Bazán y también porque serví un año en el puente del Destructor de la Armada Lepanto D-21, (ventiunico) , norteamericano,clase Fletcher .También una botella de aguardiente casero («sentimiento gallego» lo llamaba el Maestro de Cocina), cuyas gotas yo vertía en la decena de cafes de «pota» diarios ,que me preparaba y acercaba al puente donde vivía las 24 h del día. Al día siguiente , salieron ellos y a continuación nosotros, rumbo a la zona y allí comenzó una exitosa campaña, recuperamos el tiempo perdido y en 2 meses,pusimos rumbo a casa, con las bodegas selladas.

Sin gobierno en el barco

Dejamos el Cabo «Despedida»,en este caso muy apropiado y tras un episodio clásico de fuerte temporal, nos quedamos sin gobierno por problemas en el sistema hidráulico, que junto con el frigorífico,no era lo

mejor del barco ni lo que mejor se le daba al Chief.Tras una noche atravesados a la deriva y definitivamente sin piloto automático , seguimos al timón rumbo a casa «surfeando» una enorme mar de fondo hasta un día antes de enfilear la entrada norte de la Ria de Vigo. Atracamos en el muelle de Frigal-sa para descargar nuestro «tesoro» y al día siguiente, informe del viaje al Director y Jefe de Flota, mejoras y previsión de próxima salida. Un mes mas tarde, salíamos nuevamente al mismo caladero, pero después de todo lo acontecido, la experiencia hizo que todo fuera mucho mejor y no dejamos de ver el sol en los 40 días y noches que estuvimos trabajando en aquellas aguas muy frías y muy ricas en camarón hasta sellar nuestras bodegas.Llegamos a casa sin novedad de una corta y completa campaña y tras todos los trámites habituales, la empresa me propuso viajar a Montevideo para la pesca de merluza Hubsí y pota Illex.Dos meses más tarde, estaba pescando en un bou ex-bacaladero de 66 mt. transformado en factoría congeladora en la zona común de pesca uruguayo-argentina.Una semana antes de Navidad, entramos cargados con una buena marea redonda.Tres barcos diferentes, tres distantes caladeros, tres formas de pesca y especies y tres tripulaciones muy diferentes en el año 1.976.

Era un chaval de 27 años, cuarta generación familiar de marinos,que estudió Náutica, pensando en ver mundo y lucir uniforme y galones , navegar en el Guadalupe o Covadonga de Transatlantica en el Atlántico o en el cabo San Roque o San Vicente de Ybarra en el Mediterráneo, hasta que por circunstancias probé este complejo y generoso mundo de la pesca y ya nunca quise salir de él.

Una trainera muy singular

Texto :Julio Ruiz de Velasco

Es junio y vuelvo a Benidorm después de 40 años. Me la encuentro un poco más “alta” pero con el agua igual de trasparente y limpia (?) que entonces. Tenía ganas de ver la transformación urbanística en directo y la verdad es que no me decepcionó. Capital de la Marina Baja en la provincia de Alicante. Sus dos playas, la de Levante de 2 kms y la de Poniente de 3 Kms, están orientadas al sur con lo cual la altura de sus estratosféricos edificios no impide que el sol incida sobre ellas desde la mañana hasta última hora de la tarde. Faltan las tumbonas azules tan clásicas en las postales que no han sido sustituidas por nada. Eso sí, en época de pandemia, y llevan año pasadito, las dos playas están parceladas con cuadrados de 3 x 3 m delimitados visualmente por cabos azules que todas las tardes cuando la playa se “desertiza” pasan las máquinas cribadoras y previo repliegue de todos los cuadrados las limpian a conciencia. Gran labor la del Ayuntamiento. Presumen los benidormenses de tener la ciudad con más rascacielos de España y más rascacielos por habitante del mundo. Solo Nueva York le supera en número de estos singulares edificios, pero por m2. Eso nos cuenta la Wikipedia.

Benidorm cuenta con un Club de Remo con sus kayaks, piraguas y varios llaut



El Club Náutico de Benidorm organiza regatas de forma tradicional.

La transformación

Fue en 1925 cuando se empezaron a construir los primeros chalets en la playa de Levante pero fue a raíz del cierre de la principal almadraba, en 1952, cuando Benidorm se transformó radicalmente pasándose de una economía basada en el sector primario con pesca y agricultura a una de servicios donde el turismo durante todo el año se ha convertido en el principal atractivo y fuente de ingresos. De cohabitar 5.000 habitantes en la década de los 50 se ha pasado a los 75.000 en los últimos años, de los cuales aproximadamente el 30 % son extranjeros. Se creó un plan urbanístico en 1956 con un diseño de calles alineadas alrededor del casco antiguo y que sigue extendiéndose cada año poco a poco con construcciones tan singulares como el Gran Hotel Bali o el edificio Intempo (que lleva construyéndose casi 15 años. Las dos playas no se pueden recorrer una a continuación de otra ya que se encuentran divididas por el promontorio del famoso mirador del Mediterráneo al lado de la iglesia de San Jaime y Sta en Ana donde se encuentra la Virgen del Sufragio, pa-

trona de Benidorm. La imagen de la Virgen se rescató de un Londres, embarcación latina mercante a vela y remo de la época, que llegó a la playa sin tripulación en 1740. Las autoridades pensando que pudieran traer a bordo la peste, decidieron incendiarla y no se sabe cómo, pero la imagen apareció intacta en la popa una vez extinguido el fuego y eso fue motivo para que desde entonces sea considerada patrona de la ciudad y que en contadas ocasiones sale a darse un paseo. De las últimas, hace 20 años dando fe de ello la placa en mármol junto a su capilla en el lado izquierdo de la iglesia citada. (F9)

A remo

Comienza la playa de Poniente con el Club Náutico de Benidorm, con cerca de un centenar de embarcaciones de hasta 8 mts de eslora amarradas en sus pantalanes. Pero mi sorpresa, mi agradable sorpresa, como aficionado al remo que soy, es que me encuentro que existe Club de remo. Así, hay kayaks, piraguas y un llaut en el que están a punto de embarcarse para el entrenamiento diario, Rocío, María, Cla-



Rocío, María, Clara, Ángela, Andrea y el profesor Jaume Mas, preparados para embarcar en el Llaüt

ra, Ángela, Andrea y el profesor Jaume Mas. Otro de los habituales y que se convierte en mi interlocutor resulta ser de Irún, Mikel del Campo que ya lleva 14 años en Benidorm y 5 remando a diario para no “desconectar” de Gipuzkoa. Muestra orgulloso su espalda con la identificación.

A bordo del Llaüt, salvo en entrenos, siempre ocho personas distribuidas proa/popa 1-2-2-2-1-1 : Proel, seis Remeros, Marca y el Timonel para corregir rumbos, dirigir el bote y los ritmos de palada. Todos los días salen del puerto y hacen un par de millas hasta la playa de Levante. Es un espectáculo verles al unísono con fondo la isla de Benidorm.

Isla de Benidorm y calle de la lata

También conocida como “de los periodistas” desde hace tan solo 45 años cuando la Federación de Asociaciones de Prensa fue nombrada madrina de la isla situada a una milla de la costa y provista de un pequeño embarcadero. En ella no vive nadie y tan



Mikel del Campo, de Irún, con la camiseta del Club Náutico Benidorm

solo un pequeño txiringito donde dan de comer y beber a los numerosos visitantes diarios que se acercan en los barquitos turísticos. Es otra opción cuando no hay sitio en la playa o simplemente por el placer de navegar un ratillo. Otra opción, sobre todo entre la colonia flotante vasca, está el ir a la calle Sto Domingo y su paralela. Antes llamada “del coño” por lo de..... coño tu por aquí ... y que aho-

ra es “la de la lata” por lo del....que bien te conservas. En fin, terrazas llenas a todas horas y gente de todo estilo y condición, vagabundeando y disfrutando de esta ciudad tan peculiar, perfectamente cuidada, ordenada y gestionada. Por lo menos aparentemente ya que tampoco va la gente exigiendo mucho más.

Ah! y el gremio taxista que me tocó, amabilísimo.

PESCADOS FRESCOS - PESCADOS CONGELADOS

LLORENTE · IRIONDO[®]

IMPORT-EXPORT, FRESH & FROZEN FISH COMPANY

EST. 1921



*Es momento de mirar al pasado,
recordar nuestro origen, nuestras raíces y avanzar hacia el futuro*

It is time to look at the past, remember our origin, our roots and move towards the future

Segundo Llorente



PESCADOS

LLORENTE[®]

IMPORT-EXPORT, FRESH FISH COMPANY



PESCADOS CONGELADOS

IRIONDO[®]

IMPORT-EXPORT, FROZEN FISH COMPANY

PESCADOS FRESCOS - PESCADOS CONGELADOS

IMPORT-EXPORT, FRESH & FROZEN FISH COMPANY

WWW.PESCADOSLLORENTE.COM