

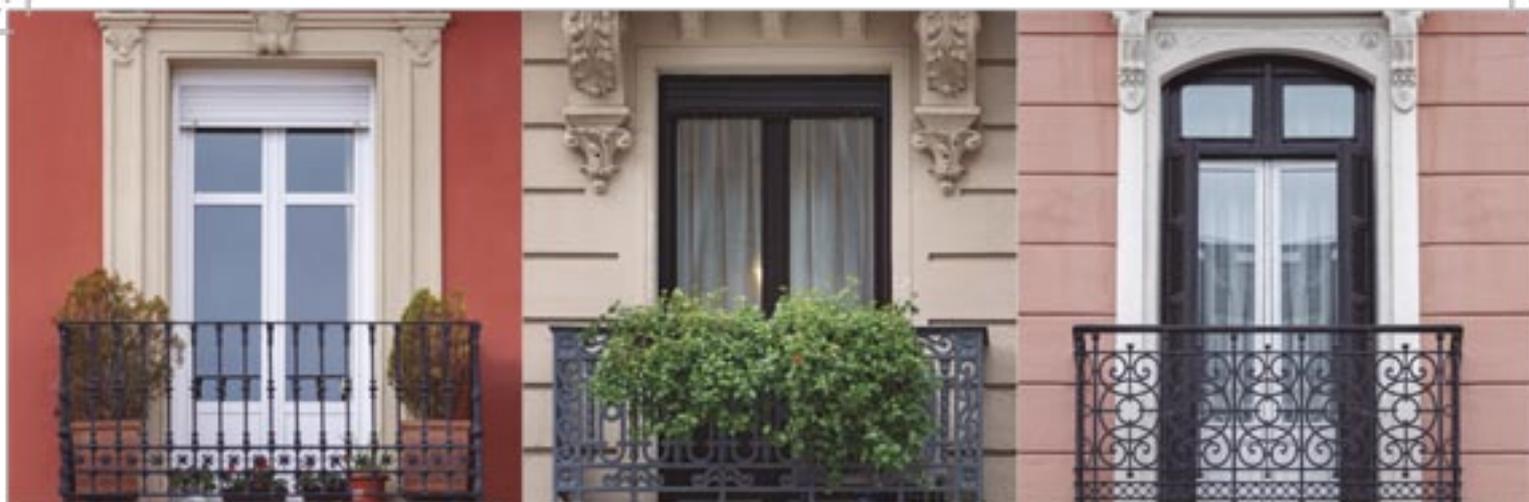
# Europa Azul

Revista de la Mar

Noviembre-Diciembre

N.º 192 • 2022





Hutsik dagoen  
etxebizitza bat baduzu,  
**Bizigune da**  
zure programa

Si tienes  
una vivienda vacía,  
**Bizigune es**  
tu programa



INFORMA ZAITEZ / INFÓRMATE  
**900 251 251**  
alokabide.euskadi.eus

*Euskadi, auzolana, bien común*



LURRALDE PLANGINTZA,  
ETxebizitza  
ETA GARRIÑO SAILA  
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACION  
TERRITORIAL, VIVIENDA  
Y TRANSPORTES



Alberto Echaluze

## Un fin de año muy triste que deja al sector pesquero en una crítica situación

Finaliza este año 2022 con un conjunto de decisiones que ponen en peligro el futuro del sector. De primeras, los Tacs y cuotas que por mucho que la Administración española saque pecho con el aumento de la merluza sur estamos ante un conjunto de acuerdos que en Galicia, Cantábrico y Mediterráneo el sector sale mal parado. La reducción de la cuota de jurel en un 96 % podía haberse hecho de forma progresiva y sin dar el tijeretazo en un año solamente. Una especie llega a semejante situación por una mala gestión anterior. Lo peor es el Mediterráneo en el que la reducción de los días de pesca deja en peor situación de lo que estaban inicialmente, pese a realizar su flota grandes esfuerzos en los últimos tres años para revertir la situación de las poblaciones de peces. Pese a ello se puede ver cómo el comisario Sinkevicius vuelve a mostrarse ajeno e insensible a los sacrificios realizados forzando un nuevo giro de tuerca que pone en peligro la viabilidad de muchas empresas de las cinco Comunidades Autónomas mediterráneas, sin esperar a conocer los resultados positivos de las medidas ya aplicadas.

A ello se le une que el sector pesquero gallego todavía está tratando de adaptarse a la nueva situación impuesta tras la entrada en vigor el pasado 9 de octubre del reglamento europeo que veta la pesca de fondo en 87

caladeros de España, Portugal, Francia e Irlanda, lo que ha supuesto una caída de las capturas, un aumento de los precios medios y una sensación de “pesimismo” de cara al futuro en el sector. Según la Alianza Europea de Pesca de Fondo (EBFA), la medida tendrá un impacto anual de unos 80 millones de euros menos de facturación en Galicia. Asociaciones del sector en Galicia han mostrado su preocupación sobre la subsistencia de las empresas debido a que muchos barcos han tenido que buscar otros caladeros donde pescar. Sin embargo, en muchas ocasiones no obtienen allí los mismos resultados que en sus zonas tradicionales de trabajo. Por ello, los buques no tienen más remedio que desplazarse a las zonas donde sí se permite pescar, pese a que en algunas especies, como por ejemplo la merluza, quizá el sector no sea capaz de pescar el total de toneladas que se les permite. Esta nueva legislación supondrá una reducción importante de la rentabilidad de las compañías, por lo que si esta situación no se soluciona pronto podría acabar en una reducción de la flota gallega con el desguace de barcos. Junto a ello, se da la circunstancia añadida que muchos barcos tienen que esperar a que otros compañeros salgan de ciertos lugares para poder ellos ope-

rar más tarde, lo que incrementa el gasto de combustible y los costes. Una forma de trabajar, verdaderamente, lamentable y sin una transparente justificación científica. Desde otras flotas se afirma que la caída de las descargas procedentes de la pesca de palangre es de un 50%, al mes, con lo que si no se pone remedio en crítica situación nos vamos a encontrar en una situación caótica.

Ya lo que roza el esperpento es el espectáculo de la ONGS, en Ciudad de Panamá, en donde se forjó la sentencia de muerte y de una nueva ola de desguaces para la flota palangrera de superficie gallega, formada por cerca de 120 unidades. La reunión del plenario de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (Cites) acogió una votación clave para el futuro del sector del que, además, dependen muchas empresas transformadoras de Vigo y su entorno, como antes le tocó al marrajo y ahora se dirige a la tintorera. Las restricciones aprobadas para el comercio de la tintorera, una especie que supone el 90% de las capturas de escualos de los palangreros, que contaron con el apoyo de la FAO es otro golpe brutal a la pesca gallega y van muchos ya y además en poco tiempo. 🌊

**PRESIDENTE-EDITOR:** ALBERTO ECHALUCE OROZCO

**CORRESPONSAL GALICIA:** M BAREA **CORRESPONSAL MADRID:** TERESA MONTERO, **CORRESPONSAL CATALUÑA:** FRANCESC CALLAU **CORRESPONSAL ANDALUCÍA:** JUAN MANUEL MORENO. **CORRESPONSAL CANTABRIA:** JUAN CARLOS BARROS **COLABORADORES:** Eliseo Villar, Javier Mina, Iñaki Garro, Julio Ruiz de Velasco, Susana Rivas

**FOTOGRAFÍA:** José María Fernández, J. A. Apraiz, Jesús Astaburuaga, “Jota”, Richard Agirregomezkorta, Luis Fernandez, 3Migrupo, [www.julioruizvelasco.com](http://www.julioruizvelasco.com)

**EDITA:** EUROPA AZUL S.L. **Administración:** Plaza de Unzaga 9-2. Tlfno móvil: 619179516-606549776. 20600 EIBAR (Gipuzkoa)

**E-MAIL:** [info@europa-azul.es](mailto:info@europa-azul.es). **PAGINA WEB:** [www.europa-azul.es](http://www.europa-azul.es)

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

**E-MAIL:** [jruizvelasco@telefonica.net](mailto:jruizvelasco@telefonica.net)

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



## Salud 6 a 8

Congreso sobre los Beneficios para la Salud del consumo de pescado.

## Europa 9 al 12

Reparto de tacs y cuotas

## Jornadas de Celeiro 14 al 21

Jornadas de Celeiro

## Opinión 22 y 23

El estado de la flota europea

## ICCAT 24 A 27

Reunión del Consejo de ICCAT

## Sector pesquero 28 y 29

El veto del cierre de la pesca genera reducciones de capturas.

## Alimentación 30 a 35

Encuentro de los Mares

## Acuicultura 36 a 39

Jornada de Acuicultura en Alicante

## Puertos 40

Desembarques de importaciones y pesca ilegal

Descargas de pesca fresca

Evolución precios de la anchoa

## Atún 42 a 47

V Congreso Nacional de Atún.

## Catalunya 48 a 53

Declaración de Barcelona

Ports de la Generalitat

Ports de Barcelona

## 9 a 12

### Europa

## TACS y cuotas con más restricciones

Los TACS y cuotas para el 2023 vienen acompañados de un sabor totalmente 'agridulce'. Pese a que el Atlántico, se ha conseguido duplicar la cuota de merluza sur y un 20 % más de caballa, la reducción del jurel o chicharro alcanza un 96 por ciento. No obstante, se mantendrán los TAC de abadejo, lenguado y las cuotas científicas de cigala en sus unidades funcionales. Por otra parte,



ante la falta de acuerdos bilaterales con Reino Unido y Noruega, se ha aprobado fijar un TAC provisional del 25 % con relación a las cuotas actuales de las poblaciones compartidas incluidas en dichos acuerdos. Lo pero ha sido en el Mediterráneo, en la propuesta de la Comisión de reducir los días de pesca un 7,5 % se ha logrado reducir medio punto porcentual.

## 14 a 21

### Galicia

## Las Jornadas de Celeiro muestran el daño del ecologismo en las decisiones pesqueras

El sector pesquero se encuentra en una encrucijada, tal como se demostró en las Jornadas de Celeiro con una Comisión Europea que adopta una serie de decisiones que no son de su agrado y muchas veces no sustentada en informes científicos y la falta de relevo generacional que pone en peligro la continuidad de muchos mandos, así como la consecución de profesionales de marinería con los que se consiga completar las tripulaciones. Ivan López, de EBFA, dijo que «la gente conoce mejor la vida de un cangrejo de Alaska que la de un arrastrero de Vigo».



## Astilleros 54 a 60

Aister, Astondoa, Murueta, Nuevo astillero de Huelva, Zamakona, Balenciaga y Nodosa

## Reportaje 62 al 67

Piratas. La Navegación salvaje

## Empresas 67 y 68

Grupo Arbulu

Tecnopesca

## Gastronomía 67

Gianluca Monni, nombrado Chef Balfegó

## 30 a 35

### IV Encuentro de los Mares

## Los superalimentos marinos serán claves para el futuro de la alimentación mundial

Seguir sumando para conseguir que en 2050 los mares puedan regenerarse si todos hacemos lo que tenemos que hacer». era el objetivo fundacional de Encuentro de los Mares, el mismo que se ha seguido trabajando en su cuarta edición, que finalizó en Chiclana de la Frontera pormenorizando los "super blue foods", los superalimentos marinos que según compartieron biólogos, investigadores, cocineros y referentes de la industria pesquera serán claves para el futuro de la alimentación mundial. Esta fue una de las ideas más repetidas durante el IV Encuentro de los Mares que contó en Cádiz y en Portugal con la presencia de científicos, gastrónomos, periodistas, en un ambiente extraordinario para poner en valor las especies marinas en su valor de nutrición y seguridad alimentaria del conjunto de la humanidad.

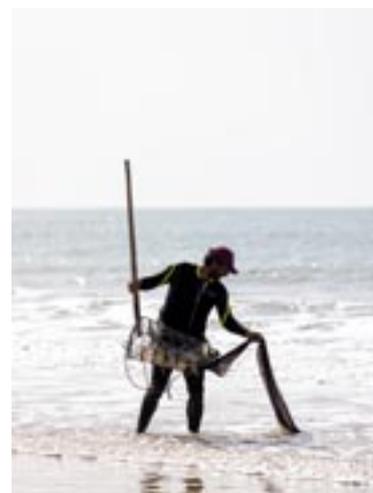


## 42 a 47

### Conferencia del atún

## El sector atunero contra flotas que no respetan el factor social y en apoyo de las latas certificadas

La Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (Opagac) ha celebrado en Madrid el V Congreso Nacional del Atún bajo el lema: 'Alcanzando la sostenibilidad integral' con el foco en la reclamación a la UE de medidas definitivas para evitar el pescadío de flotas no respetuosas con el factor social, la mejora de la comunicación y la apuesta del mercado por las latas certificadas entre otros temas.



Pescador de coquinas en la costa de Doñana.

## Publicidad

G°V° Planif y Transportes	2
World Maritime Week	11
Laboral Almar	13
Los Peperetes	15
Grupo Ricardo Fuentes	17
Industrias Ferri	19
Hydro Systems	21
Vigo Marine Services	29
Aquafuture Spain	31
Protecnavi	41
Pasch	55
Furuno	57
Saja- Indyna	61
Tecnopesca	69
TVMAC	72

Congreso “Beneficios del Consumo de Pescado para la Salud”

## El palangre se alía con la ciencia para revertir la “mala imagen” de los grandes pelágicos

Cuatro organizaciones de productores de pesca, dos gallegas y dos andaluzas, han puesto en manos del Grupo de Investigaciones Agroambientales y Alimentarias de la Universidad de Vigo el estudio científico de pez espada, tintorera, marrajo y atún rojo. El objetivo era conocer los beneficios nutricionales de estas especies y aportar los datos necesarios para que la administración revise la ingesta máxima permitida, tildada de “demasiado conservadora”.

*Texto: M.Barea*

En un momento en el que el palangre de superficie, el arte de pesca más sostenible, está en el punto de mira de varias organizaciones ecologistas sin que el sector sepa muy bien por qué, cuatro organizaciones de productores pesqueros - OPP Burela, Opromar, Carbopesca y OPP-78 Organización de Productores Pesqueros del Estrecho- han decidido que sea la ciencia la que haga la valoración nutricional de estas cuatro especies, calibrando con los datos que obtengan en su trabajo de investigación si es saludable aumentar la ingesta máxima permitida de pez espada, tintorera, marrajo y atún rojo.



*Emilio Martínez Cadilla y Miguel Ángel Prieto Lage, de la Universidad de Vigo.*

De hecho, así lo indican ya los primeros resultados del trabajo llevado a cabo por el Grupo de Investigaciones Agroambientales y Alimentarias de la Universidad de Vigo(AA1).

De esta forma, durante el congreso “Beneficios del Consumo de Pescado para la Salud”, organizado por este ente universitario en el Edificio de Sesiones del puerto vigués, se dieron a conocer algunas de las conclusiones iniciales de la investigación. Datos que la vicerrectora de Bienestar, Equidad y Diversidad, María Isabel Doval, resumió en su intervención de forma clara y contundente: “Hablamos de cuatro especies que son beneficiosas para la salud y hay que contarlos sin mie-

do y con transparencia”. En este sentido, demandó una nueva narrativa porque, según destacó, “los beneficios de los grandes pelágicos no siempre se han contado bien”.

Una idea en la que también profundizó la Conselleira del Mar de la Xunta de Galicia, Rosa Quintana, quien alabó las iniciativas que surgen de la unión de productores, científicos y administración porque, explicó, “es la mejor fórmula para encontrar la solución a la mayoría de los problemas que tiene el sector pesquero en la actualidad”.

En el acto de inauguración del congreso también intervinieron los representantes

de las organizaciones pesqueras gallegas que han impulsado este grupo de trabajo: la Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (Opromar) y la Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (OPP Burela).

El representante de la primera, Juan Carlos Martín Fragueiro, criticó la presión a la que está sometida la flota “por parte de algunas ONG’s que no tienen en cuenta la ciencia” y lamentó la inclusión en el Apéndice II del CITES de la tintorera “porque esto supone un grave problema para su comercialización. Si a esto le unimos los mensajes catastrofistas sobre metales pesados, estamos ante una tormenta perfecta para eliminar al sector del palangre de superficie del lugar que ocupa en la pesca”.

El director gerente de Opromar indicó la intención del sector de “reducir y contrastar todos esos datos generando contenidos basados siempre en la ciencia porque, hasta ahora, todo lo que lee y escucha la opinión pública es alarmista”.

Por su parte, Sergio López, de la OP Burela, incidió en esta denuncia: “Nos están disparando por todas partes y no se tiene en cuenta que el palangre de superficie es un arte selectivo, donde las capturas se realizan de una en una”. También subrayó la importancia de ir de la mano de la ciencia y apostó por una “labor de divulgación en la que prevalezcan los datos”.

### “Hay que revisar la ingesta máxima permitida”

La primera parte del congreso se dedicó a la nutrición y salud y Franklin Chamorro, investigador predoctoral del grupo AA1 de la Universidad de Vigo, fue uno de los grandes protagonistas. Sobre la ingesta máxima recomendada por las autoridades en el consumo de grandes pelágicos, Chamorro señaló que “fue hecha en base a la información científica que había en ese momento y debería ser revisada para adaptarla a la realidad, ya que se trata de una valoración muy conservadora”.



Juan Carlos Martín Fragueiro, María Isabel Doval, Rosa Quintana, Jesús Vázquez Almuiña y Sergio López.

## El sector denuncia la presión de ciertas ONG's sobre la flota del palangre de superficie

En las primeras conclusiones extraídas de su trabajo de investigación, indica que “la composición nutricional de pez espada, tintorera, marrajo y atún rojo desvela un rico aporte en proteínas y aminoácidos esenciales, pudiendo aportar hasta un 30% de la recomendación diaria de proteínas para un adulto”. El investigador explicó en el congreso celebrado en Vigo que estas cuatro especies destacan por su contenido de vitaminas y de minerales como el selenio, “que es un importante protector del daño oxidativo, que ayuda a contrarrestar el efecto del mercurio del pescado”.

Por su parte, Ricardo Núñez Losada, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Santiago de Compostela, y Nicolás Piedrafita, nutricionista e investigador predoctoral de la institución compostelana, aportaron, desde diferentes ámbitos, su conocimiento sobre las cuatro especies estudiadas. El primero insistió en el efecto protector del selenio frente al mercurio, mientras que el segundo se refirió a la importancia del pescado dentro de la Dieta Atlántica, “un ejemplo de alimentación saludable”. Este nutricionista puso en valor los beneficios del consumo de pescado, insistiendo en que su ingesta habitual reduce hasta un 25% el riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular debido al Omega-3 y que comer 100 gramos de pescado al día se asocia “con un 8% de disminución del riesgo de mortalidad y un 12% menos de riesgo de sufrir depresión”. Asimismo, Piedrafita destacó las proteínas de calidad -aminoácidos de alto valor biológico y de elevada absorción- y los nutrientes clave -vitamina A, B12 y D, Yodo, Selenio, Hierro y Zinc- que conllevan el incluir el pescado en la dieta. Seguridad Alimentaria, Trazabilidad y Sostenibilidad Carmen González Sotelo, investigadora del Instituto de



El congreso se celebró en el Puerto de Vigo

Investigaciones Marinas (IIM- CSIC), y Javier Velo, de la Organización de Productores Pesqueros Artesanales de Tarifa (OPP-78), defendieron, por su parte, la trazabilidad como herramienta para garantizar la autenticidad de los productos de la pesca y la acuicultura. Mientras González Sotelo habló de diferentes casos objeto de estudio vinculados a la trazabilidad “y su capacidad para promover la innovación en el sector de la pesca y acuicultura y los beneficios socio-económicos que conlleva”, Javier Velo relató la experiencia de Tarifa, que le ha permitido crecer en ventas, obtener mayor precio por sus capturas y aplicar mejoras en los buques, que han redundado en un mayor beneficio económico.

Por su parte, Josune Larrañaga, directora de Calidad y Nuevos Productos en Mascato Salvaterra, insistió en su ponencia en los grandes beneficios nutricionales del consumo diario de pescado y explicó los controles de calidad y la evaluación de riesgos que realizan en su empresa, “tanto en mar como en tierra”, para garantizar que lo que llega al cliente sea un producto de calidad.

Por último, Emilio Martínez Cadilla, director general de Espaderos del Atlántico, se centró en la proactividad del sector pesquero ante las preocupaciones sociales y puso de ejemplo el proyecto de mejora pesquera FIP Blues, que promueven cuatro organizaciones de productores pesqueros y

## “La energía eléctrica es presente, el siguiente paso será el hidrógeno”

14 empresas de la Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras y Transformadoras de Especies Altamente Migratorias.

Además, alertó sobre la opinión o dictámenes de determinados grupos “que pueden influir en el comportamiento de consumidores y comercializadores del mercado nacional e internacional” y criticó la “legislación emocional”, en la que predomina lo que dicen las ONG’s por encima del criterio científico.

El Congreso Beneficios del Consumo de Pescado en la Salud fue presentado por Miguel Ángel Prieto Lage, personal docente investigador del Grupo AA1, y se enmarcó en las actividades de difusión científica del proyecto “Beneficio del consumo de las especies tintorera, marrajo, pez espada y atún rojo”, que lleva a cabo el Grupo de Investigaciones Agroambientales y Alimentarias (AA1) de la Universidad de Vigo en colaboración con Sealab y las organizaciones pesqueras de Burela, Marín, Carboneras y El Estrecho. 🌊

## Orpagu inaugura su gran planta frigorífica que ha costado 8 millones

Orpagu ha visto cumplido su sueño, «que solo se hace realidad cuando innumerables esfuerzos convergen en los colectivo», así agradeció el presidente de la Organización de Palangreros Guardeses. Joaquín Cadilla, en la inauguración de la nueva planta frigorífica de I+D que comenzará ya a recibir mercancía en el parque empresarial de Areas de Tui, bajo una inversión de 8 millones de euros. Con esta nave frigorífica, con capacidad de almacenamiento para 3.000 toneladas y que cuenta con un innovador sistema de descarga y clasificación de la mercancía diseñado para Orpagu por el Centro Tecnológico de Automoción de Galicia consigue que los productores cierran el círculo de sus capturas: extracción, recepción, clasificación, almacenado y distribución», destacó la entidad. La actividad arranca con 45 trabajadores y en la nueva nave se recibirá para su posterior almacenaje y distribución, las capturas que los 79 barcos de Orpagu (40 españoles y 39 portugueses), realizan en todo el mundo. El ministro, Planas, aseguró sentirse emocionado, al igual que los responsables de Orpagu. «Sois una organización de productores pesqueros ejemplares, una gran familia de personas con una sensibilidad especial que habéis fusionado la pesca con la cultura», señaló. Planas indicó que la apuesta de la entidad por conseguir completar en círculo del proceso y comercialización del producto pesquero, «es un acontecimiento no solo para Galicia si no para toda España». 🌊

## Los Tacs y cuotas para el Mediterráneo dejan a esta flota más allá del límite

Frente a la valoración positiva del ministro, Luis Planas, el sector pesquero ha reaccionado con mucho malestar tanto en el Mediterráneo porque sigue la reducción de los días de pesca y porque el jurel o chicharro se reduce hasta un 96 por ciento.

Así, el Gobierno de España hizo una primera valoración “positiva” del acuerdo de TAC y cuotas para 2023 que arroja resultados dispares. “Es un buen resultado global para España”, apuntó Planas. Así, en el Atlántico, se ha conseguido duplicar la cuota de merluza sur y un 20 % más de caballa, además de mantener los TAC de abadejo, lenguado y las cuotas científicas de cigala en sus unidades funcionales. Por otra parte, ante la falta de acuerdos bilaterales con Reino Unido y Noruega, se ha aprobado fijar un TAC provisional del 25 % con relación a las cuotas actuales de las poblaciones compartidas incluidas en dichos acuerdos. Y en el Mediterráneo, la propuesta de la Comisión de reducir los días de pesca un 7,5 % se ha logrado reducir medio punto porcentual. Con todo, los mecanismos de flexibilidad que puede aplicar España permitirán limitar la reducción al 3,5 %. El Gobierno destaca el avance frente a la intención inicial de Bruselas, aunque votó en contra.

### Merluza sur

Con relación a los TAC que dependen únicamente de la UE, destaca el resultado “histórico”, según Planas, para la merluza sur. España podrá acceder a 9.953 toneladas, la mejor cifra de los últimos ocho años y el segundo mejor resultado de lo que llevamos



*El chicharro se reduce en un 96 por ciento*

de siglo. El TAC acordado supera en un 20 % la revisión de las posibilidades de pesca acordada para este 2022, tras años de recortes. Con respecto a la caballa, una vez superada la sanción por sobrepesca, la flota española podrá capturar 29 439 toneladas, un 20 % adicional. España ha logrado sus objetivos ante el roll over adoptado para el lenguado y abadejo, frente a las propuestas de recortes planteados por Bruselas, del orden del 11 y el 10 %, respectivamente. Lo mismo sucede con la cigala: se ha logrado mantener las campañas científicas en las unidades funcionales establecidas. Con relación a la anguila, uno de los temas clave de la cumbre de este año, el TAC 0 propuesto ha evolu-

«El recorte inicial del Mediterráneo un 7,5 % por ciento se mantiene en un 7%»

cionado en una veda temporal de medio año.

### Menos días

La Confederación Española de Pesca (CEPESCA) ha expresado un sentimiento agrídulce ante el resultado de las negociaciones de TAC y cuotas de pesca para 2023, que culminaron en Bruselas con “resultados desiguales en función de las distintas pesquerías y flotas”, en palabras de Javier Garat, secretario general de Cepesca y presidente de la patronal europea Europêche.

A pesar del incremento de cuotas para especies como la merluza, el gallo, el rape, la caballa o el merlán en aguas del Cantábrico Noroeste y del Golfo de Cádiz, que supone una buena noticia para las flotas beneficiadas, el sector califica de decepcionantes para los pescadores del Mediterráneo los resultados de las negociaciones. A su entender, la “intransigencia” del comisario Sinkevicius ha provocado que la propuesta inicial de la Comi-

sión Europea (CE) de recorte de un 7,5% de los días de pesca se haya mantenido prácticamente idéntica, con un 7%. Este porcentaje se traduce en que muchos barcos van a disponer de menos de 150 días para pescar a lo largo del año, teniendo en cuenta que el sector ya había reducido entorno al 30% su esfuerzo pesquero desde la entrada en vigor del Plan Plurianual puesto en marcha en 2020.

Según Garat, “los pescadores del Mediterráneo, que ya están al límite y han hecho grandes esfuerzos en los últimos tres años para revertir la situación de las poblaciones de peces, han visto cómo el comisario Sinkevicius se ha mostrado de nuevo insensible, no ha reconocido estos sacrificios y ha forzado un nuevo giro de tuerca que pone en peligro la viabilidad de muchas empresas de las cinco CCAA mediterráneas, sin esperar a conocer los resultados positivos de las medidas y a aplicadas”.

El sector cree, como ya hizo saber al Gobierno hace unos días, que en una pesquería multiespecífica como la del Mediterráneo es inviable alcanzar el RMS en todas las especies en 2025, tal y como contempla el Reglamento, y que este objetivo debería retrasarse a 2030, más aún si se tiene en cuenta que ni siquiera se ha evaluado seriamente el impacto de las medidas y a adoptadas en el marco del Plan Plurianual, tal y como el propio Gobierno comparte. A este respecto, y si el sector valora el trabajo hecho en Bruselas por el ministro Planas y su equipo durante las negociaciones, lamenta que no haya sido suficiente para salvar los intereses de la pesca española en la cuenca mediterránea frente a la “cerrazón” del comisario europeo, y que más allá de la actividad en el mar, tiene un enorme impacto social e incluso cultural en la zona.

Respecto al Mediterráneo, el acuerdo también contempla una compensación del 3,5% del número de días de



*La flota del Mediterráneo sale nuevamente perjudicada*

pesca si se aplican medidas de mejora de la selectividad o cierres de al menos cuatro semanas consecutivas para proteger los reproductores de merluza o cierres temporales que permitan reducir un 25% la pesca de juveniles de especies demersales o un 20% la de reproductores o, finalmente, que se incremente la talla mínima de la merluza a 26 centímetros.

En cuanto a la gamba roja, se disminuyen las posibilidades de pesca en un 5% para 2023, frente al 7% propuesto. El sector abogaba por eliminar las restricciones o mantener el mismo nivel que en 2022, ya que todos los informes científicos consultados indican que el stock, salvo en zonas muy específicas, muestra mejoras considerables.

Por otra parte, el sector pesquero reconoce las mejoras conseguidas para ciertos stocks como la merluza sur y la caballa. En el caso de la merluza sur, que capturan flotas de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco y Andalucía, la cuota para 2023 es de 9.953 to-

neladas, una cifra que duplica la cuota asignada para 2022; mientras que, en el caso de la caballa, que se captura en el Cantábrico, la cuota ha aumentado un 20% respecto al año anterior hasta las 29.439 toneladas. Asimismo, muestra su satisfacción por la mejora de las posibilidades de pesca en otras especies de gran interés comercial del Atlántico, como el rape, el gallo, el merlán o la bacaladilla.

Sin embargo, el sector expresa su frustración ante el impacto negativo que tendrá para la flota de cerco del Cantábrico Noroeste el hecho de que la escasa cuota de jurel se permita únicamente para captura accesorio y no para pesca dirigida. Asimismo, se lamenta del perjuicio que supone para la flota de arrastre que pesca cigala en el Golfo de Cádiz la reducción de su cuota en un 36%, al sumarse a la reducción de un 30% sufrida este año y al cierre a las artes de fondo de determinadas zonas para proteger los ecosistemas marinos vulnerables

## Cuota del bacalao

Ante el bloqueo de la negociación entre la Unión Europea y Noruega, el sector valora la declaración firmada por España, Francia, Alemania, Polonia y Portugal que lamenta que Noruega no esté cumpliendo el acuerdo político alcanzado en abril de 2022, al no fijar la cuota de bacalao de Svalbard que le corresponde a la flota europea en base a sus derechos históricos. En este sentido, urgen a Noruega a respetar los derechos e intereses de la UE y de sus Estados miembros en Svalbard, incluyendo los derechos de pesca.

Por ello, invitan a Noruega y a la Comisión Europea a retomar las consultas para establecer la cuota total de la UE para 2023 antes

de marzo del próximo año y a poner a disposición de la flota europea las 5.143 toneladas de bacalao que no se pudieron pescar en 2021 en la Zona Económica Exclusiva de Noruega por decisión de dicho país.

Por último, el sector apoya la propuesta liderada por España de abordar planes plurianuales de gestión decuotas, ya que, según Garat, “permitiría mejorar notablemente la planificación del negocio a los pescadores y armadores, más aún teniendo en cuenta la imprevisibilidad de las circunstancias que determinan la rentabilidad de este sector”.

Por su parte desde ARVI lamentaban que no se avanzara en la discusión del ajuste de las 87 zonas de vedas aprobadas por la

Comisión Europea y en vigor desde el 9 de octubre último y confía en que las vedas se reajusten a aquellas zonas en las que realmente haya que proteger fondos marinos vulnerables en el marco de la revisión que verá la luz entrado el año 2023.

Por último, ARVI ve optimismo en la propuesta realizada por el ministro español de Pesca, Luis Planas, sobre la posibilidad de gestionar las pesquerías con TAC y cuotas multianuales, dado que si la misma se aplica correctamente otorgaría a la flota mayor tranquilidad en sus previsiones de pesquerías. 

«Noruega no está cumpliendo el acuerdo político con la cuota de bacalao en Svalbard»

# WWW

## WORLD MARITIME WEEK

# 4 CONGRESOS EN UN ÚNICO ENCUENTRO AL MÁS ALTO NIVEL

Bilbao Exhibition Centre,

# 21 - 23 de marzo 2023



Colaboran



Euskadi, bien común



Organiza



EXPOSSIBLE!

[bilbaoexhibitioncentre.com](http://bilbaoexhibitioncentre.com)

Participa en la actualidad del certamen en: 

### Los pescadores del Cantábrico ven 'inadmisible' la reducción del 96 por ciento del jurel

Eugenio Elduayen, presidente de las Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa, considera una "buena noticia" el acuerdo alcanzado por los ministros de pesca de la Unión Europea para la captura de la merluza, pero no así con la cuota del chicharro, que ha bajado un 96 por ciento los Totales Admisibles de Captura (TAC). "Esa cuota, aunque parezca que es algo, no es nada", ha aclarado.

Frente a un TAC que inicialmente iba a ser cero finalmente se aprobó una cifra de 3.271 toneladas de capturas accesorias, un 4% de las 70.000 de 2022, lo que, según Planas, muestra que el stock se encuentra "en malas condiciones". "Aún queda trabajo por hacer, pero el resultado es positivo dentro del contexto", añadió. Por su parte, los pescadores no olvidan el cupo cero para la anchoa que se implantó en el 2005 y que les impidió faenar durante seis años. Aunque, la orden comunitaria fue aceptada después se ha comprobado que la especie se recuperó y ahora disfrutan y sacan rédito a su explotación. Pero lo que no dan crédito ahora es que el total autorizado de capturas TAC del chicharro pase de las 70.000 toneladas a 3.271. Su queja principal reside en que tienen que «tienen que dejarnos una cantidad residual porque es una especie que entra en la red como captura accesoria con lo que es una contradicción tener que traerla a puerto porque siempre va a entrar en la red», señaló el presidente de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa, Eugenio Elduayen. Reconocía que hay «preocupación» e intuió que «habrá un problema grande. Tenemos una baja cuota de verdel, pese a experimentar una subida y no podemos perder el chicharro. La anchoa y el bonito se vienen agotando mucho antes que en otros años y nos vamos a quedar en puerto cuando nuestros barcos están para pescar».

Tres flotas se dirigen a por la pesca del chicharro, la de cerco, con algunos barcos de Getaria, la de arrastre de Ondarroa, -principal perjudicada-, y la de enmalle.

Según el informe científico elaborado para ordenar el cierre de la pesca para 2023, la situación de la biomasa

de reproductores está por debajo de la que se considera límite para garantizar la supervivencia del stock. Es más los científicos aseguran que seguirá por debajo en 2024 aunque se impusiera el cierre total de la pesquería o se plantease cual-



quier otro escenario restrictivo. Y sobre esas premisas, el informe científico es tan contundente que la Comisión de la UE puso sobre la mesa del Consejo que se apruebe, hoy, en Bruselas, el temido cupo cero.

En representación de los arrastreros de Ondarroa, Kiko Marín, apuntaba que «no podemos entender esta medida porque con la obligación del desembarque nos vemos abocados a traer la especie a puerto con el peligro que nos descuenten de otra especie principal. Los arrastreros realizan pescas accidentales de chicharro porque el mismo se entremezcla con las capturas que son objetivo». Los armadores ondarreses solicitan prudencia a la hora de fijar las posibilidades de captura y las medidas de gestión del jurel atendiendo a malos precedentes como han ocurrido con otras especies que sin estudios claros contaban con drásticos recortes. Según declaró Marín, «hemos trasladado a nuestras Administraciones nuestra seria preocupación acerca del posible cierre del jurel que afectaría no solo a la VIII c sino también al que captura la flota comunitaria, tratándose además de un stock muy importante para la flota de arrastre (mayoritaria en nuestra Organización), -decía Marín-agravada la situación al no contar este stock con flexibilidades de ningún tipo respecto de la aplicación de la nefasta política de obligación de desembarque, por lo que, se genera una situación muy comprometida para nuestra flota». 🌊



CHAQUETA

# DEVA



Alta resistencia y  
protección  
en condiciones  
extremas



# El sector pesquero saca fuerza ante las graves decisiones no sustentadas en informes científicos

El sector pesquero se encuentra en una encrucijada, tal como se demostró en las Jornadas de Celeiro con una Comisión Europea que adopta una serie de decisiones que no son de su agrado y muchas veces no sustentada en informes científicos y la falta de relevo generacional que pone en peligro la continuidad de muchos mandos, así como la consecución de profesionales de marinería con los que se consiga completar las tripulaciones. Pero hubo frases muy llamativas como la que pronunció Ivan López diciendo que «la gente conoce mejor la vida de un cangrejo de Alaska que la de un arrastrero de Vigo».

**E**l mazazo de esas 87 vedas a la pesca de fondo y la reunión de la Convención de CITES ha desencajado al sector pesquero español por la impotencia que las decisiones que se están adoptando sin contar con una cobertura científica y generando más pérdidas, en un momento difícil de aumento de materias primas.

El presidente de la Alianza Europea de la Pesca de Fondo y del Consejo Consultivo de Larga Distancia, Iván López, o el secretario general de Cepesca, Javier Garat, no daban crédito a las últimas decisiones de las instituciones. Garat estaba apesadumbrado del bochorno de la Cites y la quenlla en Panamá y López hastiado de que triunfe el victimismo de quienes viven de «hacerse el mártir» sin importarles la verdad, sino el relato.

López mostró el alto grado de profesionalismo del sector que no escatima en reparaciones de barco, en mantenimiento, en redes, en tec-

## “Tenemos que perder la vergüenza y abrir nuestros barcos al exterior”

nología, «pero ero racanea cuando se trata de buscar soluciones comunes. Ni de contar lo bueno que se está haciendo. No sabemos contarlos. Nos da vergüenza meter una cámara a bordo. Enseñar nuestros barcos. Cómo trabajamos», reprochó explicando las dificultades que tienen cada vez que quieren abrir los barcos. «Se sabe conoce más de la pesca del cangrejo de Alaska que lo que hace un arrastrero de Vigo. «Si nos da vergüenza a nosotros, ¿cómo vamos a convencer a los demás de que lo que hacemos es guay? ¿Contratamos actores para que hagan que pescan? ¿Que venga Luís Tosar y que lo haga él?. Y después diremos que lo hace mal, claro», expli-

có entre la cara de sorpresa de los presentes.

### Debate sobre la eólica

El subdirector de Energías Renovables del Ministerio de Transición Ecológica (Miteco), Jesús Ferrero Soler, señaló que el plan de ordenación del espacio marítimo se aprobará en breve e incluirá menos de 3.000 kilómetros cuadrados -el 15% de lo posible- de alto potencial para su explotación, en áreas con una profundidad inferior a 1.000 metros sin interacción con otros usos. El dirigente cree que España "no es un país muy ambicioso, porque la potencia fotovoltaica está creciendo y hay 25.000 megavatios de renovables

instalados en tierra». Apuntó que emplearán tecnología flotante a diferencia de otros países, donde es fija. Ferrero explicó que en 2021 se paralizaron las solicitudes de empresas y que ahora sustituirán la ley, por lo que defendió que "estamos a tiempo de hacer una norma buena". Añadió que los parques marinos deberán tener una concesión (espacio), acceso a la red y un régimen económico que los haga viables.

La doctora en Economía (UDC) Carme García Negro preguntó si el cable será aéreo o submarino y si será compatible con la pesca, alertando sobre la falta de regulación de la servidumbre de paso. Ferrero contestó que será submarino y que dependerá de las artes, la zona y la profundidad.

El armador José Pino le reprochó que "nos vende la ocupación de nuestro medio de vida por aerogeneradores.



*Las Jornadas de Celeiro volvieron a sacar a la luz los grandes problemas que tiene la pesca española.*



## La Calidad en Conserva



No es la cantidad que quieran establecer, es lo que va a suponer. Somos dueños de la cuota de pesca, ustedes están ocupando donde podemos pescar y eso tendrá una incidencia, entorpecerán el uso del caladero. Nos están metiendo una veda definitiva sin contraprestación, otra cosa sería que dijeran que van a instalarse en el norte de Lugo pero tendrán luz gratis".

El exjefe de Mar en Celeiro Pablo Fernández, comentó que la eólica marina flotante en algún sitio tiene que hacer fondo e inquirió: "Estudiaron si hay corales, esponjas y plumas? No vaya a ser que solo se aplica a la pesca, si son zonas distintas no tenemos solo 87 zonas de veda. ¿Han hablado con los pescadores? En 2020 cerraron la central de As Pontes y después tuvieron que reabirla".

La doctora en Derecho de la UDC Marta García Pérez afirmó que se alarmó al ver la web del Miteco y se mostró convencida de que los Planes de Ordenación del Espacio Marino (POEM) se aprobarán antes de fin de año como instrumento para que todos los sectores que operan sobre el mar puedan explotarlo, pero advirtió que no hay una directriz europea, sino que



*Izaskun Bilbao intervino en Celeiro.*

se deja en manos de cada estado la regulación. La profesora cree "curioso" que el reglamento aprobado en 2017 por España olvide la pesca, también ignorada en los usos existentes prioritarios y en los de alto potencial o estratégicos para el futuro, así como en la cartografía normativa, lo que significa que "los polígonos de eólica marina están encima de la zonas de máximo esfuerzo pesquero". El Miteco

adujo que no reservó zonas para ella en base que "se realiza en todo el mar y está sobrerregulada".

El sector tampoco fue consultado, pero presentó alegaciones al enterarse. "Cuando le vieron las orejas al lobo, hubo dos reuniones pedidas por el sector", precisó. García abogó por rechazar la eólica "si tenemos dudas de que puede acabar con la pesca". También consideró que el parque Nord 2, frente al Ortegá, es ideal por el buen viento y la profundidad no excesiva. "Es una declaración de intenciones en toda regla, hay una decisión tomada, Galicia va a ser polo de la eólica marina, nos guste o no" y avisó que esa decisión no se tomó en Europa invitando a pensar quién lo decide. Recordó que "ya nos pasó con las hidroeléctricas y la eólica terrestre".

Marta García defendió que en este momento "no es necesaria, con la cantidad de espacios que hay y sabiendo que podemos conseguir los objetivos de energía renovable sin necesidad del Nord 2. Así tendríamos tiempo para experimentar con pequeñas zonas, aplicaríamos el principio de precaución de forma positiva». 🌊

## El 79 por ciento de los españoles consume pescado tres veces por semana

El director de Clientes de Kantar World Panel, Joan Riera, habló sobre el consumo de pescado en España. Como fortaleza ve el gran peso del canal especializado —mercados y pescaderías—, que vende el 29% de lo que se consume.

Le siguen en importancia las cadenas de precio bajo con menor surtido, los grandes supermercados y el canal online. Explicó que el consumo cayó en

Europa este año y que la inflación lleva ahora a los compradores a canales de surtido corto por el precio. Como hecho positivo situó que el 79% de los españoles consume pescado tres veces a la semana. La pandemia hizo que el consumo se disparase, igual que las compras para el hogar, bajando en la restauración, que este año volvió a ganar terreno. Encanto a los preparados sigue la misma tendencia que el resto de la ali-

mentación, salvo los langostinos y el salmón, que continúan al alza. Crece el consumo de productos preparados, porque ofrecen tiempo libre, ya que se tiende a concentrar las compras y ahí avanzan los supermercados. Otro desafío es que los niños coman pescado, pues lo consumen más los mayores, por lo que la longevidad ofrece una "oportunidad o fosa de negocio". 🌊



Grupo Ricardo Fuentes  
**ES COMPROMISO**

En Grupo Ricardo Fuentes estamos **comprometidos con el mar** y con todas las personas que trabajan para hacer de él un **medio de vida más sostenible y respetuoso con el atún rojo** y las demás especies que viven en él.



**Ricardo  
Fuentes**

[ricardofuentes.com](http://ricardofuentes.com)

# Madrid quiere una mayor claridad «antes de apoyar desguaces»

El director general de Ordenación Pesquera, Ignacio Gandarias, mostró la evolución de la flota entre los años 2017 y 2021, en donde se muestra una tendencia a la disminución que de forma global es de un 5% en número de barcos pero solo de un 2% en términos de arqueo y potencia. No obstante, este descenso no es homogéneo, habiéndose experimentado importantes descensos en determinados censos.



*Ignacio Gandarias, director de Ordenación Pesquera, intervino en las Jornadas de Celeiro.*

**E**l director general de Ordenación Pesquera, Ignacio Gandarias, mostró en las Jornadas de Celeiro la urgencia para conseguir la modernización de la flota: «No podemos estar pescando en el siglo XXI con barcos del siglo XX». Así, Francisco Marín, de la Organización de Productores de Ondarroa preguntó «sobre el desguace con financiación para cuándo?» Su contestación fue muy rápida. «Cuando nos sentemos en una mesa la Administración y el sector, y se diga con nombres y apellidos estos son los barcos que quieren desguazar, y si las comunidades autónomas afectadas están conformes», respondió el representante del Ministerio. Además solicitó un compromiso serio para llevar a cabo

el desguaces y esos que se comprometan desguacen «sí o sí».

### **Aumento del gasóleo**

De esta forma, el Gobierno abrió la puerta a la posibilidad de desguaces, tal como ocurre en Europa, con el fin de poder utilizar dinero público para deshacerse del barco. «Quizá sea el momento porque el gasto en combustible que hasta el 2020 podía suponer un 30 % de los gastos de explotación se ha multiplicado por dos y los número rojos están casi cantados. En estos momentos asciende a un 195 % con respecto al 2020. Prometió ayudas por esta subida producida, especialmente, en el segundo semestre de este año.

En este sentido, Gandarias

### **«Pido nombres y apellidos con los barcos que se pretente desguazar»**

alentó al sector a participar en la consulta que ha abierto la Comisión sobre la transición necesaria en el sector, una comunicación que no se limita a los combustibles alternativos, sino que relata medidas de todo tipo, incluso de gestión pesquera. Hizo una radiografía del sector en el que mostraba, con el apoyo de unos gráficos, en el que el Cantábrico y Galicia habían experimentado una menor reducción de su capacidad, arqueo y potencia, que el resto de flotas "con líneas de estabilización de la flota, en los últimos 15 años, muy notables". Reconociendo la reducción de la flota, la curva de reducción del arqueo y potencia era menor. Eso sí, las capturas habían bajado desde los 761 millones de kilos en 2018 a los 600 millones. Constató también un valor en las

capturas de la flota de 1.706 millones de euros, de los que 1.200 se habían recibido en puertos nacionales y el eran descargas en terceros países.

Pero esa salida del censo debe hacerse de forma general, analizando los sectores en desequilibrio y de donde proceden esos 226 barcos que según el informe anual sobrarían de la capacidad pesquera. Así, se pueden ver Unidades que, en el caso de las artes menores, tienen más de 36 años.

### «La fotografía con la que aparece el sector no es la real»

El sector pesquero se encuentra, una vez más, ante un momento de profunda transformación. La eurodiputada de EAJ-PNV Izaskun Bilbao Barandica solicitó a las autoridades comunitarias que reconozcan el papel de la pesca como sector estratégico para garantizar la seguridad alimentaria de la Unión y conservar la biodiversidad en las aguas de todo el mundo. Frente a los discursos que equiparan pesca con depredación del medio marino la eurodiputada recordó que "los profesionales del sector de manera consciente, constante y con años de experiencia llevan gestionando los recursos naturales con reglas conocidas, transparentes y monitorizadas por abundantes indicadores. Datos que resultan definitivos para decidir el volumen de las capturas que podemos realizar para que esta actividad sea sostenible". También se pudo oír en Celeiro. «Galicia es el máximo exponente de la pesca sostenible», expuso la conselleira Rosa Quintana, que destacó la capacidad del sector en la comunidad para ir «superando escollos», así como su capacidad de adaptación a retos y oportunidades que varían continuamente, y que están relacionados con el desarrollo de una actividad sostenible, la conservación y protección de recursos naturales, o la supervivencia de los puestos de trabajo. Apuntó que en los puertos gallegos se desembarca el 11% del pescado fresco de la Unión Europea, y que de Galicia procede el 17% de la producción acuícola y que supone el 5 % del PIB anual.

## MAQUINARIA DE CUBIERTA



GRÚAS – MAQUINILLAS – PASTECAS – PESCANTE – VÁLVULAS – GANCHOS – AUTOMATISMOS

UN ÚNICO PROVEEDOR PARA TODOS SUS EQUIPOS

## Opegi solicita un plan de acción para impulsar el relevo generacional

La directora de Opegi, Miren Garmendia, centró su intervención en los problemas y retos que afronta la flota de bajura específicamente el relevo generacional. Garmendia propuso al sector sumar fuerzas para poner en marcha un plan de acción que dé respuesta al problema que supone la falta de vocaciones en la pesca. Es decir, “crear cantera”, explicó.

La directora de la Organización de Productores de Gipuzkoa, Miren Garmendia incidió, en las Jornadas de Celeiro, en la necesidad de afrontar el relevo generacional con la creación grupo reducido de expertos de asociaciones, empresas pesqueras, administración pesquera, educativa y marina mercante autonómica y estatal, para la elaboración y seguimiento de un Plan de Acción.

Este Plan de Acción afrontaría la creación de un programa y formación en gestión de equipos y personas en el mundo de la pesca que «permitiera crear una buena cantera para el futuro».

Igualmente propuso Garmendia un plan de captación interno en las empresas pesqueras de los potenciales mandos futuros.

Se trataría de llevar a cabo un programa de ayudas e incentivos a empresas y a los potenciales futuros

### «Un Plan de acción afrontaría la creación de un programa y formación en gestión de equipos y personas en el mundo de la pesca»

mandos para posibilitar el relevo generacional. Para ello, se trataría de aplicar un sistema formativo a la carta on line y off line.

En esta dirección, se trataría de afrontar un programa y formación en gestión de equipos y personas en el mundo de la pesca que «permita garantizar el futuro relevo generacional».

Por otro lado, se trataría de lograr un plan de captación interno en las empresas pesqueras de los potenciales

mandos futuros. Por otro lado, se pretende impulsar un programa de ayudas e incentivos a empresas y a los potenciales futuros mandos.

### Raúl Prellezo

El investigador, Raúl Prellezo, de AZTI, comenzó su intervención sobre la a Obligación del Desembarque en el que apuntó que «una política de descarte cero no es económicamente óptima y el excesivo descarte tampoco. La Obligación del Desembarque no tuvo una evaluación de impacto. Pero es ciertamente difícil evaluar sus consecuencias económicas en las flotas, ya que su grado de implementación difiere o no se conoce. Pero vemos que desde el conocimiento científico, se aboga por un mejor conocimiento, es decir afrontar la búsqueda de mejores datos, y desde la parte del consejo de gestión, por una simplificación de la normativa. Y supongo que desde la administración y el sector igual», dijo el experto de AZTI.

En esta dirección, el investigador de AZTI hizo un repaso a la Política de Pesca Común desde el punto de vista económico y analizó la evolución de los precios de la merluza frente al de otras proteínas alimentarias de origen animal. «Frente al pollo o la carne, la merluza es la que menos ha incrementado sus precios, al tiempo que el sector se ha enfrentando a un fuerte incremento de los combustibles. Como conclusión, Prellezo adelantó que con las actuales tendencias el sector entrará en pérdidas por primera vez en la serie histórica».

Prellezo dijo que «los precios en primera venta no pueden seguir el ritmo creciente de los costes».

## «En la actual situación de la flota el sector pesquero entrará en pérdidas»

Por otro lado, el investigador de AZTI concluyó que «el consumo de pescado parece reducirse, debido a dos factores. Se sustituye por otra proteína más barata (pollo) y se reduce la capacidad de compra. El resultado es los precios del pescado aunque en términos nominales suben, en términos reales bajan. Aun así el consumo disminuye ya que la renta de las familias disminuye».



*Miren Garmendia habló de la problemática de la falta de relevo generacional.*



## Generadores de Hidrógeno

¡Ahorre combustible y reduzca las emisiones contaminantes!



- Proteja el medio ambiente
- Optimice los recursos
- Mejore la eficiencia del motor
- Ahorro económico



[www.hydrosystems.eu](http://www.hydrosystems.eu)

info@hydrosystems.eu - Tel. +34 607 261 720 - Catalunya, 36, 08791 Sant Llorenç d'Hortons, Barcelona

## Falta de fiabilidad en los datos e insuficiencia de los planes de acción nacionales

# El estado de la flota europea

La última comunicación anual de la Comisión Europea sobre la gestión de las pesquerías europeas recoge datos acerca del estado actual de la flota y muestra como comparado con el año anterior el número de barcos, el tonelaje y la potencia se redujeron un 0,07%, un 0,1% y un 0,1%, respectivamente. En diciembre de 2021 la flota registrada de la Unión Europea, incluyendo la flota activa en las regiones periféricas, estaba formada por 74.380 barcos con 1.320.362 de TRB y 5.304.015 kW.

*Texto:*

*Juan Carlos Barros*

La Política Pesquera Común (PPC) tiene como una de sus misiones la gestión del tamaño de la flota para asegurar que su capacidad de captura esté en equilibrio con el potencial productivo de los stocks de pesca y que no haya necesidad de asumir riesgos de sobreexplotación, gasto de combustible sin buen fin y reducción de los beneficios.

Eso significa que los estados europeos han mantenido sus flotas dentro de los techos establecidos tanto en tonelaje (TRB) como en potencia (KW) y presentar informes anuales acerca de la sostenibilidad biológica y económica, de forma que donde haya pruebas de desequilibrio implementar planes de acción para remediar la situación con un marco temporal claro.

En sus informes correspondientes a 2021 los estados pesqueros europeos dijeron haber mantenido sus flotas dentro de los márgenes establecidos por la legislación de la Unión Europea. Sin embargo, señala la Comuni-

cación de la Comisión, hay una seria preocupación acerca de la exactitud y la fiabilidad de las declaraciones de potencia así como lo que se refiere a los datos que acompañan a tales informes nacionales y también sobre la exactitud de los planes de acción.

Los informes muestran significativas lagunas en la provisión de los datos biológicos correspondientes a las regiones periféricas y para la zona oriental del Mediterráneo, así como de los indicadores económicos.

Concretamente Bulgaria, Chipre, España, Francia, Grecia, Irlanda Italia, Mal, Portugal y Suecia tienen todos ellos segmentos de 50 o más barcos para los cuales no hay datos disponibles biológicos o económicos.

En el caso de Chipre, Francia e Irlanda se llegó incluso hasta los 200 barcos.

Por lo que se refiere a los planes de acción, según la Comunicación, no siempre han sido suficientes para cubrir los desequilibrios. Y eso tiene una importancia particular en algunas zonas, como es el caso en el Mediterráneo donde los stocks se están

pescando a 1,94 veces por encima de las tasas de rendimiento máximo sostenible pero donde, al mismo tiempo, se podrían incluir metas más específicas, lo que supondría una base para hacer un uso más completo de la financiación del fondo europeo para la pesca. Y en ese aspecto recuerda la Comunicación que el cese permanente de actividad es una de las herramientas apoyadas por el fondo para el periodo 2021-2027.

Además en respuesta a la crisis la Comisión permitió el uso de los mecanismos de crisis para compensar las quiebras de mercado que se produjeron, así como igualmente se dio la posibilidad de disponer hasta el 10% de cuotas sin usar para el próximo año.

**En diciembre de 2021 la flota europea constaba de 74.380 barcos, 1.320.362 TRB y de 5.304.015 Kw**

España ha presentado un plan de acción para 2023 referente a 7 segmentos en el Mediterráneo, 2 en el Atlántico nororiental y otras 3 en otras áreas, que en conjunto incluyen 332 barcos. El plan se centra en una variedad amplia de medidas técnicas y de medidas de gestión de cuota antes que medidas de retirada de capacidad.

En cuanto a los precios del combustible, tras varios años de precios asequibles, en Marzo de 2022 aumentaron de forma muy significativa doblando los niveles en comparación con el precio medio de 2021. La flota pesquera europea estaba pagando alrededor de 1,1-1,2 euros por

## Con la energía y los precios de marzo 2022 la flota europea perdería 300 millones de euros en beneficio operativo este año

litro a mediados de marzo de este año y las primeras estimaciones dicen que si los precios de la energía permanecen a esos niveles, la flota europea tendría unas pérdidas de 300 millones de euros en beneficio operativo en 2022.

Sin embargo, el impacto de los altos precios varía mucho entre las distintas flotas y artes. Así cerca del 40% de la flota de bajura, 66% de la flota de altura y el 87% de la flota de aguas lejanas dejaría de ser rentable si los precios de la energía continúan al nivel actual (marzo 2022) el resto del año. Los segmentos de flota más afectados serían los que usan aparejos de mayor consumo de combustible, como es el caso en particular del arrastre.

En cuanto a la obligación de descarga destaca la Comunicación de la Comisión, como la PPC aspira a un aumento de la selectividad y a reducir los niveles de capturas no deseadas y recuerda que los estudios realizados por el STECF y el ICES indican que los niveles de tales capturas permanecen altos en muchas de las pesquerías demersales mixtas en aguas europeas, concretamente entre un 20-30% en el Gran Mar del Norte, el Mar Céltico, el Golfo de Vizcaya y la costa española. Y añade la Comunicación que los informes de los estados continúan proporcionando solo una información limitada sobre las repercusiones socioeconómicas de la obligación de descarga.



*La flota pesquera europea acusa los altos precios del combustible*

Los impactos de la actual regulación delegada europea en la que se especifican los detalles para la ejecución de la obligación de descarga y sus excepciones, según el STECF son mal comprendidos, teniendo en cuenta el nivel de los informes de las capturas descartadas.

La Comisión Europea se ha propuesto trabajar con los grupos regionales de los estados miembros para efectuar una revisión de tales excepciones en 2023.

Los fondos estructurales para la pesca proporcionan ayuda con un alto porcentaje de financiación pública para aplicar la obligación de descarga. Según la Comunicación de la Comisión en 2020 los estados gastaron más de 86 millones de euros, una cantidad mayor que en cualquier año previo. Aunque el apoyo a las medidas técnicas para mejorar la selectividad de las artes ha aumentado, un análisis pormeno-

### No se han adoptado medidas para el control efectivo de la obligación de descarga

rizado de los datos muestra que la mayor parte de la financiación fue para investigación de apoyo a las excepciones y para mejoras en el sistema de IT que facilite un uso más efectivo de las cuotas. Pese a que se han llevado a cabo numerosos proyectos piloto y pruebas, su adaptación por la flota no ha sido tan amplia como se esperaba.

El control y la puesta en práctica de la obligación de desembarque continúa siendo problemática y las auditorías realizadas en 2020 demuestran que en los estados no se han adoptado las medidas necesarias para asegurar la efectividad del control y la puesta en práctica de esta obligación, así como de significativas descargas indocumentadas, lo que ha sido corroborado por tres evaluaciones de cumplimiento efectuadas por la Agencia Europea de Control de la Pesca. En 2021 la Comisión emprendió procedimientos de infracción contra España, Francia, Bélgica, Irlanda y Países Bajos. 🌊

La flota pesquera española dispondrá de una cuota de 6.784 toneladas de atún rojo para el año 2023, lo que supone un incremento del 10 % con respecto a 2022, según el acuerdo alcanzado en la reunión anual de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT).

# ICCAT deja un sabor agridulce

«Por primera vez en la historia», señalaba la nota oficial de la Iccat, en el encuentro en Portugal se acordó una «medida inédita» con un procedimiento de ordenación del atún rojo del Atlántico, con la que pretenden garantizar «una pesca sostenible y rentable a largo plazo» de los recursos de este gran migrador en el Atlántico oeste y este y en el Mediterráneo. En estos dos últimos la cuota anual para todas las partes se ha elevado de 36.000 a 40.570 toneladas.

*Texto: Juan Manuel Moreno*

La reunión anual de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), celebrada entre el 14 y el 21 de noviembre en Vila do Lobo (Portugal), había suscitado una vez más una gran expectación entre el sector y otros agentes, como estados, científicos y ONG. El balance del encuentro ha dejado opiniones encontradas, si bien, se sigue reconociendo la recuperación del *Thunnus thynnus* en el Atlántico Este y el Mediterráneo occidental en forma de incremento de las cuotas.

En concreto, el Total de Captura Admisible (TAC) se amplía en 4.570 toneladas, es decir, un 12,6%, por lo que se pasa de las 36.000 toneladas de este año a 40.570 en 2023. En lo que respecta tanto a la Unión Europea (UE) como a España, el incremento ha sido un 10% superior a la cuota de 2022. La UE suma 2.043 toneladas y pasa de 19.460 a 21.503; España recibirá 691 toneladas más que este año, de ese modo subirá de 6.093 a 6.784 toneladas.

Este resultado entraba en las previsiones del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, quien antes de la cita de



ICCAT ha debatido la asignación de cuotas para los próximos años.

## Las nuevas cuotas de atún serán aplicables durante tres años

Portugal daba por buena una subida de 650 toneladas para España. Tras el resultado Planas se mostró satisfecho y afirmó que «esta subida da respuesta a las demandas del sector». Se trata de una afirmación de carácter general y que no es extensible a los almadraberos gaditanos.

Y es que la subida de cuota para las almadrabas de Cádiz se limita a 168 toneladas. Con este incremento los productores de esta arte trimilenaria podrán capturar, inicialmente, 1.643 toneladas de atún rojo. Cabe recordar que las almadrabas de Conil de la Frontera, Tarifa y Zahara de los Atunes se engloban bajo la OPP-51 y sumarán casi 1.200 toneladas de la cuota para 2023. El resto de la cuota, unas 450 toneladas, será para la almadraba de Barbate, comercializada por la sociedad Pesquerías de Almadraba, que está compuesta por la empresa local Petaca Chico y la murciana Ricardo Fuentes.

Marta Crespo, directora gerente de la OPP-51, ha calificado la reunión de la ICCAT como de «gran oportunidad perdida para ampliar considerablemente la cuota». En esa misma línea se han expresado entidades supranacionales a través del gaditano Javier Garat, secretario general de la patronal de armadores Cepesca y presidente de Europeche, quien reclamaba una subida del TAC del 39% para llegar a las 50.000 toneladas, en consonancia con la situación del stock. Con las nuevas cuotas, que se-



*Representantes de la almadraba juzgan la reunión ICCAT como «de una gran oportunidad perdida»*

rán aplicables durante tres años en el período 2023-2025, se reconoce la recuperación de las reservas de atún rojo, cuyos niveles de biomasa se hallan en máximos históricos, aunque sin llegar a las expectativas de buena parte del sector. Otras reivindicaciones de los pescadores de atún rojo eran eliminar restricciones a la industria en torno a las granjas de engorde y un proceso de toma de decisiones basado en aspectos técnicos. Ahora, el nuevo sistema de gestión, ya probado en otras especies, y una vez superado el plan de recuperación y habiendo pasado al plan de gestión, es el método más adecuado para gestionar la especie.

Así lo entiende David Martínez, director de Grupo Ricardo Fuentes, que ha atendido a Europa Azul y ha defendido esta nueva gestión «porque está basada en criterios científicos, no permite injerencias políticas, y las cuotas vendrán dadas según las evaluaciones científicas; es el futuro de gestión para todas las especies marinas». Con el nuevo sistema de gestión aprobado por los 52 socios de la ICCAT la cuota será fijada periódica-

mente según la situación del atún rojo y otros parámetros de carácter técnico. Además, destaca Martínez, «otros aspectos de control se han mejorado, como por ejemplo la aprobación de una tabla de crecimiento de atún rojo en vivero, en base al trabajo del SCRS durante los últimos tres años, que controlará y limitará la producción». Este procedimiento innovador cuenta también con el beneplácito de ONG ambientalistas como WWF, que considera que este sistema contribuirá a mantener la estabilidad de los caladeros y de los mercados.

De cara a la próxima campaña Pesquerías de Almadraba continuará su estrategia productiva de adquirir cuota de otras pesquerías. La almadraba parte con una asignación en torno a 450 toneladas que, en años anteriores, ha ido creciendo hasta las casi mil toneladas. David Martínez ha confirmado a Europa Azul que «si las condiciones y el mercado lo permiten, haremos lo que esté en nuestras manos para que la almadraba pueda acordar cesiones de cuota temporales para incrementar sus posibilidades.

Nuestra estrategia desde que comenzamos en Barbate es maximizar las opciones de la almadraba, lo que nos ha afianzado como la almadraba más importante de toda la zona de convenio ICCAT”.

En la parcela comercial, advierte Martínez, «aunque el mercado del atún rojo ha crecido mucho los últimos años, estamos en una situación de inestabilidad por la situación global –Covid, guerra de Ucrania, inflación, crisis...- los costes de toda actividad empresarial han subido drásticamente, y los precios de venta, si bien han subido ligeramente, dan señales de cansancio, por lo que debemos ser prudentes para plantear la estrategia comercial del año próximo».

Frente a estos aspectos generales del mercado y comunes a múltiples pesquerías, la almadraba de Barbate difiere en buena medida de las de la OPP-51, ya que la barbateña combina atún rojo de almadraba y de acuicultura, y comercializa tanto enfresco como ultracongelado para diversos mercados.

Otra situación es la de pequeños productores artesanales que consideran que estas cuotas no garantizan su supervivencia. Hay que recordar que las actuales cuotas provienen de la pesca que sectores tradicionales han realizado históricamente. En el caso de las almadrabas gaditanas la cuota llegó a reducirse un 65% en 2010 por la crítica situación del stock. «Estos años han sido una dura prueba que hemos sido capaces de superar, manteniendo puestos de trabajo en momentos en los que apenas había cuota. Ahora es justo que podamos mantener los porcentajes que tan duramente hemos trabajado para conseguir y mantener», explica David Martínez a este medio. Por otro lado, añade Martínez, “creemos que en el atún rojo hay sitio para todos aquellos que necesiten vivir de ello, siempre dentro de la normas establecidas.

Por eso en 2018 se cambiaron las claves de reparto nacionales, en coherencia con la situación incluso siguiendo directrices



*Las flotas de túnidos están sometidas a la creciente inestabilidad por el Covid, la guerra de Ucrania, la inflación y la crisis. Foto Iñigo Onandia.*

### «La buena recuperación del atún rojo gracias al sacrificio durante 15 años de los pescadores ha contribuido a su mejora»

europeas, ese trabajo ya se ha hecho en España. Y ahora todos los sectores implicados, tanto los industriales, como nosotros los tradicionales e incluso los artesanales, ven como con la subida de cuotas sus toneladas aumentan».

La buena recuperación de la especie, gracias al sacrificio durante 15 años de los pescadores y a la acción conjunta de todos los actores implicados, han permitido un escenario actual que, lejos de colmar las expectativas de todos, es una realidad muy positiva para la difícil economía del sector pesquero en el litoral gaditano.

#### **Pez espada**

En cuanto a pez espada se acordó mantener la cuota de la especie en el Atlántico norte en 13.200 toneladas y rebajar la del Atlántico sur de 14.000 a 10.000 para los próximos

cuatro años. Ahí, pese al recorte, la flota gallega confía en seguir pescando lo mismo que hasta ahora porque cuenta con que se mantenga la tendencia de los últimos años, cuando barcos de otros países no capturaron el que podrían, según fuentes del sector.

Los palangreros españoles pueden pescar este año 5.616 toneladas de espada en el Atlántico norte, cantidad que conservarían en el 2023, a la espera de ajustes. Y en el sur, según los datos del Ministerio de Pesca, el cupo ajustado son 4.786 toneladas. A expensas del volumen de capturas de algunas de las otras 47 partes representadas en la Iccat, donde la UE es una en nombre de los Veintisiete, serían las opciones que esperan mantener los próximos cuatro años.

## «Los gobiernos gastan cada año unos 35.000 millones de dólares en financiación a la pesca, de ellos, 22.000 millones se destinan a subvenciones perjudiciales»

### Túnidos tropicales

El comité del ICCAT ha decidido mantener en 2023 la actual regulación y el TAC para el patudo y túnidos tropicales, aunque el comité científico confirmó que se encontraba en ligera

recuperación de situación de sobre-explotación. Se mantiene así la asignación de cuotas y las medidas actuales de reducción de la mortalidad de juveniles, como una veda a la pesca sobre dispositivos de concentración

de peces de 72 días y un número máximo de activos por buque de 300. Se ha previsto que en el primer semestre de 2023 se celebrará una reunión inter-sesiones de la Subcomisión 1 para elaborar un mecanismo de asignación de TAC, en el que se prestará especial atención a los intereses de los estados costeros en desarrollo, y para revisar otras medidas relevantes para la conservación y ordenación de los túnidos tropicales.

Las conclusiones se elevarán a la próxima reunión anual del ICCAT en la que deberá adoptarse un acuerdo.

## CITES se alía con el conservacionismo radical

La Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de la Fauna y Flora Silvestres (CITES), celebrado en Panamá, ha demostrado la alianza de esta entidad con el conservacionismo más radical que en estos momentos prima claramente sobre la ciencia. La propuesta número 37, presentada por Panamá y copatrocinada, sorprendentemente, por la UE y varios países más abordaba inclusión en el Apéndice II de 19 especies de tiburones de la familia Carcharhinidae y de la aplicación de sus disposiciones a otras 35 especies (entre las que se encuentra la tintorera o tiburón azul) de la misma familia por considerar que son parecidas a las 19 y que pueden confundirse en el mercado. Pero la política y el ecologismo primaron sobre la ciencia pese a que el panel asesor de expertos de la FAO, único órgano independiente de Naciones Unidas con expertos en pesca, publicó un informe en el que claramente manifiestan que, de las 19 especies propuestas, sólo 3 cumplían con los criterios de inclusión en el Apéndice II de CITES, 12 no los cumplían y 4 no tenían datos suficientes para su determinación. Además, manifestaba que “la propuesta no mencionaba que la familia Carcharhinidae tiene una gama de tamaños, apariencias morfológicas y productividad claramente diferentes. Esto sig-

nifica que muchas especies pueden diferenciarse claramente entre sí tanto en los lugares de desembarque como en el comercio”. Y, añadía, “la inclusión de las 35 especies “semejantes” tendría implicaciones socioeconómicas, de vigilancia, de aplicación y de persecución sustanciales, muy por encima de los requisitos e impactos para las 19 especies seleccionadas para su inclusión en el Apéndice II”. En la convención asistieron 140 ONG, además de IUCN, de las cuales, más de 50 se dedicaban a asuntos relacionados con los océanos y la pesca. Y de esas, al menos 5 dedicadas exclusivamente a la protección de los tiburones (algunas de ellas con el objetivo de que se prohíba su pesca). “Todo el largo pasillo que une las distintas salas de conferencias estaba repleto de preciosas fotografías de las distintas especies de tiburones que se pretenden proteger (por cierto, se vendían a 200 US\$ cada una) con un claro propósito de waltdisneyzar estas especies”, decía Garat. Panamá es un país con una tarjeta amarilla de la Comisión Europea por no cooperar suficientemente en la lucha contra la pesca ilegal y porque su gestión pesquera interna es un desastre. «Panamá, en un ejercicio de hipocresía y eco blanqueo (greenwashing) sorprendentes, alentados y apoyados por los conservacionistas, dedicó todos sus esfuerzos

y un gran presupuesto cosniguió sacar adelante la propuesta». Japón, por su parte, presentó una enmienda proponiendo que se incluyeran las 19 especies, dejando fuera las 35 restantes. Esta propuesta obtuvo el apoyo público de países como Canadá, Indonesia, Antigua y Barbuda, Mauritania, Sudáfrica o Laos. Una vez que intervinieron los representantes de los gobiernos y de la FAO (que recordó las conclusiones del informe del panel de expertos antes mencionadas), ICFA de la mano de Javier Garat pidió el apoyo a la propuesta de Japón, recordando que la tintorera es una especie perfectamente diferenciable de las otras por su característico color azul metálico, que está en buen estado biológico en todos los océanos gracias a la gestión de las Organizaciones Regionales de Pesca (ORP) y que su inclusión ocasionaría importantes consecuencias socioeconómicas a la flota de palangre de superficie y numerosos problemas burocráticos a los gobiernos y a los pescadores en su aplicación. Finalmente, se procedió a la votación, siendo rechazadas las propuestas de Japón y Perú. Y, con mucha más tensión todavía, se votó la de Panamá y el resultado fue de: 88 votos a favor, 29 en contra y 17 abstenciones de 134. Los que estaban a favor, jaleados por las numerosas ONG, saltaron de alegría y cantaron su victoria. 🌊

## El veto del cierre de las 87 zonas de pesca se nota en la bajada de capturas

Vigo dice adiós a dos efectivos, de artes de arrastre y pincho, abanderados ya en Marruecos y Namibia. “Vamos a acabar sin nada en Cantábrico y Gran Sol”, condenan en el sector. El barco, Mercedes Emilia, gemelo del Manolo del Terín, su trayectoria como palangrero en aguas comunitarias ha llegado a su fin. El barco se ha trasladado al puerto namibio de Walvis Bay, desde donde operará a partir de ahora. Este pesquero vigués es solo uno de los caídos de la flota española desde la aprobación del reglamento comunitario 2022/1614, que prohíbe las artes de pesca de fondo en más de 16.400 kilómetros cuadrados. Otro es el Río Mau, del armador de Bueu, Agustín Santomé, exportado a Marruecos.

Texto: I.S.

La baja de barcos españoles que faenaban en caladeros comunitarios y su exportación a terceros países es un hecho. Pese a que el Gobierno de España recurrió este acto de ejecución a los tribunales las consecuencias de su entrada en vigor ya se han notado en las descargas, los precios y la pérdida de masa crítica de un sector estratégico para Galicia.

El éxodo del ‘Mercedes Emilia’ engordará la ya extensísima cifra de efectivos que armadoras gallegas han ido exportando a Namibia, como el ‘Urondo’, ‘Ur Ertza’ o el ‘Monte San Roque’, a pesar de la comple-

jidad que exhibe últimamente el mercado de cuotas en este país africano. Lo que no se había producido hasta la fecha, según consta en los registros oficiales, es una suma de media docena de bajas en un periodo tan corto. Además del palangrero encargado por Mascato, exportado formalmente con efectos desde el 17 de octubre, otro emblema de la flota de Gran Sol se acaba de despedirse de las aguas comunitarias. Es el ‘Río Mau’, del armador de Bueu Agustín Santomé, exportado a Marruecos el 26 de septiembre, diez días después de la publicación del reglamento impulsado por Virginijus Sinkevicius y Charlina Vit-

**El ‘Mercedes Emilia’, el ‘Río Mau’, el ‘Plaia de Esteiro’ están entre las bajas**

cheva. Como el primero, tiene 29 metros de eslora, aunque en su caso fue entregado por el astillero en el año 2004.

**El ‘Plaia de Esteiro’, adiós con 28 años**

Igualmente, con permiso para operar con aparejos de arrastre de fondo en el Cantábrico Noroeste, el ‘Plaia de Esteiro’ causó baja definitiva en el censo español el 26 de septiembre.

Con casco de acero y 17 metros de eslora, el ‘Amutio Hierro Dos’ operaba con la volanta, un arte de pesca fija que también ha sido repudiada, sin datos, por la Comisión Europea.

Peor suerte ha corrido el ‘Plaia de Esteiro’, con puerto base en Muros, y que figura como desmantelado en la base de datos de la flota comunitaria. Se dedicaba al arrastre de fondo en el Cantábrico noroeste, con 28 metros de eslora y casi 218 GT de capacidad. Fue dado de baja definitiva el 26 de sep-



Barcos gallegos han causado baja por la asignación de zonas de protección.

tiembre. El 'Amutio Hierro Dos' tenía puerto base en la localidad cántabra de Colindres, y también será desmantelado; se dedicaba a la volanta, un arte fijo de pesca que se ha visto asediado por el veto de Bruselas pese a no disponer de ningún informe científico que haya podido evaluar nunca la huella que dejan en el fondo del mar. Esta nómina la completan dos embarcaciones mucho más pequeñas, ambas de artes menores con permiso para operar en la zona del Cantábrico: Esperanza (Muros) y Batman (Bueu).

La flota gallega es la que está asumiendo el golpe, en solitario, del veto de Bruselas. El 'Mar Mares', con matrícula de Vigo, acaba de ser exportado y operará bajo pabellón francés.

La prohibición de las artes de fondo afecta a 87 áreas de pesca, si bien, en 41 de ellas no se alcanzan los 400 mé-

nimos de profundidad establecidos en la propia normativa. Abarcan desde el Golfo de Cádiz, la costa portuguesa y gallega, Golfo de Vizcaya y Gran Sol. Los países afectados, además de España, serían Francia Portugal e Irlanda, que son los que operan en estas áreas. Eso sí, ninguno de ellos ha sufrido ninguna baja –exportación, desguace o cambio de actividad– en este mismo periodo. Dicho de otro modo, el golpe lo ha asumido íntegramente el sector extractivo español, el de mayor envergadura en todo el continente por capacidad pesquera y empleo.

### "Batman", el pequeño, de baja

También baja definitiva es lo que ha registrado el armador del 'Batman', una embarcación con casco de poliéster que tenía puerto base en Bueu. Operaba con artes menores.

Hasta la fecha, las descargas de las principales especies del caladero (merluza, rape, gallo y bacaladilla) cayeron en los cinco puertos de referencia de la comunidad gallega (Vigo, A Coruña, Ribeira, Celeiro y Burela) en un 12,5%, lo que ha provocado que, en algunos casos, el precio se dispare. Solo el precio medio de la merluza y rape escaló casi un 30% respecto al mismo período del pasado año. "Vamos a acabar sin nada en el Cantábrico y Gran Sol como sigamos así", condenan fuentes del sector, que temen que la ofensiva de Bruselas contra la pesca de fondo vaya a más con las revisiones futuras de este reglamento. Una norma que se ejecutó sin contar con un informe de impacto socioeconómico y sin datos científicos sobre un eventual daño de estas artes a los fondos marinos. 



**QUICK  
SHAFT SEALS  
RESPONSE**

Suministro y reparación de  
cierres de bocina mecánicos  
o de labios.

**VMS**  
VIGO MARINE SERVICES

[www.vigomarineservices.com](http://www.vigomarineservices.com)

# El IV Encuentro de los Mares ofrece una radiografía de las especies, caladeros y flotas

El IV Encuentro de los Mares, «el mejor congreso del mundo para intercambiar opiniones y ayudar al mar», comentaba el secretario general de Cepesca, Javier Garat, quien fue calificado por el chef, Angel León, «como la persona más influyente en el mundo de la pesca en España y Europa» constituyó la ideal radiografía para conocer el estado de muchas especies, de muchos caladeros, y de sectores pesqueros nacionales e internacionales

«Seguir sumando para conseguir que en 2050 los mares pueden regenerarse si todos hacemos lo que tenemos que hacer». Era el objetivo fundacional de Encuentro de los Mares, el mismo que se ha seguido trabajando en su cuarta edición, que finalizó en Chiclana de la Frontera pormenorizando los “super blue foods”, los superalimentos marinos que según compartieron biólogos, investigadores, cocineros y referentes de la industria pesquera serán claves para el futuro de la alimentación mundial.

Era una de las ideas más repetidas durante el IV Encuentro de los Mares, que clausuraban la delegada de la Junta de Andalucía en la provincia de Cádiz, Mercedes Colombo, quien se congratulaba de la celebración del congreso en su

tierra, Cádiz, “que apuesta como el congreso por la gastronomía y la sostenibilidad”, y el director general de Vocento Gastronomía. Benjamín Lana invitaba a congresistas y seguidores a volver el año que viene para “hacer grande esta comunidad y seguir intercambiando opiniones y relaciones, leitmotiv de Encuentro”, “el mejor congreso del mundo por esta característica”, lo definía Javier Garat, “la persona más influyente en el mundo de la pesca en España y Europa”, según Ángel León. Definiciones cruzadas, ejemplo de las relaciones que suceden en Encuentro.

Organizado por Vocento Gastronomía, con la Junta de Andalucía como patrocinador institucional e Iberostar Hotels & Resorts como partner sostenible, el

congreso viajó en esta edición por las provincias de Huelva y Cádiz, desde Ayamonte a Chiclana, deteniéndose en Doñana y cruzando también a Portugal, donde tuvo lugar un almuerzo en el restaurante Vistas. En total, se celebraron 18 actividades en ocho localizaciones diferentes recorriendo cerca de 800 kilómetros, completándose con seis comidas y cenas donde se sirvieron 60 elaboraciones diferentes. Entre los chefs que cocinaron y hablaron estuvieron: Xanty Elías, Juanlu Fernández, Diego Gallegos, Pepe Solla o Pedrito Sánchez y Ángel León.

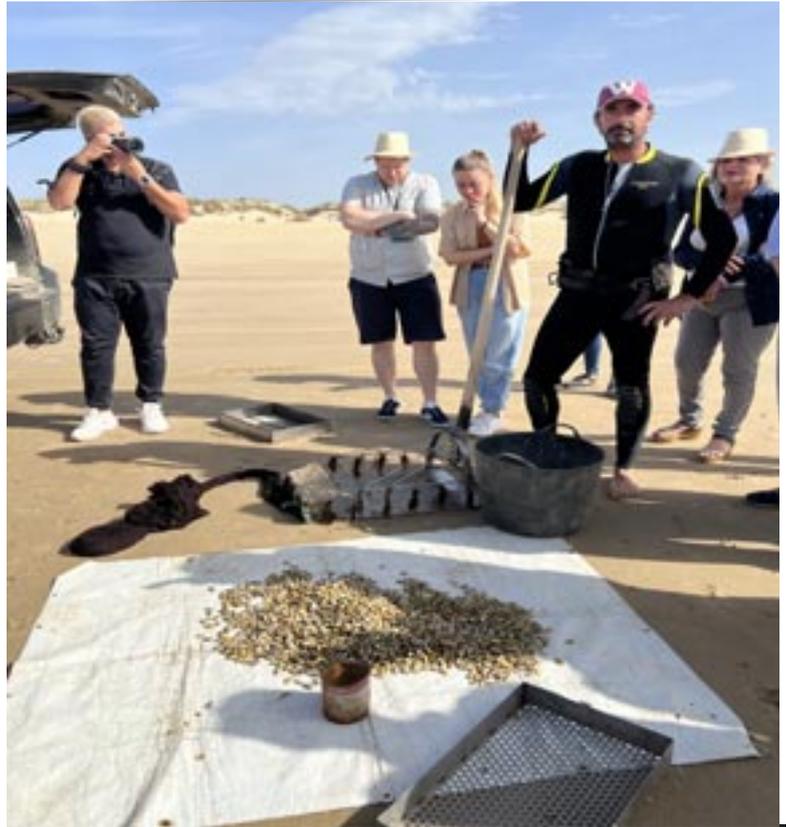
### El mejillón, un gran superalimento

Trabajar con todas las especies del mar fue la idea que se fue trabajando durante el congreso, incidiendo en la pesca de aquellas que más pueden favorecer al cuerpo humano y paliar la hambruna global. Para ello aparecen los superalimentos marinos, “alimentos asequibles, de alto valor nutritivo y beneficiosos para la salud humana y ambiental”, como explicaba Carlos Duarte, director científico del congreso, quien ponía nombres: erizos de mar, anémonas, sardinas, orejas de mar, ostras, macroalgas y, sobre todo, mejillones, materia de trabajo del científico gallego Uxío Labarta, biólogo marino del CSIC que se ha dedicado a trabajar a favor del cultivo de mejillón, “nuestro superalimento, de baja huella ambiental y altos valores proteínicos, cuyo precio no ha subido en los últimos años”. Labarta fue, además, galardonado en el cierre de la jornada del jueves con el Premio Sartún del congreso.



Los temas debatidos en el Congreso de los Mares han despertado gran interés.

Otro de estos superalimentos son las anémonas que por parte del recolector José Pérez, quien denunciaba no obstante la plaga de alga asiática que “ha acabado con las ortiguillas en Cádiz y que puede hacerlo con la totalidad de la biodiversidad marina y también está dañando en general al ecosistema marino”. Empezó a pescar ortiguillas en Cádiz 2003 y lo hizo hasta 2015, cuando apareció el alga. “Como se convirtió en imposible pescarlas en Cádiz me fui al Mediterráneo, pero allí también se está complicando aunque hay zonas, sobre todo en zonas de la provincia de Málaga, sin algas. Es ahí donde se debe sembrar”. También son muy importante los mictófididos que presentaba la bióloga marina Susana Agustí, “el vertebrado más abundante del planeta, que vive entre los 200 y 1.000 metros de profundidad, y tiene gran valor nutritivo” pero cuya pesca “puede alterar otros ciclos importantes del mar”. 🌊



*La pesca de coquinas en Doñana fue mostrada a los asistentes .*

# Aqua Future

## SPAIN

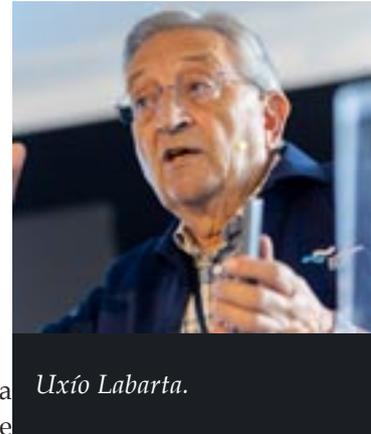
**SANTIAGO DE COMPOSTELA**

**28, 29 Y 30 DE MARZO**

### «El mejillón es la especie con más baja huella ambiental y alta proteína»

El Premio Sartún 2022, el biólogo marino Uxío Labarta, defendió la producción de mejillón, un superalimento de “baja huella ambiental y altos valores proteínicos, cuyo precio no ha subido en los últimos años”. El investigador del CSIC y pionero en acuicultura Labarta, mantenía que «el mejillón gallego es “nuestro más querido superalimento”, un producto con una baja huella ambiental, que contiene proteína de alta calidad, ácidos grasos Omega-3, alta contenido en hierro y B12, fitoesteroles y baja traza de metales. “Y no tiene arsénio aunque se haya comentado”, argumentaba Labarta. Promocionado,

el biólogo marino ha repasado la historia del mejillón, producto que aun siendo gallego no nació en Galicia sino que su cultivo empezó a principios del s.XX en los puertos de Barcelona, Tarragona y Valencia “pero con semillas de Galicia y del Cantábrico”. En Galicia, su cultivo comenzó con una prueba piloto en Cangas en 1934. Después llegó la producción en la Ría de Arousa, que fue aumentando hasta que en 1976 se limitó el número de bateas. Se trata, relataba quien también fuera diputado en el Parlamento gallego, de un producto que nació para la conserva pero que acabó afianzándose como producto fresco. “Ahora se aprecia como la ostra, aunque sus precios se mantienen casi invariables desde hace años”. No obstante, su consumo no ha parado de crecer, “y ahora la producción en países europeos no alcanza al consumo”, por lo que se está empezando a cultivar fuera del viejo continente. Repasando las diferencias entre el crecimiento de su concha y su carne, que depende de la época de plantado, la radiación solar, el alimento y el viento y el caudal de los ríos, el gallego finalizaba defendiendo su cultivo, pues “no es verdad que su cultivo altere el ecosistema marino al no dejar crecer organismos a su alrededor”. Lo demostraba explicando el uso de las heces del mejillón, que “contienen alrededor del 38% de carbono. El 50% de las mismas se queda en la misma cuerda, alimenta a otros alimentos y fertiliza el agua”.



Uxío Labarta.

### Nicolai Ellitsgaard, un ejemplo de la utilización de algas y pescados de descarte de las costas noruegas

El chef noruego del restaurante subacuático Under\* (Lindesnes) recreó, en el escenario de Encuentro de los Mares la gran variedad biológica y gastronómica del mar noruego. Situado a 5 metros bajo el agua -en el fondo marino noruego- Under\* es, no solo un restaurante, sino también parte del mismo suelo marino, ya que su estructura está pensada para que moluscos y algas crezcan sobre él. “En Noruega, no solo tenemos salmón”, sentenciaba Ellitsgaard, y es por ello que gran parte de su propuesta es la de poner en valor otras especies, entre ellas las algas. “Estas son el producto más importante de nuestro restaurante, un producto sanísimo”, explicaba el noruego mientras recalca que solo utiliza algas noruegas “para ser lo más sostenible posible”. Ejemplificaba el uso de estas algas en su menú con la elaboración de varios platos en directo, entre ellos también postres en los que las algas se introducen también de varias formas conocidas como bizcochos u hojaldres, estos últimos realizados con siete capas de palmaria palma, un alga que “-cuenta la historia- fue la que alimentó a los vikingos durante sus viajes por el océano”. Lo decíamos, algas noruegas. Vikingas. Pero otra parte importante del trabajo de Ellitsgaard es la de potenciar el uso de peces que son descartes de las pesquerías, pero podrían ser parte de un plato. Nicolai, por ejemplo, trabaja con ciertas especies de sargo, “que normalmente se usa solo como comida para otros peces”, o con un crustáceo llamado gorrión o munida rugosa, “que son descartes de la captura de langostinos”.

## «En un futuro espero ofertar pescados de descarte en el linea del supermercado»

El chef de Aponiente vuelve a defender los pescados de descarte para encontrar “equilibrio en el mar”, pescados que quiere popularizar para que se encuentren en los lineales de los supermercados.

El adalid de los pescados de descarte y de la sostenibilidad marina no podía faltar en Encuentro de los Mares. Ángel León (Aponiente), El Puerto de Santa María) repasó “la cruzada de mi vida”: el introducir en la dieta los pescados de descarte, “cosa que está pasando aunque aún falte mucho camino por recorrer”. Y en este camino se ha centrado: “Quiero en unos años comercializar pescados de descarte en los lineales de los supermercados, darles valor, que la gente no los rechace, porque si no no tenemos futuro como sociedad”. El propio chef de Aponiente, tres estrellas Michelin, era uno de los ponentes de la última sesión, que aprovechaba para volver a defender a los pescados de descarte para encontrar “equilibrio en el mar”. León repasaba su trabajo con estos pescados, y defendía su consumo “pero no solo en el restaurante. Quiero llegar a la sociedad, que los pescados de descarte sean ofertables en los lineales de los supermercados. Pasará en unos años”, profetizaba.

Antes, León y los congresistas que le acompañaban se centraban en el porqué de la no valorización absoluta de estos pescados. “Una razón es el nombre: ‘Descarte’. Quizá tengamos que trabajar en marketing para mejorar su imagen”, confesaba. Más razones: los problemas legales para pescar y desembarcar esos tipos de peces. Allí entraba el presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones Pesqueras, Javier Garat, “voz que quiero escuchar”, reconocía León: “Se tiene que trabajar para



Ángel León sigue apostando por los pescados de descarte.

incentivar su uso, para que sea rentable y que las legislaciones mejoren”, respondía el también gaditano.

El diagnóstico estaba pero la solución no era fácil. León aseguraba que seguiría trabajando para valorizar ese tipo de pesca, “y sé que para ello debo salir del restaurante y trascender a la industria pesquera, a la política de consumo, que a la gente se le quite el miedo a consumir pescados que no conoce. Quiero llegar a los lineales de los supermercados con los descartes”. Llegará. De momento, explicaba, ha conseguido alinearse con Pescanova para quedarse con todo el descarte de sus caladeros, que transforma en platos para los comedores escolares que gestiona Compass Group. Para ellos ha confeccionado pizzas, espaguetis o patatas fritas a partir de pescados, lo que introducía otro debate: “¿Es necesario disfrazar el pescado para su consumo?”, le preguntaba Benjamín Lana.

“Es cultural, no debería ser peor así es más fácil, y mi objetivo es que se coma más pescados”, repetía León. Porque el futuro del mar, concluía, “pasa por hablar de las especies que ahora no tienen valor. El formato de pizza era el más accesible así a un público infantil”.

Recientemente, Ángel León, ofrecía una comida a 200 asistentes, con un menú compuesto por platos marinos como una sopa de higuera con caballa, luego el segundo plato fue un homenaje a las plantas halófilas, que son las plantas que viven en la marisma. El tercer plato fue una pescadilla con plancton marino y por último, de postre, una tarta que hacemos de algas, que aunque suene muy friqui está buenísima: fermentamos las algas y luego las secamos, consiguiendo una textura similar a las láminas de manzana, así que queda como un tatin, pero de algas.



### Michael Bank «La cooperación es esencial para recuperar caladeros»

Michael Bank, científico del Instituto de Investigación Marina de Bergen (Noruega), dio cuenta de varios estudios sobre el cambio medioambiental global, la alimentación azul y los problemas de los contaminantes. Nuestra manera de vivir y alimentarnos afecta a nuestro entorno. Se ha descubierto que el planeta cada vez tiene menos oxígeno, el mar se está acidificando, los microplásticos (y los productos químicos que contienen) proliferan en agua y aire y el aumento de la temperatura global influye en el clima y las especies que habitan la Tierra. Los diferentes estudios e informes que Bank presenta así lo demuestran. Según el científico, se ha observado que el aumento de temperatura del agua

del mar provoca un aumento de tamaño en las branquias del pescado -para poder respirar mejor- y una disminución de hasta un 30% el tamaño de su cuerpo cuando hay un incremento de la temperatura entre 1 y 2 grados. Por otro lado, se ha visto que los microplásticos invaden no solo el agua del mar sino también el aire. Esto es debido a que estos contaminantes salen y entran en el agua. Hay un ciclo biogeoquímico nuevo generado principalmente por los residuos o por prácticas como el lavado de tejidos. Pero para Bank, lo más importante no son los microplásticos, sino los productos químicos que albergan. “Estos son los responsables de la degradación del medioambiente y la salud humana, pero no podemos calibrar hasta qué punto nos está afectando”. Para realizar este estudio se necesita la colaboración de diferentes industrias y científicos, lo que ayudaría también a saber cómo afecta a la alimentación azul. A continuación, Michael analizó el nivel de mercurio presente en el pescado ya que es el contaminante más importante de la industria pesquera. Así se ha detectado que desde el Ártico hasta Dinamarca, donde encontramos 17 pescados distintos, el nivel de contaminación es menor. Bank se despidió con una ventana abierta a la esperanza “en este congreso se ha dicho que podríamos recuperar el mar en 10.000 días. No es tanto, debería verse qué estrategias podríamos aplicar e ir más allá del consumo y tener en cuenta el tema de la trazabilidad. Pare ello, es fundamental la cooperación humana”.



Michael Bank.

### Villasante: «La comida azul puede alimentar a la humanidad, con limitaciones»

El profesor e investigador de la Universidad de Santiago de Compostela, Sebastián Villasante, reclama mejoras para que “la comida azul alimente a la humanidad. Porque puede hacerlo”. El investigador de la Universidad de Santiago de Compostela y promotor del programa EqualSea, Sebastián Villasante, empezaba su charla enumerando los beneficios de los océanos como fuente de vida: “Además de regular el clima, sus áreas boscosas mantienen el suelo en su lugar y mejoran la calidad del agua para las personas río abajo, los hábitats en los ríos y a lo largo de las costas albergan poblaciones de peces que proporcionan alimento incluso en áreas de inseguridad alimentaria crónica, y los manglares estabilizan las costas y reducen los daños causados por las tormentas”. Expuestas sus virtudes las comparaba con los problemas endémicos y actuales de la humanidad: “La naturaleza está disminuyendo y hay mil formas de malnutrición. En torno a 149 millones de niños menores de cinco años se ven afectados por el retraso del crecimiento y 2.100 millones de adultos sufren sobrepeso o son directamente obesos”. Comparaba estados y concluía: “Los océanos pueden ayudar revertir esta problemática”. Porque el objetivo es “lograr dietas saludables para casi 10 000 millones de personas en 2050, y no lo conseguiremos en la tierra”. “La forma en que producimos y consumimos los alimentos es la mayor causa del desarrollo insostenible en el planeta”.



Sebastián Villasante.

## «La población afectada por desnutrición ha aumentado del 8 al 10 %»

El director científico de Encuentro de los Mares, Carlos M. Duarte, apunta a los superalimentos azules más sostenibles como el mejillón o los erizos de mar como solución para la hambruna global. Exponiendo la casuística actual (crecimiento poblacional, pandemia, guerras, cambio climático...), el científico y biólogo marino Duarte alertaba que "la seguridad alimentaria está en peligro. Una de cada diez personas en el mundo sufre por hambre, y una de cada tres no accede a comida adecuada". Seguía relatando: "Entre 2015 y 2021, la población global afectada por desnutrición ha aumentado del 8 al casi 10% de la población global, y en este 2022 cerca de 3.100 millones de personas no pudieron hacer frente al coste de una dieta saludable".

Por todo ello, los superalimentos, alimentos asequibles de alto valor nutritivo y beneficiosos para la salud humana y ambiental, "son la mejor solución". Y, entre ellos, Duarte destacaba los superalimentos azules, los "super blue foods", con "blue" refiriéndose no solo a mar sino a agua, así que también entran los alimentos procedentes de la acuicultura. "Estos son fuente importante de micronutrientes esenciales, con un papel importante en reforzar nuestra salud mental, coronaria e inmunitaria. Además, tienen una baja huella de carbono, agua, pesticidas y herbicidas y son asequibles para todos por su bajo precio".

Por ello, resumía, "los alimentos azules son una fuente importante de la dieta global", aunque "el mayor problema es cómo producirlos sin impactar en su biodiversidad. Tenemos que hacerlo de forma sostenible,



Carlos Duarte explicó la alta población que padecía desnutrición.

regenerando los océanos". "Y la acuicultura es una solución". Una acuicultura que, a nivel global, empezó en los fiordos noruegos (con salmón) y en las rías gallegas (con el mejillón), una acuicultura que "ha resuelto problemas de hambruna a muchos millones de personas".

Pormenorizando, el director científico de Encuentro de los Mares apuntaba justamente al mejillón pero también a los erizos de mar, las anémonas, las sardinas, las orejas de mar, las ostras, las macroalgas o los pepinos de mar como superalimentos marinos más sostenibles, "los que se debe promocionar por tener un nivel trófico bajo. La producción del mejillón es más sostenible que la del salmón o la del pulpo, y mucho mejor que la del atún, por lo que necesitan para crecer todos los animales. 1kg de mejillón necesita 10kg de plancton, y 1kg de atún, 10.000kg".

Sin embargo, denunciaba, "estos superalimentos se utilizan ahora reducidos a harina y aceite de pescado

como pienso para animales de acuicultura y pollos", por lo que esperaba que la nueva acuicultura por la que hay que apostar esté "libre de subsidios de poblaciones salvajes. Es imprescindible cerrar el ciclo de producción en la propia granja. Tiene que ser saludable (sin subsidios de alimentos terrestres y en aguas libres de contaminantes), sostenible (centrada en niveles tróficos bajos) y regenerativa (que aporte hábitat para la biodiversidad, que secuestre carbono, que mejore la calidad del agua)".

El biólogo acababa aseverando que los superalimentos azules son también "un nuevo camino, para evolucionar a partir de las miles de especies que aún no consumimos como detritívoros, herbívoros, hongos, bacterias o microalgas; como ya hace Ángel León con el arroz marino (que ya presentó el año pasado en este mismo congreso)". Aunque para ello demandaba un proceso de cocreación entre científicos, cocineros, industria y comunicadores. Junto conseguiremos que los océanos se recuperen para 2050".

# APROMAR propone a los municipios que creen riqueza con proyectos relacionados con la acuicultura

Las comunidades locales quedarán potenciadas por muchos proyectos acuícolas, según se dio a conocer en el Auditorio de la Diputación de Alicante (ADDA), en una jornada organizada por la Asociación Empresarial de la Acuicultura de España (APROMAR) en Alicante.

La jornada estuvo enfocada a la construcción de un espacio de diálogo centrado en debatir sobre las posibilidades que la actividad acuícola tiene para las economías locales. Un sector compatible con las habituales generadoras de riqueza, como el turismo o la pesca, que supone un complemento sostenible, notable en igualdad de género y de calidad para los municipios costeros y de la España vaciada

La competencia para autorizar una instalación de acuicultura la tiene la administración autonómica y no la local. Sin embargo, es en el ámbito local donde las empresas de acuicultura conviven con la población y donde deben trabajar la aceptación social de su actividad. Se da la paradoja de que organismos internacionales de alto nivel como la Comisión Europea o Naciones Unidas, a través de la FAO, apuestan activamente por promover el desarrollo de la acuicultura por su importancia para la resiliencia del sistema alimentario europeo, mientras la actividad se enfrenta a la desconfianza de las poblaciones cercanas por falta de información objetiva. El evento quiso crear un espacio para el diálogo y conocimiento mutuo entre administración local y sector, que permita trabajar en la mejora de la per-



*El chef Quique Dacosta participó en el Congreso hablando de la importancia del producto local.*

**Supondría la creación de empleo no estacional, compatible con la actividad turística en áreas del litoral, y de nueva economía en zonas de la España vaciada**

cepción social de la actividad, para poder cumplir así con el mandato europeo de convertirse en una de las fuentes de alimento del futuro. Un centenar de invitados tuvieron la oportunidad de descubrir el potencial de la pesca y la acuicultura para la economía local

**Acuicultura en mi localidad ¿Sí o No?**

El 15 de noviembre fue declarado por las Naciones Unidas como el día en el que la población mundial alcanzó los 8 000 millones de habitantes. Uno de los ma-

## «El proyecto acuícola no va a dañar la calidad del agua»

yores desafíos que tenemos frente a nosotros es cómo alimentar a una población mundial en crecimiento sin agotar los recursos del planeta.

Proveernos de alimentos sanos y nutritivos no está entre las principales preocupaciones de los que habitamos en el mal llamado primer mundo, ya que damos por hecho de que en el lineal del supermercado vamos a encontrar todo aquello que queremos. Otra cuestión puede ser si podemos asumir el coste de la cesta de la compra.

(APROMAR) abrió un diálogo mas cercano con las poblaciones locales, especialmente aquellas donde el sector turístico es el principal motor económico y que, en los últimos años han mostrado un rechazo frontal por albergar granjas frente a sus costas.

Esta nueva etapa de comunicación con la sociedad trataba de incrementar "el conocimiento de la acuicultura a los tomadores de decisiones en el ámbito local, así como recoger sus inquietudes y responder a las mismas con iniciativas participativas".

Aunque las competencias para autorizar una instalación de acuicultura la tiene la administración autonómica, en APROMAR son conscientes de que sin el apoyo local es muy difícil que una empresas de acuicultura pueda desarrollarse de manera plena.

Por eso, y bajo el planteamiento de la jornada "Acuicultura en mi localidad, ¿Sí o No?" APROMAR reunió a políticos locales y autonómicos y representantes de entidades internacionales. El objetivo, debatir del papel de la acuicultura en el desarrollo económico y social de las localidades costeras y fluviales, y presentar a las po-



*La intervención de Céline Cousteau levantó gran expectación*

blaciones cercanas donde se encuentran las granjas, información objetiva de la actividad. Según ha informado APROMAR, un centenar de invitados han tenido la oportunidad de descubrir, de la mano de las autoridades internacionales, "el potencial de creación de riqueza sostenible y eficiente que tienen la acuicultura y la pesca, desarrolladas con buen gobierno, para las comunidades que las acogen".

En ámbitos internacionales se defiende que el desarrollo de la acuicultura es "esencial para asegurar la soberanía alimentaria europea". Como destacaron durante la jornada los distintos ponentes, "la acuicultura es uno de los sistemas más eficientes y sostenibles para producir alimentos. Es respetuosa con los mares, ríos y océanos para poder obtener alimentos de alta calidad".

Representantes de la FAO, la Comisión Europea y el Ministerio de Agricultura estuvieron del lado del sector en su acercamiento a la sociedad alicantina. La jornada también contó con la divulgadora medioambiental Céline

## «La acuicultura es esencial para asegurar la soberanía alimentaria europea»

Cousteau y el Chef 3 estrellas Michelin Quique Dacosta.

La jornada fue inaugurada por Ignacio Gandarias, director general de Ordenación Pesquera y Acuicultura del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación y Antonio Quintana, director general de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural de la Generalitat Valenciana. Gandarias, destacó la importancia del sector de la acuicultura en España, donde juega un papel protagonista en la recuperación y el relanzamiento de muchas zonas rurales y litorales, porque contribuye al mantenimiento y generación de puestos de trabajo y de riqueza y bienestar, lo que supone un impulso a las economías locales y a la cohesión social.

Gandarias resaltó que esta actividad pesquera puede atraer inversiones para los municipios a través de nuevos proyectos. El director general se ha referido a retos que debe afrontar la acuicultura como incentivar el interés de la población joven para favorecer el



La jornada, celebrada en Alicante, ha estado enfocada en la posibilidades de la actividad acuícola para las economías locales.

## Contribuye al mantenimiento y generación de puestos de trabajo y riqueza y bienestar, lo que supone un impulso a la economía local

relevo generacional de la actividad, así como aprovechar las oportunidades que ofrecen la aparición de las nuevas formas de ocio y de consumo.

Por vídeo conferencia intervino Charlina Vitcheva, directora general de Pesca de la Comisión Europea que destacó la importancia de la acuicultura “para la seguridad alimentaria europea”. Vitcheva agradeció la celebración de este evento ya que, como señala, “la percepción social es uno de los frenos mas importantes para el desarrollo de la acuicultura, proporcionando información de calidad a las comunidades locales y a sus representan-

tes”. Vitcheva indicó que la acuicultura “puede ser una de las formas más medioambientalmente sostenibles de conseguir alimento, en especial proteína, cuando se hace con el manejo adecuado”. En nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) intervino Houssam Hamza, que puso en evidencia cómo, en Europa, solo produce un diez por ciento de la acuicultura que consume, y por eso, “hay que fomentar la producción local”.

Basilio Otero, presidente de la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores, y José Carlos Rendón, presidente de APROMAR verbalizaron el compromiso de ambas asociaciones y sus respectivos sectores de apostar por la colaboración futura. Rendón ha destacado “el privilegio que supone contar con las cofradías de pescadores que tenemos en España. Hay mucho por hacer para cambiar la imagen que tiene la gente de los que vivimos del agua, pero se están dando pasos en la dirección adecuada. En un futuro, queremos ser uno solo a la hora de hablar con las administraciones. Los dos estamos en el mar y tenemos que luchar para que

## «La acuicultura puede ser una de las formas más medioambientalmente sostenibles de conseguir alimento»

nuestros pescados lleguen al consumidor con la máxima transparencia y calidad. Hay que demostrar lo que somos en realidad a los que tienen una visión crítica fruto del desconocimiento”. Para conseguir un relevo generacional, es esencial que los jóvenes que buscan trabajo sepan que en los barcos hay wifi, por citar algunos de los avances que han hecho en la pesca del siglo XXI. “Tenemos que fomentar el conocimiento de la profesión para fomentar el de nuestros productos. Las campañas que hace unos años llevaba a cabo el FROM, como la de Pezqueñines no gracias, han sido esenciales para que

el pescado entre en los menús de la gente, algo importante para nuestro sector y para la salud pública. Hay que trabajar para revertir la tendencia a la baja que vive en España”.

## Céline Cousteau

Acuicultura, pesca, y turismo comparten su interés por proteger mares, ríos y océanos. Para recordarnos que estos llevan milenios dándonos de comer y garantizando la vida en la Tierra ha intervenido la responsable de la productora sin ánimo de lucro Cause Centric Productions, Céline Cousteau, que ha destacado que la salud de los océanos es la salud de toda la Tierra. Para Céline Cousteau, la protección de estos no puede circunscribirse a actuaciones concretas, regionales o nacionales, sino que ha de ser abordada desde una perspectiva global, acorde con un mundo interconectado. Como afirma Céline, “Todos estamos conectados. Los océanos nos dan el 50% del oxígeno que consumimos. Es fundamental que, como consumidores, conozcamos lo que hay detrás del pescado que tenemos en el punto de venta. Somos responsables de que algunas pesquerías sean insostenibles y las lleven a cabo trabajadores esclavos si no preguntamos de dónde viene el pescado que comemos”.

## Quique Dacosta

"Gamba Roja hay mucha, pero ninguna como la de Denia". Empezaba así su ponencia el cocinero Quique Dacosta en la jornada de Acuicultura en mi Localidad ¿Sí o no?, organizadas por la Asociación Empresarial de la Acuicultura de España (Apromar). El también propietario de un restaurante con su mismo nombre, ha recordado la importancia que tiene el producto local tanto para su negocio como para otros restaurantes similares de la localidad costera. Un producto gourmet, pero como ocurre con otras muchas especies del Mediterráneo, del que cada vez hay menos. Por lo que es importante "cuidarlo".



*Las especies principales de la acuicultura española son la lubina, dorada, corvina, el atún, la trucha, el rodaballo y el lenguado.*

## En España se localizan 5.700 establecimientos que producen más de 272.000 toneladas de productos de la acuicultura

### Gran importancia económica

La importancia económica de la actividad acuícola para amplias zonas del territorio nacional. La gran variedad de enclaves con los que cuenta España, tanto en el ámbito marino como en el continental, ha permitido desarrollar múltiples sistemas de cría comercial de 45 especies diferentes, en más de 5.700 establecimientos tanto en zona marina como marítimo-terrestre e interior, que producen más de 272.000 toneladas de productos de la acuicultura, por un valor de más de 623 millones de euros, lo que sitúa a España como el primer productor de acuicultura en volumen de la UE y el segundo en valor. Por comunidades autónomas, Galicia encabeza la producción de engorde de especies marinas en España, con el 81,3 % del total y el 32,6 % del valor, principalmente debido a la producción de mejillón, y también de rodaballo, trucha, almejas y ostras. Le siguen la Comunidad Valenciana (6,93 % producción; 17 % valor) y la Región de Murcia (3,92 % producción; 20,7 % valor), con importantes producciones de lubina, corvina, dorada y atún. Además, esta actividad genera 12.000 empleos directos, uno de cada cuatro empleos de acuicultura de la UE y un 22 % de los puestos de trabajo en la Economía Azul UE de los recursos marinos.

## España es el mejor país en aplicar la normativa contra las importaciones de pesca ilegal

España, con unas importaciones de 2 258 000 toneladas en 2018/2019, es el estado miembro que aplica de forma más eficaz el Reglamento INDNR de la UE, habiendo incrementado su personal y los recursos humanos disponibles. Además, España ha inspeccionado un número significativamente mayor de desembarques directos de lo que exige el Reglamento INDNR de la UE. “España inspeccionó más del 90 % de los desembarques directos registrados en sus puertos designados tanto en 2018 como en 2019”.

Son datos del estudio que bajo el título “¿Inquebrantable? Evaluación de la eficacia de los controles de la UE para prevenir las importaciones ilegales de productos de la pesca”, ha publicado la EU IUU Fishing Coalition, formada por The Environmental Justice Foundation, Oceana, The Nature Conservancy, The Pew Charitable Trusts y WWF. En él de-

nuncian la “sorprendente falta de coherencia en la forma en que se implementan los controles de importación en los estados miembros”. Con ello, añaden “deja a la UE en alto riesgo de consumir productos adquiridos de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR)” lo que significa, apuntan, que la UE y sus estados miembro están apoyando inadvertidamente estas actividades ilícitas, que pueden estar vinculadas a abusos contra los derechos humanos y laborales”. No obstante, el informe mantiene que “siguen existiendo claras disparidades entre los estados miembro por lo que respecta a la frecuencia y el rigor de las verificaciones de los certificados de captura de importación validados por terceros países, así como en la aplicación de un enfoque basado en el riesgo a la hora de evaluar los certificados de captura y realizar las inspecciones físicas de los envíos de importación de productos de la pesca”.

## Bajan las descargas de pesca fresca en los puertos de interés general en un 14 %

Los puertos de interés general del Estado, un total de 46, gestionados por 28 Autoridades Portuarias y coordinados por Puertos del Estado, han movido cerca de 472 828 190 toneladas entre enero y octubre de 2022, lo que representa un incremento de más de un 4,5 % respecto al mismo periodo del año anterior. Con respecto a las descargas en pesca fresca, los puertos han decrecido casi un 14 % en los 10 primeros meses del año: pasando de las 146 760 toneladas registradas en este periodo en 2021 a las 126 310 totalizadas este año. Continúa la bajada, pero se recupera un 2 % con respecto a la registrada hasta septiembre. Las dársenas

portuarias han movido más de 13 240 toneladas, en contraste con las 11 740 registradas en dicho mes el año pasado. Los puertos con más movimiento en pesca fresca han sido los de Vigo, A Coruña y Pasaia. En primer lugar en descargas vuelve a posicionarse el Puerto de Vigo. En octubre, ha totalizado cerca de 2830, por lo que baja con respecto a la cifra que registró en octubre del año pasado: 3645 toneladas. Con respecto al acumulado en los 10 primeros meses del año, decrece casi un 8 % al bajar de las 30 230 toneladas registradas en 2021 a las 27 875 totalizadas este año hasta octubre



La anchoa presenta una diferente evolución de los precios.

## La evolución de los precios de la anchoa obliga a tomar medidas

Las Cofradías del Cantábrico abordarán un plan de gestión de la anchoa para frenar la caída de precios. Todavía no se han puesto medidas sobre la mesa, pero se estudia el reparto de cuotas o una bajada de topes para regular el mercado. Los científicos de AZTI habían constatado una caída de la talla media de la anchoa. «Frente a los 10,6 centímetros del 2004, o los 8,3 del 2010, en el 2020 la media fue de 6,1 centímetros; y el año pasado, de 5,3», explicaba el investigador Guillermo Boyra tras la revisión de la población en el 2021. La evolución menguante ha tenido su reflejo en los precios. Así, según las estadísticas pesqueras del País Vasco, el precio medio de la anchoa ha caído de los 2,75 euros el kilo del 2010 a los 0,94 euros del año pasado. En las lonjas gallegas, sin embargo, la situación es distinta y el precio medio no ha bajado tanto: fue de 1,92 euros en el 2010 y de 1,60 en el 2021 —el de este año supera los 2 euros. Encontrar una fórmula para sacar la rentabilidad que tendría que estar arrojando tal cantidad de bocarte en el Cantábrico. Basilio Otero, presidente de los pósitos españoles, señala no hay “ninguna medida concreta sobre la mesa, pero el consenso pasa por elaborar ese plan, ya sea con reparto de cuotas, con una rebaja de topes diarios, una regulación del mercado... lo que sea, pero pactar unas reglas que eviten esas caídas bruscas que impidan congelar un producto de primera calidad”.

“Máxima durabilidad a menor coste”



## Instalaciones de fluidos para la industria

- ACS y AFS
- Calefacción por radiadores
- Climatización (FAN COILS)
- Conducciones de agua en ambientes salinos (buques, cocederos,...)
- Aplicaciones industriales (redes de aire comprimido, redes de vacío, instalaciones de refrigeración por agua...)

**Galicia Sur**  
Barrio San Andrés Pontellas, 20  
36412 Pombo (Pontevedra)

**Galicia Norte**  
Pol. Ind. Vilar do Colo, c/Amarras, 114-115  
15520 Fene (A Coruña)

T. +34 986 124 163-+34 986 169 941  
[www.protecnavi.es](http://www.protecnavi.es)  
[comercial@protecnavi.es](mailto:comercial@protecnavi.es)

# Opagac plantea que las condiciones laborales sean elemento diferenciador que pueda trasladarse al consumidor

La Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (Opagac) ha celebrado en Madrid el V Congreso Nacional del Atún bajo el lema: ‘Alcanzando la sostenibilidad integral’ con el foco en la reclamación a la UE de medidas definitivas para evitar el pescado de flotas no respetuosas con el factor social, la mejora de la comunicación y la apuesta del mercado por las latas certificadas entre otros temas.

*Texto y fotos: Teresa Montero*

«Modelo absolutamente legal y sostenible» así ha calificado el Tribunal de Cuentas de la Unión Europea (UE) a la flota atunera española, “una referencia mundial a seguir en materia de sostenibilidad, ha afirmado el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Luis Planas en la inauguración del V Congreso Nacional del Atún. .

Planas valoró el trabajo de Opagac, que tiene “un gran interés por la calidad del producto, por la forma en que se obtiene y por la información que se ofrece al consumidor”, reconociendo que el elemento de diferenciación es muy importante y cada vez más.

Son, anotaba el ministro, 27 barcos congeladores que faenan en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico, los que posee el sector pesquero de túnidos tropicales, que abastece a la industria de la conserva y que en 2021 capturó más de 237.000 toneladas de atún y especies afines, el 28 % del total de las capturas de España.

También puso en valor el buen resultado de la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT), las cuotas para el atún tropical se han mantenido e “Iremos piano -como dicen los ita-



*Jon Uría , Julio Morón y Luis Planas.*

## Los barcos responsables socialmente con sus marineros soportan un 20% más de costes que aquellos que no atienden el factor humano

lianos- para ver si podemos conseguir algún resultado, señaló el ministro, que confirmó la continuidad de la gestión basada en el “mejor asesoramiento científico disponible” para lograr los tres pilares de la sostenibilidad, ambiental, económico y social.

La práctica de una pesca sostenible por todas las flotas del mundo, en línea con los dictámenes de la UE o de organismos como la FAO es crucial, avisaba Planas si queremos que haya futuro; para esta actividad.

Por tanto -ha añadido-, todo producto pesquero que sea impor-

tado por la UE debe de poseer un certificado que indique que se ha obtenido de forma sostenible y respetuosa con las reglas, tanto ambientales como sociales y laborales. Por supuesto todo esto implica un coste necesario, pues “la pesca del siglo XXI no se puede hacer con barcos del siglo XX”. Se necesitan mejorar las infraestructuras, equipamiento y condiciones de trabajo.

## Agravio comparativo

Asimismo, en la presentación, el presidente de Opagac, Jon Uría, reivindicó que la UE debe convertir las condiciones laborales básicas en la pesca. “en un elemento diferenciador y nuestro reto es trasladarlo al consumidor. Coincide con el ministro en que el sector de la conserva de atún ha de avanzar en la diferenciación de su producto respecto al vendido en Europa y cuya materia prima procede de capturas de flotas que operan en condiciones laborales inhumanas.

Por otra parte, y en la misma línea que el ministro, desde Opagac condicionan la continuidad de la flota de atún tropical a una toma de postura y acciones definitivas de Europa ante las prácticas ilegales de otras flotas que faenan en los mismos caladeros. Que operan sin respeto por la sostenibilidad de los recursos ni las condiciones laborales dignas de sus marineros con el consiguiente ahorro de costes convertido en un factor de competitividad, “inadmisible en el mercado europeo”, sentenció en el congreso Julio Morón, director gerente de Opagac.

Cabe destacar, que según datos de Opagac, la sostenibilidad social supone en torno a una 20% de los costes operacionales. un coste que desde la asociación no van a escatimar, sino aprovecharlo para diferenciarse y “tratar de competir comercialmente con las flotas ilegales que lo usan para abaratar su producto y que, paradójicamente, es distribuido en Europa”, puntualizó Morón.

De hecho, según las últimas cifras, las importaciones europeas de atún procedentes de flotas del sudeste asiático y China

## UN PLAN DE DE APOYO CON LA TELEMEDICINA

También tuvo lugar la presentación del proyecto de «Telemedicina\* by Opagac» por Ernestina Menasalvas, catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid, un servicio pionero de medicina a distancia, presente en 12 barcos, que comunica a la tripulación de un buque en alta mar debidamente formada con un médico del hospital Vithas de Vigo las 24 horas de los 365 días del año. A bordo se lleva un dispositivo, un maletín, que se conecta con este sanitario gracias a los satélites, y que incluye cámara de exploración general, monitor de signos vitales, otoscopio e iriscopio. El objetivo es tener pescadores saludables y dar un servicio médico integral digital y conectado y reducir así la siniestralidad y los costes derivados de esta. Según Catalina Lamas, responsable Comercial y Experiencia Paciente de Vithas Vigo, uno de cada cinco barcos desvía su rumbo por incidentes de salud con un coste medio de 180.000 dólares. El 80% de los casos puede resolverse a bordo. Asistimos a una simulación de consulta a distancia con la doctora San Luis realiza, desde Vigo, en conexión con el Albacora. También compareció Guillermo Aldama, cardiólogo en el Complejo Hospitalario Universitario A Coruña, que dio a conocer los beneficios de la dieta Pesco-Mediterránea que prioriza como fuente principal de proteínas al pescado, que además aporta grasas insaturadas (las saludables). Igualmente, Aldama enumeró los beneficios cardiológicos del consumo de pescado: reducción del infarto agudo de miocardio en un 30 % y del riesgo de muerte subita en un 75% y menor posibilidad de repetir un nuevo evento cardiovascular. La ingesta de pescado procura un mejor sistema inmunitario y desarrollo psicocognitivo en los niños y mayores niveles de serotonina (conocida como la hormona de la felicidad).

—que están exentas de aranceles— han pasado de ser el 5% en 2012 a más del 50% actualmente. En total, Europa importó más de 79.500 toneladas de este atún para consumo interno. En opinión de Opagac, el agravio comparativo con la producción comunitaria, que cumple con todos los requisitos legales, es abismal.

Según esta organización, la aplicación del Convenio 188 de la Organización Internacional de Trabajo (OIT), ya en vigor, debe exigirse a todas las importaciones al mercado comunitario, para garantizar que los ciudadanos europeos no consumen pescado proveniente de barcos “con esclavos a bordo” o en los que no se respetan las condiciones sociales mínimas fijadas por la OIT.

## El éxito de una gestión adecuada

La primera mesa estuvo dedicada a la Sostenibilidad Ambiental. el primero en intervenir fue Josu Santiago, jefe de Área de Investigación. Gestión Pesquera Sostenible de AZTI, quién explicó que cooperan en la evaluación de los stocks en las Organizaciones Regionales de Pesca (ORPs) atuneras —ICCAT, IOTC, CIAT y WPFC, siendo fundamental para Santiago, en este punto, la colaboración entre la industria y la ciencia, pues a más información y datos, mejor asesoramiento científico y gestión de recursos, que, en este caso, están en buen estado. “El 87% de las capturas mundiales de túnidos tropicales consumidas provienen de recursos saludables”, indicó.

Los túnidos no están mal situados en cuanto a sostenibilidad, gracias en parte, al gran trabajo de las

ORPs. Sólo en el Atlántico muestran una biomasa ligeramente por debajo del Rendimiento Máximo Sostenible RMS. Lo peor se lo lleva el Índico, el patudo presenta indicios de sobreexplotación y el rabil está sobreexplotado.

Finalizó con la referencia a un artículo de la revista Science, cuya conclusión establece que con una gestión adecuada de los recursos se puede revertir una situación de sobreexplotación, como el caso del atún rojo en el marco de IC-CAT.

Isadora Moniz, responsable de proyectos de Opagac, hizo un repaso por la trayectoria ambiental de la asociación. Código de Buenas Prácticas (2012) para minimizar impacto de pesquerías en los ecosistemas, pionero en el mundo y en evolución. Global Tuna FIP (2016), un proyecto de mejora de la pesquería con WWF España, y la certificación MSC (2022) de seis stocks del Índico, Atlántico y Pacífico. Fue la primera asociación del mundo en solicitar la certificación simultánea de toda su flota y para todas sus capturas.

En declaraciones a Europa Azul, Moniz nos contó que hoy Opagac está poniendo el foco en el uso de FADs biodegradables y que van a "trabajar en conjunto con organismos científicos para desarrollar herramientas que permitan liberar especies sensibles" de modo eficaz y considerando la seguridad de la población. Especies de las que están investigando su supervivencia post liberación con marcas satelitales.

Además, han iniciado el pasado agosto un FIP en el Pacífico en el que se trabaja con otros FIP del área para promover la recuperación del stock, interesa el listado y el patudo. 

# Interés por la certificación y poca presencia en lineales

Laura Rodríguez, directora de la oficina de Marine Stewardship Council (MSC) para España y Portugal, expuso que su estándar de pesca sostenible se basa en tres principios: sostenibilidad de los stocks, impacto de la pesquería en el ecosistema y gestión de los recursos. Puntualizó que la certificación no es solo medir, "también queremos poner en valor y reconocer y premiar a aquellas pesquerías que lo están haciendo bien" para que los consumidores las identifiquen.

Concretamente en el sector del atún, MSC ha notado una gran evolución, más de la mitad de las capturas mundiales de túnidos ya están en su programa de certificación. El 47% ya certificadas, que son más de 2.300.000 toneladas, y 500.000 toneladas, en evaluación.

Además, cerca del 30% de las capturas se hayan en un FIP. Es más, relataba la directora, "todas las pesquerías de túnidos certificadas están en Rendimiento Máximo Sostenible (RMS), tienen alta cobertura de observadores, menor impacto en especies no objetivo, aplican el código de conducta de 2012, que ha desembocado en acciones tales como FADs no enmallantes y el estudio del impacto de estos dispositivos en los corales.

En cuanto al comercio, Europa es el principal mercado para el atún con sello MSC, especialmente Alemania, el sur de Europa está creciendo muchísimo, y Francia e Italia, que van muy por delante de España. Y en Estados Unidos están viendo mucho interés.

En el posterior debate, Rodríguez confirmó que existe una mayor percepción de la protección de los océanos y la sostenibilidad. En España, la primera preocupación es la contaminación marina, sigue la sobrepesca y creciendo el cambio climático. El 80% de los consumidores solicita información sobre la sostenibilidad de los productos.

Sin embargo estas inquietudes no se ven reflejadas en los lineales, apuntaba la directora de MSC. A nivel general, no hay una oferta de su sello acorde con el vo-

lumen certificado. En el mercado español, existen más de 150 referencias de atún con el sello azul. La especie más comercializada es el bonito, aunque con un peso creciente del atún rabil (20 %) y el listado.

El atún es un producto de bajo precio trasladado al consumidor en un mercado muy competitivo, sin olvidar la inflación, la crisis global de suministros y el colapso de la logística. "Es mucha la presencia del bonito del norte", declaraba Rodríguez a Europa Azul, "pero es en el atún para conserva donde falta una apuesta muy decidida de los mercados, creo que se trata de una cuestión de integrarlo en la estrategia de mercado de la empresa".

En la mesa sobre sostenibilidad social, Juan Manuel Trujillo, secretario de Pesca del sector del Mar de la Federación de Servicios a la Ciudadanía de Comisiones Obreras, habló del papel de los sindicatos en la implantación y cumplimiento del Convenio 188 y la Norma AENOR APR.

Los trabajadores del sector pesquero se organizan en la Federación Europea de Trabajadores del Transporte (EFT), con cinco millones de trabajadores de toda Europa representados y están afiliados 200 sindicatos y 68 países. Y a su vez, se encuadran en la Federación Internacional del Sindicato de Transportes (IFT) que incluye al sector pesquero y se negocian condiciones laborales, de salud y formativas. Están conectados con 700 sindicatos de 150 países. Los sindicatos trabajan en la Organización Mundial del Comercio (OMC), la Organización Marítima Internacional (OMI) y en la FAO.

En Europa, se trabaja en el dialogo social y muy activamente en los consejos consultivos de pesca. En el de mercado, se está trabajando en una directiva que prohíba la circulación en el mercado europeo de productos de una procedencia que infrinja unos estándares mínimos de la OIT y la FAO, y también en una directiva de las diligencias que recoge en un panorama global la norma APR de buenas prácticas. 

## Salario mínimo común

Trujillo, en declaraciones a Europa Azul, avanzó que en el ámbito de la UE, desde los sindicatos se está trabajando por un salario mínimo común para los pescadores, que sea el 60% del salario medio mínimo del país.

El segundo ponente, Félix Peinado, director de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en España, avanzó que el Convenio 188 sobre el trabajo de la pesca será ratificado por España en las próximas semanas. Hasta la fecha 20 estados lo han ratificado (10 europeos, siete africanos, dos americanos y uno asiático). En legislación laboral, cree que es importante intentar buscar una estandarización de las normas a nivel mundial y facilitar la competencia justa.

Hay que pensar, anotaba Peinado, que la pesca “al tratarse de una actividad con un carácter internacional en el que están implicados diferentes países: país de bandera, del armador, del puerto, el costero, del origen de los trabajadores, hay una confluencia de situaciones que hace que hayan muchas rendijas por las que escaparse y eso significa que la OIT al definir sus estándares tenga que atender a los interlocutores sociales que hayan puesto mayor énfasis en cuestiones muy concretas: habitabilidad de los barcos, condiciones de descanso, exámenes médicos, edad mínima de trabajo, seguridad y salud, forma de remuneración, repatriación, contratos, la protección social...”. Dadas las características particulares y complejas del sector, “hay que ser más detallado y acorde a los proyectos humanos”.

A su vez, destacó que se aprecia una mayor cooperación internacional y sensibilidad internacional sobre los temas laborales, incluso en las ORPs.

La OIT ha establecido unos derechos laborales mínimos que se han de cumplir para garantizar el estándar: abolición del trabajo forzoso e infantil, representación sindical, la no discriminación en materia de género y educación y en 2022 se ha añadido la seguridad y salud en el trabajo. Según los últimos datos de la OIT, 27,6 millones de trabajadores están en condiciones de trabajo forzoso; 14,6 millones en Asia y 3,31 millones de trabajo infantil. A nivel mundial, 128.000 pescadores están en condiciones de trabajo forzoso.

Ya en la mesa, Julio Morón recordó que la Norma AENOR APR incluye cinco elementos: seguridad marítima, el código de Buenas Prácticas, el control de la pesca, la calidad sanitaria de los productos y los derechos laborales. 68 barcos cuentan con este estándar y son muchos los que están preguntando con interés. Morón advirtió que «se monta un negocio privado sobre un sello público. La gestión pesquera debería garantizar que esto no ocurra, pero el político europeo se echa a un lado. Hay quienes, añadía, piensan más en el pecesito que en la persona que pesca ese pez».

## «Es necesaria la igualdad de condiciones»



Actividad a bordo de un atunero congelador.

Luego llegó el turno para la sostenibilidad económica, Ernesto Penas, asesor de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y IUCN Fisheries Expert Group, se centró en dos temas el Level Playing Field y la transición energética. Respecto al primero propuso regulaciones de explotación de recursos con garantías para su cumplimiento y el respeto de las condiciones sociales.

Y considera que existen dos retos: algunos puertos europeos que son verdaderos coladeros de productos ilegales y velar por el cumplimiento de la legislación europea “e hincarle el diente a China.

Si la UE no es capaz de ello lo vamos a pagar. ¿Y cómo podemos hincarle el diente a China? No tengo la respuesta, pero hay que pensarla”.

## Descarbonización

En cuanto a la transición energética, Penas advirtió que el Pacto Verde aprobado por la UE va a ser un documento muy influyente en las futuras políticas. El sector pesquero, señalabasolo tiene dos posturas frente a la descarbonización: ser una solución con un buen plan estratégico o no aceptarlo y ser parte del problema lo que es suicida, los sectores que retrasen el Pacto Verde lo pasarán mal

También, proseguía, habrá que considerar la volatilidad de las energías no renovables y la mayor fiscalidad en los carburantes. Penas cree que la alternativa es el biodiesel, los combustibles de origen vegetal. El hidrógeno, el amoníaco y las pilas de combustible son otras opciones. Sorprende la falta de sensibilidad del sector pesquero sobre esto.

Además, la descarbonización supone modificar y renovar los buques ;debería intervenir la política estructural. La UE se gasta 6.000 millones de euros para la pesca y una buena parte debería invertirse en flotas modernas y descarbonizadas, reclamó Penas.

Por otra parte, un cerquero atunero cuenta con unos gastos comunes: coste social, mantenimiento, FADs y carburante, y a ellos, explicó Anne-France Mattlet, responsable del grupo de Atún de Europêche, se suma el pago por tonelada de atún capturado en aguas extranjeras y la licencia de pesca en estas zonas. Además, se debe respetar el TAC. No hay certidumbre sobre las toneladas permitidas por lo que no se puede hacer un plan económico.

## Apoyo del Gobierno y la UE

Otro de los retos, para Javier Garat, de Cepesca, es el relevo generacional, Así Garat, dijo que “o cambiamos la imagen de destructivos y sobreexplotadores ,etc., y hacemos atractiva la profesión o en poco tiempo nos vamos a quedar sin sector pesquero”. Los jóvenes cada vez quieren trabajar menos en el sector pesquero. Es necesario el “apoyo de la UE, del Gobierno y que nos faciliten la vida y no nos pongan mil y una trabas”. Garat, clamó por las mismas condiciones de juego para todos. Si esto no se consigue va ser difícil ser competitivos y solo habrá “dos alternativas: desgazar los barcos o llevarlos a otro lado. Os puedo asegurar, que últimamente, llevar la bandera de un país de la UE se está convirtiendo en una auténtica pesadilla por las políticas que vienen desde la UE: Pacto Verde, la estrategia de biodiversidad y todo lo que lo acompaña: reglamentos de control. Una serie de normas diseñadas por aquellos que viven en un mundo irreal, en una burbuja” y que desconocen la realidad. Los políticos europeos deben despertar. “Si conseguimos darle la vuelta a esta situación podemos mirar al futuro con optimismo, sinomal lo llevamos”.



*Maletín que utiliza la industria pesquera para telemedicina.*

## Homologación internacional

Miguel Ángel Herrera, gerente adjunto OPAGAC, reveló que están trabajando con la ONG Conservation International para homologar el estándar AENOR APR a nivel internacional y reconoce que están fallando en aquello en lo que dependen de más actores, como la sostenibilidad de los recursos y que la transición energética augura tiempos difíciles.

## Perjudica a las ORPs

Uno de los obstáculos, explicaba Herrera, con los que se puede encontrar Opagac para el logro de sus objetivos es el cuestionamiento en los últimos años del trabajo que realizan las ORPs en materia de control y regulación y se habla de crear tratados internacionales para paliarlo, concretamente el Tratado de la Biodiversidad que “supuestamente va a concluir en febrero”, pero que probablemente “va a perjudicar el trabajo que hacen las ORPs e incluso solapar sus gestiones”. El texto último que se está discutiendo y más apoyado perjudicaría enormemente a las ORPs, en este sentido Herrera, revela que hubo

una gran evolución en la gestión de estas organizaciones con normas más estrictas, y “lo que queremos es que estos procesos internacionales no se atropellen unos a otros y que al final podamos trabajar todos juntos”.

Por lo que respecta a la gobernanza en los ORPs, estamos viendo que “cuando se desconoce algo, se ignora; y cuando se conoce mucho de una cosa implica mas regulaciones sobre lo que hay más información. Esto no perjudica, porque es importante que las normas sean suficientes y garanticen la sostenibilidad del stock, pero cuando las normas son iguales para todos”, anotaba Herrera.

En gestión pesquera, añadía, “tenemos que trabajar con los países que van un poco por detrás”, para estar todos en el mismo nivel y poder certificar el stock. Todo esto redunda en una mejor gobernanza. “Y para la sostenibilidad económica, lo principal es que los gobiernos el sector de la distribución y el consumidor sepa reconocer cuando una pesqueríaes sostenible y lo está haciendo bien.🌊

## El 87% de las capturas de túnidos tropicales ya proviene de recursos saludables

# Premiar el respeto a las normas

**E**n el mercado, global y de oferta, el precio de venta se crea en Bangkok, en los estados asiáticos al tener mayor producción. Se puede comprar el atún entero o los lomos, muchos de los cuales entran en Europa a bajo precio. Es difícil, con todas estas limitaciones poner un precio que tenga en cuenta el coste social matizó Mattlet.

Los costes arancelarios también son un hándicap. Hay 30.000 toneladas sin ningún arancel que pueden entrar en la UE, que en contrapartida debería hacer que nuestros productos se vendan a un precio mejor. Además, solicitó Mattlet, se ha de reconocer que la flota europea cuenta con unas condiciones particulares y debe estar sujeta a diferentes reglas, y se tendría que premiar el respeto de las normas sociales y de control.

El siguiente ponente, Mané Calvo, consejero delegado del Grupo Calvo, avanzó, en aras de la sostenibilidad, sus objetivos: 100% de atún de origen sostenible para 2025, aumentar en un 80% el volumen capturado sin FADs y un máximo de 300 de estos dispositivos por barco.

## Código de buenas prácticas

Además, cuentan con un código de buenas prácticas para los proveedores y con el buque "Monteraiola" que reduce un 25% el consumo de combustible.

Llamó al esfuerzo para que los productos de la pesca sostenible tengan un precio similar a los que no lo son. Y comentó que más del 80% de los consumidores prefieren ahorrar asalvar el planeta.

María Martínez-Herrera, responsable de Seguridad Alimentaria y Medioambiente en la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y

Supermercados (ASEDAS) tras el debate sobre la venta en lineales de atún en conserva certificado, declaró que las empresas distribuidoras piensan que todas las latas con sello cumplen los requisitos y que las marcas blancas ya no existen, son marca propia de las empresas que las proveen. Lo necesario es que se comunique todo esto al consumidor y que se exporte a toda Europa el modelo de trabajo sostenible de Opagac. Italianos y holandeses nos llevan ventaja en cuanto a la venta de atún certificado.

Tras dos años indescriptibles, relataba Martínez-Herrera, "la situación también es muy complicada, el alza de costes está complicando el suministro de alimentos", y propone cinco medidas urgentes para toda la cadena: Garantizar la energía a unos costes sostenibles; un transporte seguro y garantizado de suministro de alimentos; el acceso a materias primas; la reducción de impuestos a los envases de plástico; y que se reconozca que el sector productor es esencial.

También mencionó estos retos: ser sostenibles social y medioambientalmente, atender las demandas de los consumidores y del propio sector, demandar políticas y regulaciones, y todo esto con sostenibilidad económica.

En la mesa de salud y nutrición, participó Deborah García, química, investigadora y divulgadora científica,

por la que conocimos el metilmercurio, el nombre que recibe el mercurio orgánico presente en el agua, suelo, plantas y peces. Es hiposoluble y neurotóxico para nuestro organismo, pero tras investigación toxicológica se recomienda únicamente a niños menores de 10 años, mujeres embarazadas y en periodo de lactancia evitar o restringir la ingesta de: pez espada, lucio, tiburón y atún rojo. En personas mayores de 14 años se recomienda su consumo uno o dos veces al mes como máximo porque se ha hecho un balance de riesgos y beneficios.

## Mejorar la comunicación

Javier Garat, presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores "Pesca España" expuso que ante el reto de la comunicación, pues "no estamos siendo todavía capaces de comunicar al mundo las muchísimas cosas buenas que hacemos", crearon la Asociación de Organizaciones de Productores Pesca España para poner en valor la actividad pesquera y promocionar el consumo de pescado, que en los últimos 14 años se ha reducido un 25% en el hogar. Se necesita, explicaba Garat, "armar un ejército del sector pesquero para contar todas estas cosas" con argumentos con base científica para comunicar todo lo bueno que se ha hecho. 

**La flota atunera española reclamará el año que viene a la UE la obligación de marcar los productos europeos con sus orígenes**

# La Declaración de Barcelona busca adecuar las políticas pesqueras a la realidad del sector

Representantes del Gobierno catalán y del Consejo Regional francés de Occitania se reunieron el día 4 de octubre en Barcelona, junto con representantes del sector pesquero, para analizar y trasladar la grave situación del sector en el Mediterráneo occidental y reclamar un cambio en las políticas europeas que garanticen el mantenimiento del sector pesquero y contemple una sostenibilidad biológica, económica y social.

*Texto y fotos: Francesc Callau*

Los participantes han identificado 15 aspectos esenciales que las políticas europeas tienen que adoptar para garantizar la continuidad de la actividad pesquera, que han puesto sobre papel mediante la Declaración de Barcelona, firmada por todos ellos. Con este documento apelan a las instituciones europeas y los estados miembros a atender estas necesidades y adecuar las políticas pesqueras a la realidad de la situación. Entre otros aspectos, destacan que estos momentos, el equilibrio entre la actividad pesquera, la ocupación, la contratación de jóvenes, el funcionamiento de los puertos, las estructuras comerciales y la integridad de las comunidades costeras, es extremadamente precario. También inciden en el hecho que la flota pesquera ha dismi-

nuido un 50% tanto en unidades como en potencia en los últimos 15 años y la industria está a punto de perder la masa crítica mínima para preservarla como un gran pilar de la economía azul. Y que no adoptar las reformas necesarias en la política Pesquera Común(PPC), puede desencadenar el colapso del sector y de las comunidades costeras de manera irreversible

Respecto a la PPC, la Declaración de Barcelona dice que es necesario reformarla para abordar nuevos retos y garantizar el mantenimiento de la actividad pesquera en el Mediterráneo y que es necesario contemplar el impacto del cambio climático y la contaminación en las poblaciones y la actividad pesquera, reconociendo el papel activo del sector en la lucha contra la basura marina. En cuanto al Plan multianual para la Pesca Demersal del Mediterráneo Occidental, la declaración dice

**Es necesario abordar nuevos retos y el mantenimiento de la actividad pesquera del Mediterráneo**

que las nuevas medidas de gestión tienen que contemplar la información más actualizada y más completa posible, que permita validar el impacto de las medidas de reducción del esfuerzo ya implementadas en la recuperación de las poblaciones pesqueras. Medidas como la reducción de días de pesca o el cierre espacial-temporal de los caladeros, dado que el tejido empresarial, laboral y estructural no puede asumir una nueva limitación de la actividad pesquera. En el documento se deja constancia que, "todas las embarcaciones pesqueras mediterráneas realizan pesca costera y son pequeñas y medianas empresas pesqueras que realizan jornadas cortas en caladeros próximos a los puertos base, con desembarcos diarios que sirven pescado fresco a los mercados. Y piden que la PPC reconozca esta categoría y que la regule de acuerdo con sus necesidades particulares".

Una de las medidas que piden es que se retrase hasta el 2030 el plazo de recuperación de los stocks pesqueros para lograr el rendimiento máximo sostenible(RMS), que actualmente se contempla para el 1 de enero de 2025, cosa que consideren inalcanzable.

En este sentido, el director General de Política Marítima y Pesca Sostenible de la Generalitat de Catalunya, Sergi Tudela, explica que, somos los únicos que hemos llevado a Bruselas



*Representantes de las instituciones tras la firma de la Declaración de Barcelona*

**El sector del Mediterráneo no está dispuesto a que se reduzcan más días de pesca, dado el momento crítico del sector**



*Momento de la firma de la Declaración*

la creación de una red de unas veinte zonas que hasta ahora eran explotadas y que las hemos cerrado completamente a la pesca. Han contribuido los científicos del ICATMAR y el mismo sector desde las cofradías de pescadores, y ahora estamos empezando a ver los resultados. Hay un estudio europeo en el cual se está monitorizando como se recuperan estas áreas y donde se demuestra que las cicatrices dejadas en estas zonas por la pesca de arrastre, han desaparecido en solo un año y se empiezan a ver especies propias del fondo sin el impacto de la pesca y esto pasa mucho más rápido de lo que nos pensába-

mos. Estamos muy orgullosos de esta innovación que desde la Catalunya hemos ejemplarizado ante Bruselas con la idea de recuperar los stocks pesqueros. El sector está en un momento crítico y no podemos continuar reduciendo sin poner en peligro la continuidad del sector, puesto que ya hemos reducido muchos días de pesca. Por su parte, Antoni Abad, presidente de la Federación Nacional Catalana de Cofradías de pescadores añadió que estamos todos en el mismo barco. Si no hacemos todos las mismas acciones, el pescado no entiende de rayas en el mar y estamos todos involucrados. Lo te-

nemos que poner en valor ante el gobierno español y ante la UE, puesto que nosotros ya hacemos los deberes, por el hecho que nosotros somos los más interesados en tener un medio sano y productivo, porque nos da la viabilidad económica para vivir nosotros y nuestros hijos. Medidas como el rendimiento máximo sostenible són un disparate. Que vengan aquí y verán como trabajamos ahora, pues si se remiten a estudios antiguos, no pueden ver la realidad".

Los firmantes de la Declaración de Barcelona también se comprometen a abrir el documento a la adhesión del resto de administraciones pesqueras del Mediterráneo, al sector y al conjunto de actores de los territorios marítimos. 🌊

# Ports de la Generalitat invierte 1 millón en la lonja de Deltebre, adaptada tecnológicamente y energéticamente

*Texto y fotos:*

*Francesc Callau*

La empresa pública Ports de la Generalitat de Catalunya ha llevado a cabo las obras de la lonja de pescado del puerto fluvial de Deltebre para que los pescadores puedan comercializar el pescado dentro de las instalaciones portuarias, mejorando la calidad y la trazabilidad del producto. Este ha sido un edificio muy demandado por el sector pesquero. El objetivo de este edificio es dar mejor servicio a los pescadores y a la flota actual de 24 embarcaciones de artes menores que trabajan en el puerto. La construcción del edificio ha supuesto una inversión de casi 1 millón de euros. Se está a la espera de la finalización de los trámites para la concesión administrativa del edificio. Fuentes de Ports de la Generalitat han explicado que es “una lonja moderna y adecuada para facilitar el trabajo a los pescadores, funcionando con energías renovables para ayudar al medio ambiente y a la economía del sector pesquero ebreense”. “La lonja será un atractivo turístico desde donde se promoverá el pescado de proximidad”, han añadido.



*Ports de la Generalitat ha promovido la lonja para comercializar las especies en el interior de las instalaciones portuarias.*

**El edificio dispone de una sala de subastas con gradas, una zona para preparar el pescado, una zona de oficinas, un espacio destinado a bar-restaurante, un circuito para los visitantes, y placas solares en la cubierta para su autoconsumo energético.**

## La lonja

El edificio tiene tres zonas diferenciadas con un espacio para la recepción del pescado, una sala de subastas con gradas y asientos para los compradores, una sala de manipulación de pescado y un espacio para la distribución de los productos pesqueros. Así mismo, se han creado espacios anexos para instalar la cámara frigorífica y el almacén de cajas. Además, se ha construido un tercer espacio destinado a usos administrativos. Las obras también han supuesto la

construcción de nuevas cañerías de servicios de electricidad, alumbrado, comunicaciones y agua, y la dotación de aire acondicionado en el edificio. Todos los cierras, pavimentos, revestimientos y redes de servicios se han creado según la normativa sanitaria vigente.

La lonja dispone de energías renovables para el autoconsumo de los servicios de la lonja. Se han instalado 72 placas fotovoltaicas en la cubierta que producirán 20 kW de energía eléctrica y dejarán de emitir 10 toneladas de CO2 a la atmósfera, ayudando a descarbonizar el terri-

**El gestor de la concesión de la lonja tendrá que equipar el interior de la misma con una cinta transportadora para las cajas del pescado, pantallas digitales para ver el pescado y el precio, maquinaria, cámara frigorífica y mobiliario.**



*La Lonja de Deltebre cuenta con todos los equipamientos necesarios para atender las necesidades del sector pesquero.*

torio. Para integrar mejor el puerto con la población y promover la actividad pesquera, se ha creado un circuito en la sala de subastas con una pared y cristaleras para que los visitantes puedan ver la subasta del pescado, dado que la actividad de la subasta es un fuerte atractivo turístico de las poblaciones pesqueras.

Las nueva instalación dispone de un espacio destinado a bar-restaurante, desde donde se podrá promocionar el turismo gastronómico, la cultura marinera y poner valor el

pescado de proximidad. Desde la terraza, los visitantes podrán disfrutar de las vistas de la desembocadura del Ebro. Tanto al bar-restaurante como al circuito para los visitantes se podrá llegar mediante un ascensor para facilitar la accesibilidad a personas con movilidad reducida.

El concesionario de la lonja se hará cargo de equipar el interior del edificio con una cinta automatizada transportadora para llevar las cajas de pescado mientras se hace la su-

basto; pantallas digitales donde se verá el pescado, el precio de salida y el nombre de la embarcación; mandos a distancia para los compradores; dotar las instalaciones de una cámara frigorífica, así como de la maquinaria necesaria para desarrollar la actividad; además de incorporar el mobiliario para las oficinas y la sala de reuniones.

Una vez el edificio esté equipado, los pescadores descargarán el pescado en cajas desde las embarcaciones y con los carros las llevarán a la lonja para hacer la subasta.

## Rehabilitación de la lonja de Blanes

Asimismo, Ports de la Generalitat ha adjudicado el proyecto para rehabilitar la cubierta de la lonja de pescado del puerto de Blanes por un importe de 698.000 euros. La mitad de los cuales se financia en el marco del Programa Operativo de intervención comunitaria del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP). Las obras tienen un plazo de ejecución de 8 meses, aprovechando sobre todo los meses de veda de noviembre y diciembre. El objetivo del proyecto es asegurar la funcionalidad de la estructura de la cubierta, su estanqueidad y mejorar el confort térmico de la propia lonja para el sector pesquero..

# El Port de Barcelona estudia construir una planta de biometano para suministrar combustible limpio a los barcos

El anuncio se hizo a primeros de noviembre durante la primera edición de la Jornada de Sostenibilidad organizada por el grupo de trabajo de Sostenibilidad del Consejo Rector para la Promoción de la Comunidad Portuaria.

**E**l Port de Barcelona está estudiando la viabilidad de construir una planta de biometano a partir de los residuos orgánicos recogidos de los barcos y de otras procedencias para suministrar este combustible limpio a los barcos. Así lo ha anunciado Xavier Sabaté, jefe de Proyectos Ambientales del Port de Barcelona, durante su intervención en la I Jornada de Sostenibilidad organizada por el grupo de trabajo de Sostenibilidad del Consejo Rec-

**Podrá producir unos 15.900 metros cúbicos de GNL**

tor para la Promoción de la Comunidad Portuaria. “Tenemos que entrar de lleno en la producción de combustibles limpios para poder hacer el suministro en los nuevos barcos que llegarán al Port”, explicó Sabaté. Según las previsiones del Port de Barcelona, esta planta de biometano podrá producir unos 15.900 metros cúbicos de GNL, lo que representa el 25% del combustible que se sumi-

nistra anualmente a los barcos que hacen bunkering en Barcelona. La producción del biometano será posible gracias a la transformación de entre 50.000 y 60.000 toneladas de residuos orgánicos anuales, que provenirán de los residuos Marpol de los barcos; de Mercabarna, de los restaurantes ubicados en el puerto y de los trabajos de jardinería que se realizan en zona portuaria.

La producción de combustibles limpios, la generación de energía fotovoltaica y la electrificación de muelles son los tres grandes proyectos en que el Port de Barcelona centra su estrategia de descarbonización de la operativa portuaria, tal como se explicó en la I Jornada de Sostenibilidad, una iniciativa que ha nacido con vocación de continuidad y que tiene como finalidad dar a conocer los proyectos que la Comunidad Portuaria de Barcelona desarrolla en el ámbito de la sostenibilidad, entendida con una mirada holística, “en el Port de Barcelona hacemos referencia a la sostenibilidad con una mirada amplia y siempre teniendo en cuenta las vertientes ambien-



Jordi Vila, jefe de Medio Ambiente del Port de Barcelona; Francesc Bonada y Xavier Sabaté, jefe de Proyectos Ambientales.



*Damià Calvet, presidente del Port de Barcelona, y Francesc Bonada, jefe de Organización y Sostenibilidad.*

tal, social y económica”, tal como recordó Damià Calvet, presidente del Port de Barcelona, en la inauguración del acto.

El presidente del Port de Barcelona recordó la necesidad “de acelerar la acción climática, creando condiciones que dinamicen la economía y generen empleo. Esta es la base desde la que impulsar el cumplimiento de los ODS para mejorar la vida de las personas”.

En la jornada, aparte de anunciarse el estudio de la construcción de la planta de biometano, Jordi Vila, jefe de Medio Ambiente del Port de Barcelona, explicó el proyecto de creación de una comunidad energética en el muelle de Pescadores y el estudio que se está haciendo para trasladar esta Comunidad en el ámbito de todo el Port. Por otra parte Francesc Bonada, jefe de Organización y Sostenibilidad, dió a conocer los avances que se han producido en

los últimos meses en el Plan de Sostenibilidad Sectorial, que cuenta ya con 97 empresas adheridas.

En esta primera edición de la Jornada de Sostenibilidad tuvo lugar una mesa redonda organizada por el Comité de Bienestar del Port de Barcelona en el marco de la 35ª Semana de la Gente de Mar en la que Sara Sarbosa, patrona de remolcador; Maica Cerezo, estibadora, y Eulàlia Pujol, controladora marítima, hablaron sobre el papel de las mujeres en el sector marítimoportuario.

#### **Actividad cruceística**

La actividad cruceística del puerto de Barcelona, en plena recuperación después de la crisis de la covid, acelera su concentración en el muelle Adossat, acordada en enero del 2018 con el Ayuntamiento para alejarla del centro de la ciudad. El consejo de administración de la autoridad portuaria, el último presi-

dido por Damià Calvet antes de su sustitución por Lluís Salvadó, ha decidido convocar un concurso para la construcción y explotación de la terminal G, que se ubicará allí, y rescindir anticipadamente la de la Nord, que está en el muelle de Barcelona.

La concesión de la terminal G inicialmente iba a ser para Royal Caribbean Group, que agrupa diferentes marcas, porque fue el que la solicitó. Pero posteriormente las navieras Norwegian Cruise Line, Viking Ocean Cruises i Virgin Cruises presentaron otra propuesta conjunta, lo que ha obligado a sacarla a concurso.

La nueva infraestructura deberá incorporar mejoras medioambientales como sistemas para conectar los buques a la red eléctrica ya que el muelle Adossat estará electrificado.

# Aister suma doce pedidos, tras el segundo dron que construye para Navantia

La feria de Navalía de 2018 fue el escenario para la presentación de un barco revolucionario en el naval vigués. Si bien son al menos una docena las embarcaciones de tipo dron (o un USV, siglas en inglés para “vehículo de superficie no tripulado”) en las que participan firmas de Vigo y su área, el primero en entrar en servicio fue el Vendaval, en Ceuta.

También en aquel evento, se adelantó la construcción de una unidad ideada por Navantia y fabricada por la firma moañesa Aister Aluminium Shipyard. Ahora, tras los buenos resultados y los avances tecnológicos desarrollados desde entonces, la sociedad formada por el astillero de la ría de Vigo y la empresa pública está dando a luz a una segunda unidad.

La entrega será a comienzos del próximo año y está previsto que las pruebas se realicen en los astilleros de Navantia en San Fernando, Cádiz. Junto a ello, la empresa pública también estaría trabajando en otra unidad de menor tamaño. Según el medio especializado Infodefensa, su nombre en este caso sería Levante.

Con este barco, Aister suma ya una cartera de pedidos formada por 12 embarcaciones.

## Pedidos

Además del dron, el astillero de Moaña, está fabricando un total de seis patrulleras, además de haber entregado una recientemente para Ibiza.



Embarcación diseñada por Aister

Se trata de las dos interceptoras adjudicadas por la Guardia Civil (que adjudicó otro lote a Rodman Polships) y las cuatro que encargó la Junta de Andalucía para la inspección pesquera. Las primeras tienen unos 18 metros y serán capaces de llegar a los 60 nudos; las segundas tendrán casi 11,38 metros y llegarán a los 40 nudos.

Junto a ello, la firma sigue explotando el acuerdo de colaboración al que llegó con la firma noruega GMV (Grovfjord Mek. Verksted), el astillero más al norte del mundo. Tras concretar un primer encargo para la fabricación de un barco eléctrico que se dedicará a la acuicultura de salmón, Aister añadió también un catamarán de 38 metros de eslora para el transporte de trabajadores para la industria de la eó-

lica offshore.

Los otros tres barcos en los que trabaja Aister y que completan su cartera de pedidos actual son tres pelícanos, embarcaciones de puerto que se dedican a la recogida de residuos. En concreto, serán unidades híbridas, de 13 metros de eslora y que trabajarán en aguas de Baleares, tal y como comunicó la empresa durante la última edición de Navalía.

La factoría moañesa ha cortada chapa para el nuevo USV, que será bautizado como Poniente. La embarcación tiene 10 metros de eslora y, a diferencia de aquella primera unidad, contará con un diseño más moderno y motores intraborda.

El trabajo con Navantia es estrecho, toda vez que la fabricación del casco debe estar lista para la integración de todos los equipos (mucho más avanzados y optimizados que los incorporados en el Vendaval) que convertirán la unidad en un dron. 

**Un total de seis patrulleras se están construyendo de las que dos son para la Guardia Civil y dos para la Junta de Andalucía**

## Astondoa aumenta su facturación un 36% hasta los 15,2 millones de euros

La compañía Astilleros Astondoa, de Santa Pola, es el único astillero de la Comunitat Valenciana especializado y dedicado en exclusiva a la construcción de barcos de lujo. La empresa facturó 15,2 millones de euros en 2021 según las últimas cuentas de la entidad depositadas y consultadas por este diario. Se trata de un aumento de ventas de un 36% con respecto al año anterior, en 2020 cuando la ci-

fra llegó a los 11,2 millones de euros. De este modo, la cifra de negocio se ha incrementado en 4 millones respecto al ejercicio anterior y las principales magnitudes sobre el valor de la producción "han mejorado considerablemente" tal y como destaca la firma. Además, en este sentido, desde Astilleros Astondoa han conseguido superar la facturación de la época prepandemia, cuando llegaron a los 14,4 millones en 2019. Fundada en el año 1916, sus as-

**Cuenta con naves dedicadas a la construcción de embarcaciones en poliéster**

tilleros cuentan con una superficie de más de 30.000 metros cuadrados y unas instalaciones dedicadas íntegramente a la construcción de yates de hasta 122 pies.

La firma posee cuatro centros de producción. Astondoa cuenta con naves dedicadas en exclusiva a la realización del poliéster, donde se fabrican todas las piezas del barco por separado utilizando técnicas como por ejemplo la construcción de piezas por infusión y vacío.

# Potencia a toda máquina



1913 **PASCH** 2013

**nanni**  
ENERGY IN BLUE

**MAN**

**DOOSAN**

Paseo del Campo Volantin, 24 – 3º 48007 - Bilbao (Spain)

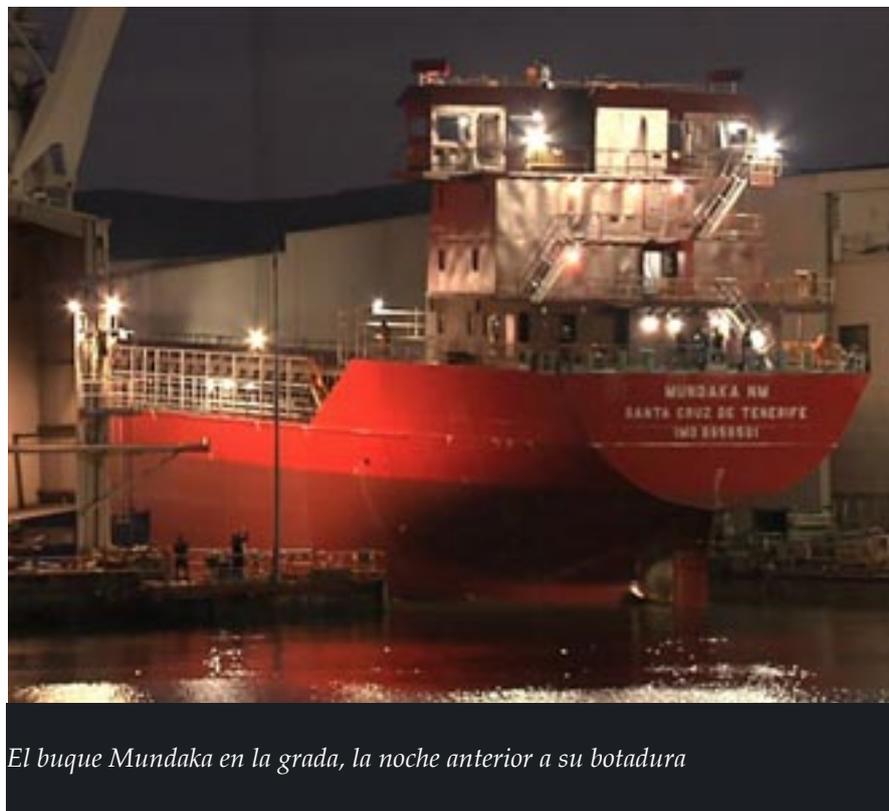
Teléf.: (+34) 94 413 26 60 • Fax: (+34) 94 413 26 62 • Mail: [jdamborenea@pasch.es](mailto:jdamborenea@pasch.es) WEB: <http://www.pasch.es>

# Astilleros Murueta procede a la botadura del buque 'Mundaka'

**A**stilleros Murueta procedió a la botadura del buque "Mundaka NM" (IMO 9956501), construcción número 327 del astillero de Erandio (Vizcaya). Formará parte del pool MAAS (Muruetta Atlántico Alcudia Shipping), con sede en Bilbao, que ya dispone de once buques de carga seca presente en diversos puertos de Europa, Norte de África y Mar Negro. De 6.000 toneladas de peso muerto, mide 103,40 m de eslora y 15,60 m de manga. Tiene una capacidad de carga de 8.050 metros cúbicos y estará propulsado por un sistema diésel-eléctrico, que le permitirá mantener una velocidad de 13,50 nudos. Inscrito en la matrícula naval de Santa Cruz de Tenerife, la entrega está prevista para el primer semestre de 2023.

Coincidiendo con la pleamar, se procedió a la botadura de la construcción número 792 de Astilleros Zamakona en Pasaia. Se trata del buque atunero "Acila", primero de dos unidades contratadas por la compañía estatal omaní Al Wusta Fisheries Industries, más conocida por su nombre comercial Oman Pelagic, informa nuestro colaborador Julián de Lucas, autor de las fotos que acompañan.

**También construirá el quinto congelador para el armador groenlandés, Royal Greenland, perteneciente a su gobierno**



*El buque Mundaka en la grada, la noche anterior a su botadura*

Mide 85 m de eslora y dispone de una capacidad de bodega de 1.800 metros cúbicos. Está destinado a faenar en aguas del Océano Índico, donde se dedicará a la captura de varios tipos de túnidos.

Diseñado siguiendo los más altos estándares internacionales, estará equipado con varias líneas de procesamiento de pescado con refrigeración de -20 grados centígrados.

Tras la botadura ha quedado amarrado en el muelle de carpintería del astillero, donde continuarán los trabajos de armamento a flote.

### Quinto congelador

Astilleros Murueta ha formalizado la contratación de un nuevo buque con el armador groenlandés Royal Greenland, perteneciente al Gobierno de

Groenlandia. El buque será la quinta unidad construida para el mismo grupo armador y tendrá un período de construcción de 28 meses, según ha informado Pymar, sociedad que agrupa a los principales astilleros privados españoles.

De 82,30 metros de eslora, el buque está diseñado para el procesamiento y congelación del producto de forma totalmente automatizada.

Se trata de un buque 'shrim freezer trawler' con "un alto grado de sostenibilidad" que, según han explicado desde esta entidad, contribuirá "notablemente" a la reducción de la huella medioambiental y que contará con "un nivel de seguridad y confort del personal a bordo superior al estándar habitual".

# Nuevo Astillero de Huelva invertirá 13 millones

**N**uevo Astillero de Huelva invertirá más de 13 millones de euros en modernizar sus instalaciones en el Puerto de Huelva. La empresa inicia las obras de remodelación de su fachada en sintonía con la estética de todo el frente portuario. La presidenta del Puerto de Huelva, Pilar Miranda, realizó una visita a las instalaciones de Nuevo Astillero de Huelva, SA, del grupo Marina Meridional, que va a iniciar las obras del proyecto de remodelación integral del astillero, en tres fases, en base a una concesión otorgada por el Puerto de Huelva con el fin de mo-

dernizar sus instalaciones, dar respuesta a las nuevas exigencias de la industria naval y completar así la oferta integral de servicios que ofrece el Puerto de Huelva. La inversión total del proyecto superará los 13 millones de euros a ejecutar antes de 2030. En una primera fase, la empresa ha comenzado la rehabilitación de toda la fachada de sus instalaciones mediante un revestimiento, que potencie la estética e imagen de todo el espacio, en sintonía con la imagen de la renovación que está llevando a cabo el Puerto de Huelva de todo el frente portuario. Paralelamente, se

irán rehabilitando y modernizando las instalaciones técnicas interiores con el objetivo de comenzar la construcción de embarcaciones de nueva tecnología, reparaciones, adaptación de motores a nuevos combustibles, y otras actividades de alto valor añadido, que generarán actividad económica y empleo cualificado. En este contexto, la presidenta del Puerto de Huelva ha asegurado que «el Puerto de Huelva debe contar con unos astilleros modernos y adaptados a las nuevas necesidades del mercado para así completa la oferta de servicios, generar empleo y riqueza».

**FURUNO**

**Acústica de Precisión**

**FCV-1900G** Sonda de Medida del tamaño del pescado

**FSS-3BB** Sonda de Especies de Peces y Biomasa

**FSV-75** Sonar de Color con Exploración en Semicírculo con modo 3D

**WASSP** Sonar Multi-haz 120°

**Pesca más eficiente y sostenible para evitar capturas no deseadas**

[www.furuno.es](http://www.furuno.es)

# Zamakona entrega a armadores daneses el Isafold

Astilleros Zamakona, factoría vizcaína de Santurtzi, ha entregado el buque pesquero “HG333 Isafold” (IMO 9900239) a la compañía danesa Rederiet Isafold, propiedad de los armadores Lise Bjorn Jorgensen, Karsten Molgaard y Kristian Larsen, con sede en Hirstals. Estará destinado a la pesca pelágica y se trata de un proyecto noruego diseñado siguiendo los criterios más avanzados en su especialidad.



*El Isafold es un moderno buque que ha construido Zamakona siguiendo los criterios más avanzados de eficiencia energética.*

**E**l nuevo buque incorpora una amplia gama de tecnologías modernas para aumentar la seguridad a bordo y mejorar la eficiencia energética. La huella medioambiental total por captura es, por tanto, significativamente menor. Al mismo tiempo, las artes de pesca selectivas y el almacenamiento de las capturas en agua de mar helada a bordo garantizan que la calidad del pescado desembarcado sea aún mayor que la actual. De 5.667 toneladas brutas, mide 87 m de eslora y 20 m de manga. Tiene capacidad para 3.700 metros cúbicos de pescado pelágico (arenque, caballa, bacaladilla y lanzón) y propulsión diésel-eléctrica y dispone de hélices transversales para mejorar la maniobrabilidad durante las capturas y las operaciones en puerto.

Se da la circunstancia que

la pesca de especies pelágicas como el arenque y la caballa se realiza alejado de las costas danesas, de ahí que los buques dedicados a estas faenas tienen que ser capaces de operar a largas distancias, por lo que es muy importante que puedan soportar tipos de clima mucho más severos que en las aguas cercanas.

El buque tiene la particularidad de pescar tanto con red de arrastre como de cerco, y su tamaño permite realizar capturas en las zonas más remotas del Mar del Norte y del Atlántico Norte, en clima extremadamente duro.

La citada armadora ha adquirido, junto a otros armadores, cuotas adicionales sobre una serie de especies de peces pelágicos para compensar las cuotas que han perdido como consecuencia del Brexit.

**De 5.667 toneladas brutas mide 87 metros de eslora y 20 de manga y dispone de una capacidad de 3.700 metros cúbicos**

### “Bahía Levante”

El buque “Bahía Levante” (IMO 9941166), la más reciente construcción de Astilleros Murueta, ha arribado en el puerto de Pasaia para entrar en el dique seco de Astilleros Zamakona y realizar diversos trabajos, previos a su entrega oficial. Se trata, como señala Julián de Lucas, del primer buque-tanque híbrido destinado al transporte y suministro de combustible construido en Europa. Tratándose de la construcción número 325 de Mu-



rueta, factoría de Erandio, se trata de un encargo de MureOil, filial de Naviera Murueta y se puso a flote en abril pasado. Tras la varada en Zamakona y las pruebas de mar, se espera que entre en servicio en diciembre próximo. De 7.000 toneladas de peso muerto, mide 92,50 m de eslora total y 18 m de manga. Tiene una capacidad máxima de 7.800 metros cúbicos en doce tanques y tiene propulsión diésel-eléctrica. Cuatro grupos electrógenos alimentan dos sistemas azimutales y se ha añadido un grupo de baterías para el almacenamiento de 417 kWh y que será utilizada para los servicios auxiliares en puerto. Se ha previsto, asimismo, la instalación para conectarse a la red eléctrica en tierra, eliminando con ello las emisiones contaminantes en puerto, tanto de CO2 como acústicas. La construcción de este buque afianza la apuesta de su compañía armadora y del astillero constructor por unidades tecnológicamente avanzadas y con un elevado componente de innovación, en aras de una mejor eficiencia energética y el empleo de combustibles alternativos. 



## Astilleros Balenciaga avanza con el buque eólico Edda Brint



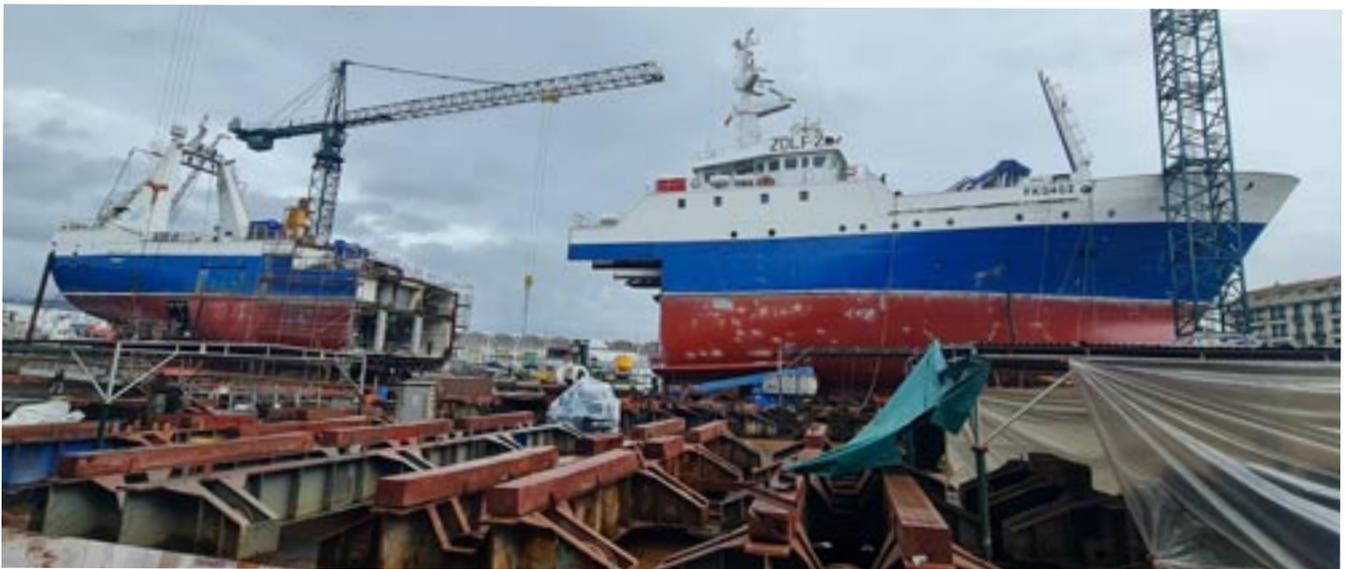
*El 'Edda Brint' trabaja en el mantenimiento y aoyo a la industria eólica*

**A**stilleros Balenciaga entregó al armador noruego Edda Wind el 'Edda Brint', el primer buque para el apoyo a la industria eólica construido nunca en Gipuzkoa. La dársena zumaiarra ultima además otro encargo para el mismo cliente: el barco 'Edda Goelo', gemelo del anterior, que (alquilado por Siemens Gamesa) se encargará de labores de mantenimiento en un parque eólico de Iberdrola en Francia. La entrega del 'Edda Brint' -en este caso, operador por Vestas- ha resultado un auténtico hito en la historia más que centenaria de Balenciaga, ya que se trata de «uno de los primeros con capacidad para trabajar en este mercado con cero emisiones gracias al hidrógeno, además de ser el primer buque construido

por Balenciaga para este innovador mercado eólico marino», destacó el astillero. El objeto de trabajo del 'Edda Brint' es realizar las labores de mantenimiento de los campos eólicos marinos por parte de Vestas; en este caso empezará trabajando (durante quince años) en uno instalado en el Mar del Norte junto a la costa Escocesa. El mantenimiento de los campos eólicos requiere que el personal técnico sea transferido desde el buque a la base de cada uno de los molinos, sea por medio de un bote que se acopla a una escala que tiene en la base del mismo, o por medio de una pasarela altamente sofisticada, que compensa los movimientos del barco causados por las olas y viento permitiendo así la transferencia del personal y sus

equipos de la forma más segura posible. Los dos buques de Balenciaga para Edda Wind están equipados con un sistema de propulsión diésel-eléctrico híbrido, haciendo uso de potentes baterías, que, junto con otros equipos de ahorro de energía, reducirá significativamente sus emisiones de gases. Además, están preparados con un sistema de energía a base de hidrógeno, planificado para una duración de cuatro semanas. En principio, esto significa que este buque en unos años será capaz de soportar la puesta en marcha de parques eólicos sin generar emisiones de carbono «y por lo tanto contribuir así con el objetivo mundial de reducir los gases de efecto invernadero, explicó Alberto Vall de Astilleros Balenciaga.

# Nodosa lleva a cabo el alargamiento del New Polar hasta los 90 metros



*Nodosa lleva a cabo el alargamiento del New Polar para que cuente un eslora de 90 metros*

**E**l astillero Nodosa está llevando a cabo el alargamiento del New Polar hasta alcanzar los 90 metros de eslora a través de una obra que supera los 5 millones de euros y con la que ganará 14 metros sobre la dimensión actual del buque

La empresa que opera el buque, Lafonia, pertenecía en su día a Pescanova, vendida más tarde –en 2016– al grupo de Frigoríficos del Morrazo tras la toma de control de los bancos en el capital. En alianza con las locales Seafish y Seaview, Lafonia formó Polar Seafish y explota los barcos vigueses Robin M. Lee, Sil y New Polar.

Dicha firma quiere mejorar la motorización del buque y, sobre todo, ganar más capacidad en bodega, por lo que también renovará el sistema de frío. Con ello, la idea es que no necesite acudir tanto a Stanley (capital malvina) para descargar sus capturas.

La obra de las instalaciones de Marín, además de superar los 5 millones de euros, a lo que hay que sumarle los importantes equipos (en especial de frío, suministrados por Kinarca) que llevará ahora o que renovará la embarcación. El encargo, por cierto, deberá hacerse en tiempo récord para que el barco pueda llegar a la primera campaña del año.

De esta forma, Nodosa Shipyard profundiza en la estrecha relación que mantiene con las pesqueras que trabajan en Malvinas. Y es que el pasado septiembre confirmó la construcción del Prion, arrastrero de 85 metros para la firma Petrel Fishing Company Ltd, participada por Pescapuerta. Para esta misma firma ya fabricó en 2021 el Falcon, mientras que los últimos años también realizó unidades para Pereira (Argos Cíes) o Rampeca (los buques Montelourido y Monteferro).

En la actualidad, el astillero negocia por más barcos para el caladero de cara a engrosar su cartera de pedidos.

### Otro para Armadora Pereira

Orion Fishing Co. Ltd., sociedad mixta participada por Armadora Pereira y Argos Group Ltd., con sede en las Islas Malvinas, ha formalizado el contrato para la construcción de un nuevo buque pesquero arrastrero congelador con Nodosa, que será la construcción número 306 del citado astillero. Con esta decisión, la armadora gallega prosigue con su proceso de renovación y modernización de su flota, iniciada hace cuatro años con la incorporación del buque “Argos Cíes”. En este caso será un buque de 85 m de eslora y el más grande de su flota. Será dedicado a la pesca y procesado del calamar patagónico en los caladeros de las Islas Malvinas. La previsión es que está en servicio a finales de 2024 con el nombre de “Nuevo Argos”. 

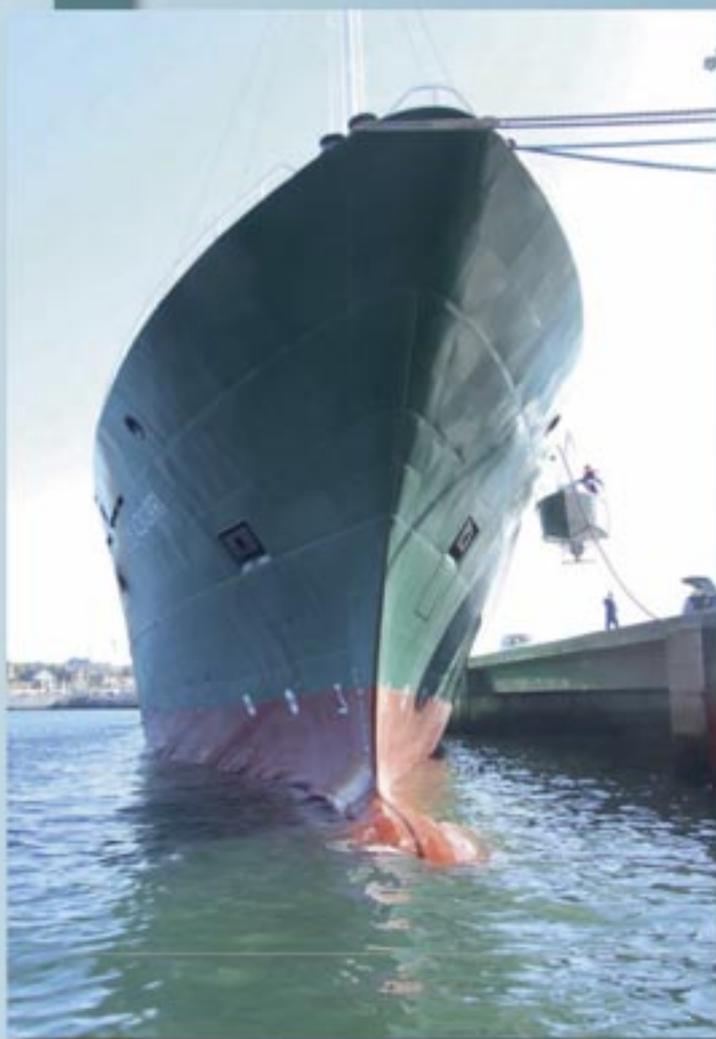


**SAJA-INDYNA, S. A.**



Calderería y tubería de habilitaciones  
Montajes industriales y navales  
Ventilación y aire acondicionado  
Instalaciones Hidráulicas

B° La Gándara, s/n  
39318 CUDON (Cantabria)  
Tel. +34 942 57 62 12  
Fax: +34 942 57 61 44  
sajaindyna@sajaindyna.com  
www.sajaindyna.com



**TECNISAJA, S.L.**

B° El Juncal, s/n 48510 UGARTE  
TRAPAGARAN (VIZCAYA)  
Tel. 94418 05 30  
Fax: 94 478 21 80  
info@tecnisa.com  
www.tecnisa.com

Proyectos de buques  
Ingeniería integral de habilitaciones

# Piratas

## La Navegación Salvaje

Texto y fotos

Alberto López Echevarrieta



Los piratas fueron excelentes navegantes.



El Mar Caribe, su mejor refugio y lugar de acción.

Las palabras pirata, corsario, bucanero o filibustero han sido siempre temidas en el mundo de la mar. La iconografía popular y el cine los han imaginado como excepcionales navegantes que sembraron el terror -y desgraciadamente lo siguen haciendo en sus versiones modernas- atracando barcos en beneficio propio o al servicio de ocultos intereses. Esa diferenciación es precisamente lo que distancia una palabra de otra, aunque, bien es cierto, que la técnica es la misma.

El apogeo de la moderna piratería se desarrolló en el período comprendido entre los siglos XVI y XVIII, cuando se procedía

al expolio del oro y la plata de América. El Océano Atlántico, y más concretamente la zona del Mar Caribe, se convirtió en escenario de las mayores tropelías que imaginarse pueda con cargo a gente que sin reparo alguno hacía gala de un gran dominio de la navegación.

El Caribe era para ellos la reserva ideal porque existía una visibilidad muy superior a la del Atlántico norte. Con todo, la causa principal de su preferencia por este mar era porque allí confluían las principales rutas comerciales. Todos los barcos que se dirigían hacia América desde África atravesaban este mar, paraíso de piratas dada la enorme cantidad de lugares donde esconderse por la proliferación de islas del entorno.

### Héroes de papel

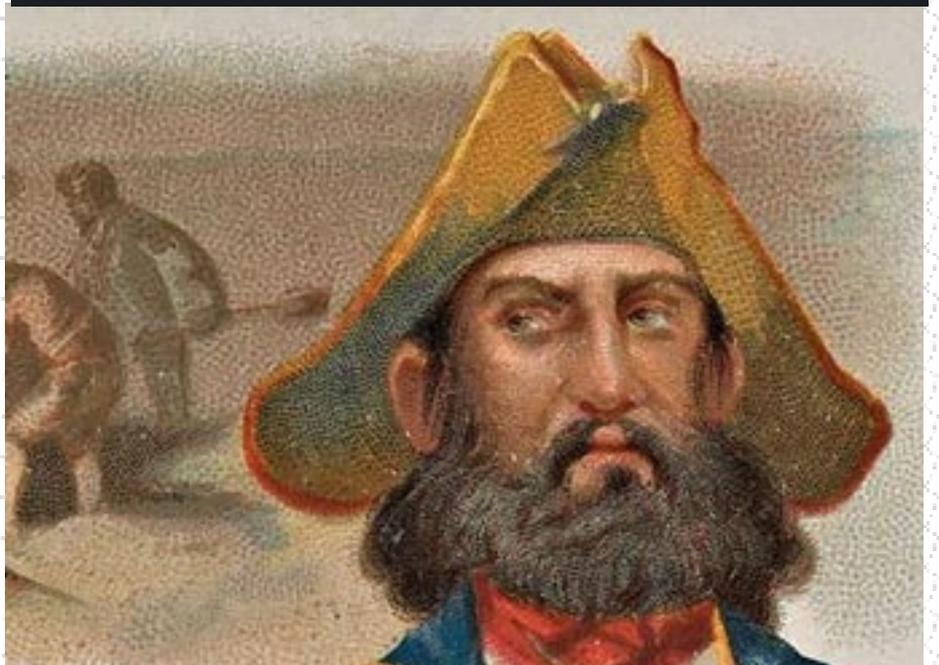
La literatura y el cine han sido exponentes básicos para crear personajes que desde niños nos han llamado la atención al protagonizar aventuras que están en el ánimo de todos. Títulos como La isla del tesoro, El temible burlón, La isla de los corsarios, Capitán Blood, Piratas del mar Caribe y el mismísimo Peter Pan han alimentado muchas horas de nuestro ocio siguiendo los azares de John Silver, Barbanegra, el capitán Kidd o el capitán Garfio. Unos han sido personajes de ficción y otros han existido realmente.

Isabel I de Inglaterra, llamada popularmente "la reina virgen", debió tener serias dudas sobre la función de los piratas, corsarios, filibusteros o bucaneros,

## El Mar Caribe fue escenario preferente de sus correrías



"El capitán Kidd", un clásico en el cine de piratas.



El capitán Kidd en una colección de cromos de piratas.

ros, porque no solo llegó a ampararlos, sino que les convirtió en artífices del imperio naval de su país.

Huelga decir que Felipe II lo interpretó como una ofensa descarada, pues se trataba de una injerencia en su dominio de los mares.

Los piratas a sueldo de la reina, incluso, exploraban y conquistaban tierras para la bandera inglesa. Así nacieron las pri-

meras colonias americanas y se abrieron los mercados en casi todo el mundo. Dos de los más fieles servidores de la corona británica fueron Francis Drake y John Hawkins. El primero fue muy hábil en sus empresas de pillaje al darse cuenta de que los puertos americanos de la costa del Pacífico estaban desprotegidos. Hawkins, por su parte, inauguró el comercio de esclavos entre África y América, lo que no le im-

## Los piratas eran excelentes navegantes

pidió asaltar barcos españoles cargados de tesoros.

### El fracaso que calló Drake

Drake localizó el Estrecho de Magallanes, lo cruzó y procedió al saqueo de los puertos de Valparaíso (Chile) en 1578, y El Callao (Perú) en 1579, ambos en la costa del Pacífico. Le resultó tan fácil como el ataque que había llevado a cabo en Cádiz. Su flota también ayudó en la victoria sobre la Armada Invencible, un comportamiento que caló tanto en la corte de su país que la soberana le concedió el título de "sir".

No todo fueron éxitos en la carrera de este corsario, porque en 1595 intentó



*El capitán Kidd en una miniatura.*

tomar Las Palmas de Gran Canaria, pero el ataque fue rechazado. No así el holandés Pieter van der Does que, en junio de 1599, saqueó y destruyó la ciudad canaria al mando de una armada compuesta por 74 naves y más de 6.000 hombres. Durante dos días los palmeros defendieron su isla con gran bravura para pasarse a la guerrilla e in-

## La sorpresa, fundamental para el éxito de sus acciones

fringir así diversas bajas a un enemigo que, finalmente, tuvo que abandonar la lucha no sin antes incendiar Las Palmas. El Caribe era más seguro.

### Sorpresa y miedo.

La forma de actuar de los piratas se basaba principalmente en la sorpresa. El 90 por ciento del éxito de un abordaje se debía casi siempre a este factor que se complementaba con dosis de terror. Para ello utilizaban medios amedrentativos, como la bandera negra con el cráneo y las dos tibias cruzadas características.

La primera vez que se izó la bandera pirata fue en 1700, cuando el pirata francés Emmanuel Wynne iba a comenzar el ataque al barco inglés Poole sobre aguas de Santiago de Cuba. A la tripulación británica le debió entrar tal canguelo que se rindió sin mediar lucha. El hecho fue motivo de mofa en el mundo de la piratería hasta el punto de que se popularizó el uso de aquella bandera.

Se nos ha pintado al pirata como un hombre rudo, barbudo, tuerto, con una pata de palo y un loro en el hombro. Esa imagen corresponde en parte a la realidad, si bien el origen de la pata de palo hay que buscarlo en el detalle que caracterizó al temido pirata francés François Le Clerc. Tenía una pierna de madera y su alias fue precisamente Pata de Palo, aunque nadie osaba decírselo a la cara. Su minusvalía no fue obstáculo para que en los abordajes hiciera gala de una gran ferocidad.



*Captura del pirata Barbanegra, otro clásico.*



*La calavera y las tibias sobre fondo negro servía para atemorizar al enemigo.*

## La bandera negra era un sistema para atemorizar al enemigo.

Es curioso que las aventuras de algunos de los más famosos corsarios que realmente surcaron los mares han tenido una doble lectura en la Historia, ya que para las víctimas eran criminales a los que había que exterminar y para otros -los estados que les amparaban-, eran héroes cuyas hazañas se premiaban con todo tipo de distinciones. Sin embargo, hay algo de lo que nadie duda: Eran unos consumados navegantes.

### Los ahorritos del capitán Kidd

Un ejemplo lo tenemos en el célebre capitán William Kidd, héroe para muchos aventureros según la leyenda, pero terror para los navegantes que vivieron su época.

Cuando se puso precio a su cabeza, Kidd procedió a enterrar el botín, tal vez en la idea de que así aseguraba su plan de pensiones. De esta forma dio pie a uno de los relatos populares más vapuleados por la historia de la piratería.

Varios meses más tarde, cuando llegó al Caribe, Kidd abandonó el *Quedagh Merchant* que capitaneaba y desapareció. Las leyendas y los rumores no tardaron en manifestarse. Tampoco las ganas de localizar alguno de sus tesoros, como el que se encontró en las *Gardiners*: 738 onzas de oro, 847 de plata, seis baúles de ropas preciosas, muselinas, sedas, tisús de oro y exóticos productos de las Indias. Tal vez sea éste el botín más famoso de todos los tiempos, aunque de él sólo quede una pequeña parte.

Pero Kidd tuvo mala suerte. Le arrestaron y fue devuelto a Inglaterra para ser sometido a juicio. La expectación que se montó en torno a su persona fue enorme, ya que se estimó que unas

## El capitán Kidd, borracho, no se enteró de que le estaban ejecutando

200.000 personas se congregaron en el muelle de las ejecuciones, a orillas del Támesis, para presenciar el último paso de la sentencia. Era el 23 de mayo de 1701.

### Una despedida con chispa

“¿Ha dicho dónde guarda sus tesoros?”, se preguntaba el populacho, mientras el reo subía al cadalso. Imposible hacerlo porque su última voluntad fue una botella de ron con la que agarró semejante borrachera que apenas si podía tenerse en pie. La mala suerte le persiguió hasta el final. Cuando le colocaron la soga alrededor de su cuello y ya se estaba balanceando, ésta se rompió. El capitán Kidd tuvo que ser ahorcado dos veces.

Su cuerpo fue cubierto con brea y atado con cadenas. Cuatro años permaneció su cuerpo colgado a la entrada del Támesis como aviso a los navegantes que olvidaban el precio de la piratería. En la Inglaterra del siglo XVIII uno podía ser colgado hasta por robar un pollo, de forma que muchos jóvenes preferían pasar por el trance como piratas por eso de que socialmente estaba mejor visto.

## Esclavos o piratas

No siempre el cargamento aprehendido era de oro y piedras preciosas. En ocasiones, los piratas se encontraban con la sorpresa de que las bodegas del barco capturado estaban llenas de esclavos. La desafortunada carga humana era tratada como cualquier otra mercancía. Normalmente eran vendidos, pero a los esclavos más corpulentos se les invitaba a unirse a la tripulación pirata.

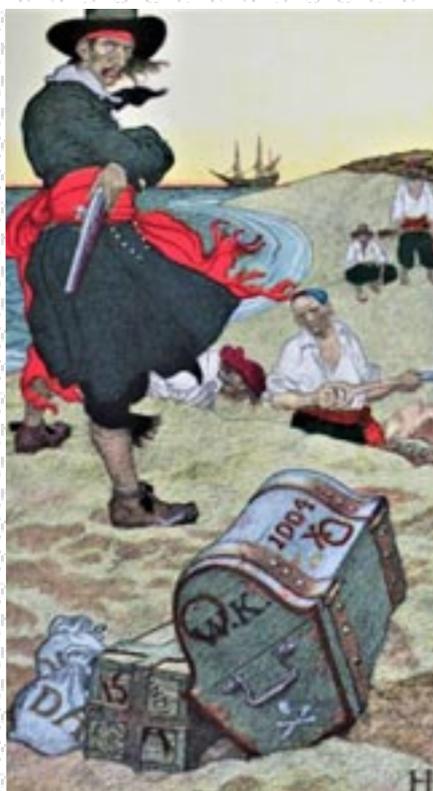
Para un hombre de raza negra capturado por los piratas aquello significaba una oportunidad única, ya que a bordo de estos navíos no se hacía ninguna distinción étnica, credo o, incluso, sexo. Todos eran tratados como iguales. Hay constancia de que algunos esclavos incorporados de esa forma llegaron a ser elegidos como capitanes de tripulaciones predominantemente blancas.

Realmente es una terrible ironía que durante los primeros años del siglo XVIII quizá el lugar más favorable en el mundo occidental para un hombre negro fuese la cubierta de un barco pirata.

## Una mutua cuidaba de los piratas en caso de baja "laboral".



Piratas en acción.



El capitán Kidd escondiendo su tesoro.

## Asistencia social

Este principio de igualdad era fundamental para la forma en que los piratas dirigían sus barcos. Disponían de reglas y cláusulas que, a modo de contrato, debían aceptar al principio de cada viaje. En el siglo XVII los bucaneros llegaron a formar una especie de mutualidad o sindicato que se llamó Confederación de los Hermanos de la Costa. Ésta velaba por sus afiliados, incluso concediendo indemnizaciones a los que habían quedado lisiados en, llamémoslo, acto de servicio. Se tasaban los daños físicos y, dependiendo de la gravedad de los mismos, recibían compensaciones de unos cientos de pesos. Incluso en el caso de invalidez podían recibir la asistencia de un esclavo. ¡A esto se le llama organización! No ha trascendido si también disfrutaban de un fondo de pensiones. 🌊

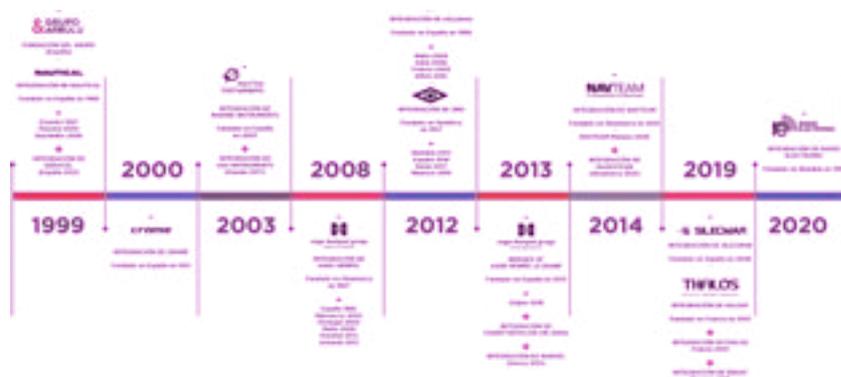
# El Grupo Arbulu homenajead

**E**l Grupo Arbulu ha sido homenajead por su aportación a la pesca gallega y al conjunto de los puertos nacionales y por el dinamismo que han sabido crear el conglomerado, integrado por nueve empresas, que apoya a la flota en su digitalización y modernización, en el seno de las Jornadas de Celeiro.

El grupo está compuesto por nueve empresas, cada una independiente y líder en su nicho de mercado: Nautical, Marine Instruments, Aage Hempel, Thalos, Navteam, Silecmar, SMD, e3Systems y Radioelectronic.»Cada una de las empresas que forman Grupo Arbulu tiene una personalidad única y cuenta con un equipo de dirección propio. Todas ellas tienen independencia para desarrollar su modelo de negocio enfocado en su propia estrategia basada en las necesidades de sus clientes. Todas las empresas que componen el Grupo Arbulu son especialistas en electrónica marina y comunicación satelital líderes en su mercado nicho y ofrecen soluciones tecnológicas integrales que incluyen instalación y mantenimiento a bordo. Encuentra la empresa del Grupo Arbulu que más se adapta a tus necesidades en pesca, mercantes o megayates. El Grupo Arbulu mostró su compromiso con la pesca. «Hemos nacido y crecido con ella». Ya desde los tiempos en los que el banco canario-sahariano estaba lleno de barcos gallegos, según explica Iñaki Arbulu, consejero delegado del holding, esta entidad ha crecido «hasta en pandemia en el que hemos adquirido diferentes empresas»



Organizadores de las Jornadas de Celeiro con los promotores del Grupo Arbulu.



El Grupo ha diversificado su actividad y además de diseñar y fabricar equipos y soluciones para pesqueros, lo hace también para mercantes y megayates, no quiere ver desaparecer un segmento al que quiere acompañar en el futuro hacia la digitalización que viene. Es vital para un grupo que hoy enrola a 520 personas en varios países y que fue homenajead en esta edición de las Jornadas de Pesca de Celeiro.

En este sentido, desde el Grupo Arbulu se incidió que «ofrecemos un

servicio integral de asesoramiento, suministro, instalación y mantenimiento a todos estos sectores a través de nuestras empresas, cada una especializada en su mercado nicho.

Además, disponemos de una amplia variedad de marcas líderes en el mercado de la electrónica marina y comunicación satelital y de I+D propio para ofrecer al cliente las soluciones de navegación y comunicación más innovadoras del mercado».



# Tecnopesca, la capacidad de innovar en artes de aprovechamiento pesquero

Existen rederos que son una referencia a nivel mundial en la elaboración de artes de pesca, herederos de un conocimiento empírico sustentado en la tradición ancestral de aprovechamiento del medio marino y el comportamiento de las diferentes especies en sus hábitats.

**S**u conocimiento en la selección de las materias primas para la elaboración de redes, el uso de avanzados equipos tecnológicos y el entendimiento de la exigencia física y mental que los entornos laborales pesqueros suponen, hacen que la experiencia sea el elemento diferencial en el sector redero. Tecnopesca se sustenta en ese know-how profesional.

Desde el año 1978, Pascual Otero transfiere su experiencia de más de medio siglo en el diseño y armado de aparejos de pesca al colectivo de profesionales que configuran Tecnopesca.

En la actualidad se aplica ingeniería de cálculo, reglas de fuerza y dinámica, al tiempo que se estudia el comportamiento de las especies en sus hábitats así como su destino comercial una vez capturadas.

Ese factor diferencial permite a Tecnopesca desarrollar el sistema de pesca adecuado para cada buque, deteniéndose en los detalles, evaluando los hipotéticos problemas que surgen en cada escenario de pesca en tiempo real y para cada maniobra, aplicando soluciones específicas en cada caso.

Las respuestas adecuadas sólo puede ser aportadas desde los que detentan la experiencia en el sector de la redería.

Junto al importante bagaje acumulado en la larga trayectoria de la empresa, el diseño del futuro comporta desafíos inminentes: sistemas de pesca diseñados para una selectividad real, adaptada a cada zona de pesca y sus especies objetivo, la sostenibilidad y la lucha contra la contaminación de los plásticos, etc.

Tecnopesca con su larga experiencia, infraestructuras y activos establecidos en las nuevas pesquerías está preparada para crear, al margen de la línea convencional de aparejos ya tradicional en su mercado, una nueva línea de sistemas de pesca sostenibles que aporten soluciones responsables y respetuosas con el medio ambiente, dando respuesta a las recientes necesidades del sector pesquero: eficacia, rendimiento y sostenibilidad.

La contaminación y el bienestar ambiental son los principales problemas que se enfrentan no solo el sector pesquero, sino todo nuestro planeta.

Impulsado en parte por una mayor regulación, pero también por un alto sentido de compromiso humano para con la sociedad y una mayor conciencia sobre la herencia a traspasar a las nuevas generaciones, Tecnopesca P&M ha invertido en los últimos años en la investigación y mejora de los estándares de eficiencia y prevención de los sistemas de pesca.

Entre estas iniciativas destaca la colaboración con la comunidad científica que es fundamental para lograr un arte de pesca más adaptado a estándares de

sostenibilidad acordes con las exigencias venideras. Entienden en TCP que ese debe ser el camino a seguir. Proyectos como el diseño de copos selectivos, redes de recogida de basura o la red rapantera de Gran Sol, son innovaciones que ya son realidad y que muestran el camino a seguir en el futuro.

### **Servicio integral de equipamiento a bordo**

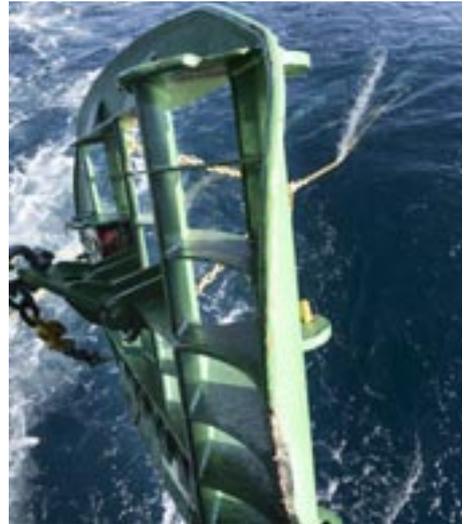
Los productos elaborados en el taller de reparación naval de sus instalaciones de Pontevedra, combinados con una diversidad de productos comerciales de calidad de los principales fabricantes nacionales e internacionales, satisfacen todas las necesidades de Ferretería Naval en la pesca comercial.

El departamento de diseño industrial planifica, diseña y arma todo tipo de sistemas de pesca y amarre a medida para el sector pesquero.

A lo largo de los años, han invertido en desarrollar líneas de producción de alta calidad en materiales, equipo y formación; investigando y testando materiales de proveedores nacionales e internacionales.

En la actualidad, están también presentes para dar atención personalizada a sus clientes en: Marruecos, Mauritania, Burela (Lugo) donde cuenta Tecnopesca con fábricas y almacenes bajo techo.

El catálogo de productos y servicios está disponible en la web: [www.tecnopesca.com](http://www.tecnopesca.com).



**Equipamientos & Servicios para la pesca**

Redería y fábrica de aparejos, amarres, trenes de arrastre y burlones, entre otros.

Reparación naval y fabricación de puertas de arrastre y sus componentes.

Ferretería Naval.

Oficina técnica: asistencia en tiempo

real en zonas de pesca (soluciones logísticas y aduaneras)

Servicio de innovación y tecnología aplicados a la pesca. 🌊



## Gianluca Monni se proclama campeón del concurso «Chef Balfegó 2022»

El cocinero italiano Gianluca Monni del restaurante La Dispensa de i Balocchi, en Piacenza (Italia) ha sido el campeón del concurso “Chef Balfegó 2022, proclamándose ganador de la quinta edición del concurso gastronómico profesional que reconoce a los cocineros que mejor trabajan y preparan atún rojo.

**L**a final, en la cual han participado ocho chefs de restaurantes españoles, italianos y alemanes, se desarrolló durante una jornada y los galardones se entregaron en una velada a la cual asistieron más de 400 personas.

El campeón del concurso ob-

tuvo la distinción por “su originalidad, cuidada presentación y técnicas de cocina utilizadas”, según ha dictaminado el jurado del concurso. En segundo y tercer lugar figuran el catalán Ferrán Polls Pelaz del restaurante La Lustra - Huércal almeriense (Almería), y Ja-

**En la final tomaron parte ocho chefs de restaurantes españoles, italianos y alemanes**

vier Rico Álvarez, del Círculo Restaurando y Vinoteca - Avilés (Asturias), respectivamente.

Junto a ellos han competido el finalista alemán, Maximilian Krämer, del restaurante Scheck-in Kochfabrik, en la localidad alemana de Achern, y los finalistas de restaurantes españoles: Asier Escrivá Romero, del restaurante Beato\* - Calp (Alicante); Miguel Castrisiano Jiménez del restaurante Jauregibarria - Amorebieta - Etzano (Vizcaya); Pola Hany William del restaurante El Alkimista - Reus (Tarragona), y Rodrigo Vallejo Fernández, del restaurante Aromata - Palma (Mallorca).

El ganador del concurso Gianluca Monni explicaba que, “ha sido todo muy emocionante, por cómo se ha organizado, los participantes en el concurso, el jurado y las estrellas Michelin que tienen. Un día antes estaba cocinando en mi restaurante de Piacenza y al día siguiente lo estaba haciendo ante los mejores chef de España y de Europa. Esta es una experiencia muy fuerte y no pasa todos los días”.

Monni indico que, “yo vengo de Cerdeña y allí el atún ya juega un papel muy importante en la cultura culinaria. Para mí es un producto muy familiar, que respeto mucho y que forma parte de nuestra historia”.

Gianluca destacó que, “el atún es muy agradecido, puesto que se pueden utilizar todas sus partes y hacer recetas de todo tipo.



Gianluca Monni ha sido ganador del concurso Chef Balfegó 2022

La muestra es que todos los finalistas preparamos dos platos cada uno y todos eran diferentes. Al atún todavía le queda mucho margen y muchas posibilidades para innovar en la cocina”.

### De la competición a la gala

El jurado encargado de valorar la labor de los chefs y los platos presentados en el concurso fue conformado por profesionales de reconocido prestigio en el entorno de la gastronomía y la restauración y que suman, en total, 15 estrellas Michelin. Sus miembros fueron: Martín Berasategui (Rte. Martín Berasategui\* Lasarte – Oria. Guipúzcoa), en el papel de presidente; Paolo Casagrande (Rte. Lasarte\* – Barcelona), Mario Sandoval (Rte. Restaurando Coque\* – Madrid); Fina Puigdevall (Rte. Les Cols\* – Girona), Erwan Poudoulec, chef y director técnico de la Escuela de Alta Cocina Le Cordon Bleu, y José Carlos Capel, crítico gastronómico del País y presidente de Madrid Fusión.

La jornada de competición se desarrolló en la escuela de cocina Le Cordon Bleu y el anuncio de los ganadores, así como la entrega de los premios, tuvo lugar durante una gala celebrada en el complejo madrile-

**Asistieron cerca de 400 personas a un evento que trata de fomentar el talento joven**



*Gianluce Monni recibe el primer premio tras innovar con el atún*

ño Duques de Pastrana. Al acto asistieron más de 400 personas entre las cuales había representantes institucionales, grandes figuras de la cocina de nuestro país y referentes del periodismo gastronómico y otros sectores profesionales. El acto acabó con una cena en formato cóctel de la Tunateca Balfegó (Barcelona), primer espacio gastronómico del mundo dedicado en exclusiva al atún rojo.

Los premios han repartido 10.000 euros en metálico, un viaje al el Japón, cuchillos japoneses, reportajes audiovisuales, presencia en las mejores revistas de cocina y la participación como ponentes a Madrid Fusión.

### Novedades para la VI edición

Balfegó aprovechó la gala para anunciar que Portugal será el país

invitado en la VI edición de este concurso cada vez más internacional. Así, todos los chefs que trabajen en restaurantes de Italia, Alemania, Portugal y España podrán presentar su candidatura para ser el Chef del Atún Rojo Balfegó 2023.

Este certamen, junto al Grand Prix Balfegó Chef Revelación Madrid Fusión, y ItamaeBalfegó, el primer Campeonato de Sushi para Profesionales que se celebra en nuestro país, ejemplifican el apoyo de Balfegó a los jóvenes y nuevos talentos de la cocina. Son parte de la filosofía de esta empresa que, hace ya años, se decantó por la gastronomía y el alta restauración como la mejor opción para acercar a los consumidores su producto, el Atún Rojo Balfegó, pescado y gestionado de manera sostenible, desde una perspectiva de innovación, trazabilidad y calidad extra. 

# Desde hace mucho tiempo En atuneros productos TVMAC



Año 1965



Año 2012

Quitaóxidos, desengrasantes, limpiacubas  
dieléctricos, desincrustantes, limpiaplanchas...

**tvmac**



QUIMICA Y SISTEMAS PARA MANTENIMIENTO  
INDUSTRIAL Y CONSTRUCCION

#### Fábrica y Oficinas:

Zona Industrial A Revolta

Pousadoiro, s/n.

36650 CALDAS DE REYES • (PONTEVEDRA)

Apdo. 57 - Tel.: 986 565 180

Fax: 986 565 382

E-mail: [tvmac@tvmac.net](mailto:tvmac@tvmac.net)

