

Europa Azul

Revista de la Mar

Septiembre-Octubre

N.º203. 2024



Te muevas como te muevas,
descárgate
📍oveuskadi

Encuentra en la nueva aplicación toda la información que necesitas para planificar tus desplazamientos del día a día.





Alberto Echaluze

Preocupante descenso de las descargas en todas las lonjas pesqueras

Verdaderamente es preocupante el descenso de las descargas en todas las lonjas españolas. Si se ha incidido a lo largo del año, en la bajada del consumo de pescado, el 2024 pasará a la historia como el año en el que la pesca hizo fondo. El sector pesquero y el comercializador vasco han mostrado su preocupación por el descenso de las descargas en las lonjas vascas. En Galicia, el sector de cerco ha visto reducir también sus capturas. Únicamente, la sardina dejó una facturación similar, en el entorno de los 14,5 millones, al igual que la caballa (5,5 millones). Sin embargo, el jurel, su otra gran especie objetivo, las capturas cayeron en 3.000 toneladas y el valor lo hizo en más de 2 millones euros: fueron 5.134 toneladas y 8,1 millones. Las capturas de pulpo gallego han contado con un notable descenso. En total, 1.372 toneladas en los primeros tres trimestres del año pasado a 745 este, con el consiguiente desplome del 42% en el valor: de 12,8 millones a 7,3. En lo que respecta a las tres especies principales (por valor), que son las que más se capturan en Gran Sol y por parte del arrastre de litoral, se dio un desplome importante, el del rape. Mientras merluza y rape mejoraron algo en ventas (75,9 y 18,5 millones, respectivamente) pese a la ligera caída en capturas, en el caso del gallo se pasó de 14,3 a 12,9 millones de euros, casi un 10%

menos. Hay que tener en cuenta que las lonjas de Galicia vendieron, en 2023, 125.793 toneladas de pescado y marisco, un 6% menos. Por otro lado, en base a la estadística de Puertos del Estado, de enero a agosto se ha descendido un 4,4%, desde los 10.005.477 kilos hasta los 9.967.241 kilos. En Andalucía, volumen de facturación de las lonjas pesqueras andaluzas se situó, en 2023, en torno a los 83,4 millones de euros durante el primer semestre de este año gracias a la comercialización de alrededor de 22,4 millones de kilos de mariscos, pescados y moluscos. Sin embargo, a lo largo de este año, en las 25 lonjas de Andalucía se han comercializado durante el primer semestre de 2024 un total de 22.535 toneladas de productos frescos por valor de 85,78 millones de euros, cantidades bastante similares. Sin embargo, en el País Vasco, los descensos son preocupantes. En base a los datos del Observatorio Pesquero Vasco, dependiente del Gobierno Vasco, hasta el cierre del mes de agosto, comparando con el mismo periodo del año precedente, el pescado comercializado en las cofradías vascas y el valor de las ventas han disminuido un 25% y un 20%, respectivamente. Tras analizar los datos, se observa que, tras el aumento observado en el año precedente, en 2024

los valores vuelven a la tendencia que se observaba en los últimos años. De esta manera comparando con 2023 se observa un descenso del 25% en la cantidad de pescado subastado en las cofradías vascas: bonito del norte (-49%), verdel (-29%), merluza (-39%), y sardina (-64%), mientras que, la anchoa es la única especie que ha aumentado ligeramente el volumen de subastas (2%). En cuanto al valor obtenido en las subastas, se ha reducido notablemente en la mayoría de las especies, observándose que en el caso del bonito del norte, verdel, merluza y sardina ha descendido un -37%, un -14%, un -21% y un -61%, respectivamente. Mientras que, en el caso de la anchoa que ha disminuido (-4%). Todo ello ha venido acompañado de un ascenso generalizado de los precios en la mayoría de las especies principales, excepto en la anchoa que fue la única especie en el que se agotó la cuota. En 2024 el precio de la anchoa descendió, pese a agotarse la cuota, en 1,51 euros/kg, lo que supone un descenso de un 6%, mientras que el del bonito (es 23% superior alcanzando un valor de 3,78 euros/kg), el del verdel (22% superior alcanzado 1,28 euros/kg), el de la merluza (29% superior con un valor de 5,02 euros/kg) .

PRESIDENTE-EDITOR: ALBERTO ECHALUCE OROZCO

CORRESPONSAL GALICIA: M BAREA. CORRESPONSAL MADRID: TERESA MONTERO, CORRESPONSAL CATALUÑA: FRANCESC CALLAU
CORRESPONSAL ANDALUCIA: JUAN MANUEL MORENO. CORRESPONSAL CANTABRIA: JUAN CARLOS BARROS. CORRESPONSAL ARGENTINA:
CARLOS ASTORELLI.

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, Julio Ruiz de Velasco y 3Migrupo.

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

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

CONTRATACIÓN DE PUBLICIDAD: J.R.V San Vicente, 8, 6º dpto 3 (Edif. Albia I). 48001 BILBAO. Tfno: 649015850-650340460

E-MAIL: jruizdevelasco@telefonica.net

IMPRESION: GERTU, Oñati (Gipuzkoa). DEPOSITO LEGAL: SS-228-90. ISSN: 1.130-1465.5



Entrevista 6 a 9

Peter Ditlevsen, Catedrático del Instituto Niles Bohr, de Dinamarca.

Galicia 12 a 17

Congreso de ARVI sobre la reforma de la Política Pesquera Común (PPC)

12ª edición del Congreso Internacional Conxemar FAO, 'Responsabilidad para el Futuro'.

Sectores pesqueros 18 a 29

Conferencia dle sector atunero en Conxemar

Congreso nacional de Atún

Andalucía 24 y 25

Mauritania, caladero alternativo, tras la anulación del acuerdo UE-Marruecos.

Europa 26 y 27

Prácticas pesqueras insostenibles

Euskadi 28 a 31

Pesca de túnidos en Aquitania recibe certificación de MSC

Opinión 32 y 33

Economía Azul

Catalunya 34 a 42

Actividad mejillonera y ostrera del Delta del Ebro

Relevo generacional

Tuna Tour y Musclarium

Acuicultura 44 a 49

II Jornada Internacional sobre acuicultura, sostenibilidad y desarrollo local, Acuicultura en mi localidad ¿Sí o no?"

Alevines del Moncayo

16 y 17

XII Congreso FAO Conxemar

Con el lema 'Responsabilidad para el Futuro ' se apoya aumentar la producción pesquera y acuícola

El XII Congreso Internacional Conxemar-FAO que, bajo el lema "Responsabilidad para el futuro", abogó por la sostenibilidad medioambiental, en los océanos, en el ámbito social y también en lo económico. No obstante, se incidió en el fomento de las innovaciones tecnológicas y a lo largo de 24 ponencias se hablaron de los problemas de la pesca y de la acuicultura. Igualmente, en las intervenciones salió a colación el Informe SOFIA 2024 elaborado por la FAO que concluyen, en el crecimiento

de la acuicultura, que en 2020 -último año analizado en el informe- superó, por primera vez, a la pesca de captura en producción de animales acuáticos -alcanzando esta última los 92,3 millones de toneladas- lo que representa el 51 % del total mundial y un récord del 57 % de la producción destinada al consumo humano. En este sentido, se recomendó aumentar la producción pesquera para equipar los consumos entre los países ricos y pobres tratando de erradicar la hambruna.

20 a 22

VI Congreso Nacional de Atún

El sector atunero reivindica ser «crucial» en el abastecimiento y la seguridad alimentaria mundial

El sector atunero representa el 30 % de las capturas de la flota española, el 73 % de la industria y 11.000 empleos, donde embarca a 1.650 tripulantes y en países terceros genera en torno a 25.000 puestos de trabajo. El VI Congreso Nacional del Atún, promovido por la Organización española de armadores atuneros congeladores (Opagac) han contando con ponentes en el que los responsables de Pesca de España, Seychelles y Ecuador y de la Organización del Sector Pesquero y Acuícola del Istmo Centroamericano (Ospesca) han defendido la cooperación empresarial pesquera, el abastecimiento y la seguridad alimentaria.

Astilleros 51 a 56

Situación de los pedidos de:

Astilleros Vascos

Freire

Nodosa

Astilleros Balenciaga

Contratos de la Armada

Empresas 57 a 59

Haila Nordic

Cepesca y aparejos de pesca

Protecnavi

Salmón Noruego

Ferias 62 a 65

Conxemar

Reportaje 66 a 71

Getaria, ballenas y escabeches

Catalunya

El cambio climático convierte en una actividad de alto riesgo las producciones del Delta del Ebro

Gerardo Bonet, gerente de Fepromodel (Federación de Productores de Moluscos del Delta del Ebro), habla de los problemas del sector mejillonero del Delta del Ebro con una produc-



ción de 4 millones de kilos de mejillón y 300.000 kilos de ostra. El aumento de la mortalidad de la cría, por el incremento de la temperatura del agua en las bahías en verano, a consecuencia del cambio climático lleva a tener que comprarla en el exterior. Las restricciones de agua en los canales de regadío con la reducción de las aportaciones de agua dulce en las bahías hace que no se pueda regenerar el agua suficientemente y junto con la salinidad, repercuten en el crecimiento de los ejemplares.

62 a 65

Ferias

La feria Conxemar evidencia la falta de materia prima en la cadena mar-industria

La feria Conxemar ha cerrado con un éxito notable, pese a las limitaciones de espacio y las incomodidades que cuenta su recinto ferial. Según las cifras que se aportaron «se contó con 780 millones de volumen de negocio con presencia de 767 expositores de 46 países». Y el carácter comprador de la feria hizo que con el cierre del calamar en Malvinas, existiese poco potón, gambón, pesca-

do blanco, entre otras especies con una considerable subida de precios. Pese a ello se superó «el negocio de 235 millones que se quedaron en Vigo y su área». Durante los tres días de feria, en el recinto ferial de Vigo desembarcaron 27.080 profesionales. El año pasado, fueron 26.736. El plantel de países representados, sin embargo, se ha mantenido estable: 110, aunque ha habido nuevas incorporaciones, como la República Dominicana, Sudáfrica, México, Indonesia, Namibia, Polonia y Eslovenia. Así que este año sencillamente se consolidaron las cifras de pasados años.



Publicidad

G°.V°. Planif, Vda y Transpte	2
Consejo del Mar Noruego	11
Nodosa	15
Coterena	19
Orpagu	21
Tvmac	23
Itsaskorda	29
Consejo del Mar Noruego	43
Bureau Veritas	51
Marine Instruments	53
Zamakona	55
Oliveira	57
World Maritime Week	72



La feria Conxemar ha celebrado con éxito su 25 aniversario con una notable participación de empresas y de visitantes profesionales.

Peter Ditlevsen, catedrático del Instituto Niels Bohr, de Dinamarca

“El sistema de corrientes oceánicas va a colapsar antes de lo esperado”

Peter Ditlevsen, catedrático del Instituto Niels Bohr, de la Universidad de Copenhague, alerta que si persisten las actuales emisiones de gases de efecto invernadero, que contradicen el último informe del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC) el sistema de corrientes oceánicas que regula el clima de una franja del planeta podría colapsar antes de lo esperado, según su análisis. En compañía, de su hermana Susanne, predicen que el sistema de corrientes oceánicas que actualmente distribuye el frío y el calor entre la región del Atlántico Norte y los trópicos se detendrá por completo si continúan los elevados niveles de esas emanaciones.

A finales de julio, un estudio publicado en Nature Communications advertía de que un sistema oceánico crítico que lleva agua caliente hasta el Atlántico Norte, también conocido como Circulación Meridional Atlántica (AMOC), estaba en riesgo de colapsar en 2095 por falta de recortes drásticos de las emisiones. Si bien ya se sabía que la (AMOC) estaba en su nivel más bajo en 1600 años, las últimas investigaciones indican que el colapso ocurriría entre 2025 y 2095, con una estimación central de 2057. Si se demuestra que es correcto, este escenario podría provocar una caída de las temperaturas de 5 a 10 grados en Europa, con consecuencias devastadoras para la vida tal como la conocemos. Europa Azul entrevista al físico Peter Ditlevsen participante estelar de la feria Uhinak, para analizar la Circulación Termohalina o Circulación Meridional de Oscilación del Atlántico (AMOC).

1. El cambio climático se está extendiendo y está afectando las vidas de miles de millones de personas en todo el mundo. ¿Somos todos vulnerables al cambio climático?.

No, no somos igualmente vulnerables, por dos razones: Los cambios como el calentamiento global tienen un impacto más fuerte allí donde las altas temperaturas son críticas. El sustento no cambia mucho con un aumento de temperatura de 20 °C a 22 °C, mientras que un aumento de temperatura de 37 °C a 39 °C puede ser devastador. Asimismo, los cambios en la producción de alimentos varían mucho en todo el mundo. Las sociedades tienen diferentes niveles de resiliencia. Los países ricos tienen muchas más posibilidades de adaptación y protección de los ciudadanos



Peter Ditlevsen, catedrático de la Universidad Niels Bohr.

que los países pobres. Los países de baja altitud como Holanda y Dinamarca pueden permitirse fácilmente construir diques, etc.

Estamos viendo fenómenos relacionados con el cambio climático, como olas de calor, sequías e inundaciones, que ya han superado los umbrales de tolerancia aceptables. ¿Cómo afectará esto a la capacidad de adaptación de las personas?

En la reunión COP26 en Glasgow se decidió crear un fondo de apoyo financiero a los países pobres, pero realmente no creo que tenga mucho efecto todavía, y probablemente tampoco sea suficiente.

¿No cree que la brecha entre los riesgos y la financiación disponible para adaptarse está aumentando? ¿Qué tan grande es esta brecha financiera para poder hacer frente al cambio climático?

Sí, pero tenemos que entender que hay diferentes tipos de cambio climático y sus impactos económicos son bastante diferentes: el calentamiento global afecta al PIB en los países tropicales, simplemente porque la productividad disminuye cuando hace demasiado calor. El cambio en el rendimiento de la agricultura es bastante diferente; en algunos lugares, como Dinamarca, la productividad aumentará con el calentamiento. Si hablamos del costo en Europa del caso catastrófico de un colapso de la AMOC, la pregunta es muy difícil de responder, ya que toda la sociedad necesita cambiar.

El problema aquí es similar al caso del seguro contra incendios de una casa. Todo el mundo tiene uno, aunque es muy poco probable que su casa se queme. Si lo hace, la compañía de seguros pagará fácilmente por una casa nueva. Sin embargo, si se incendia toda la ciudad o todo el país, la compañía de seguros se declarará en quiebra y us-

«Tenemos que entender que hay diferentes tipos de cambio climático y sus impactos económicos son también diferentes»



Los cambios como el calentamiento global tienen un impacto más fuerte allí donde las altas temperaturas son críticas.

ted no recibirá el dinero para reconstruir su casa.

¿No cree que los efectos son conocidos, pero los gobiernos no saben cómo reaccionar e invertir en los efectos contra el cambio climático?

Sí, el problema está en el otro lado, es la clásica "la tragedia de lo común". Se paga por reducir las emisiones y todo el mundo se beneficia, así que es mejor esperar a que alguien más pague....

Muchas partes del mundo están amenazadas de estar expuestas a sequías, inundaciones y calor extremo. ¿Puede explicar los impactos más importantes a los que estamos sujetos?

Los mencionados anteriormente son importantes y tienen impactos importantes. Además, tenemos que ser conscientes de los umbrales peligro-

sos, que si se cruzan, nos llevarían a huir, estos son los llamados puntos de inflexión: colapso de la AMOC, transición de la selva tropical a la sabana, desaparición de las capas de hielo de Groenlandia y la Antártida Occidental con muchos metros de aumento del nivel del mar.....

¿Puede mencionar algunos buenos ejemplos de proyectos de adaptación al cambio climático?

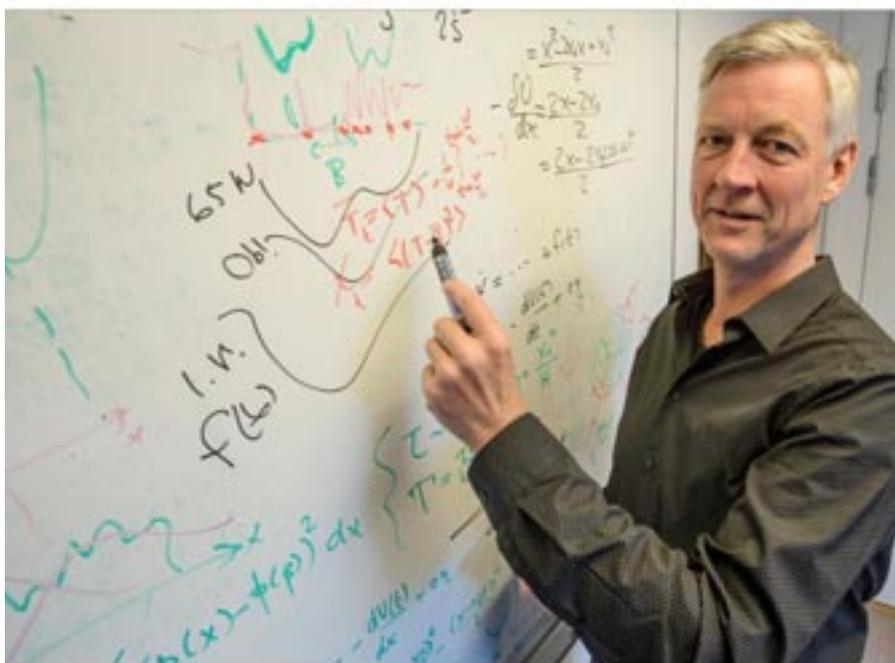
Un ejemplo de Copenhague, donde vivo, es que ahora estamos sujetos a fuertes lluvias, con inundaciones frecuentes, porque nuestro drenaje no tiene la capacidad de absorber el agua lo suficientemente rápido. El proyecto de adaptación consiste en crear zonas verdes en la ciudad que sirvan de amortiguadores para la lluvia, de modo que pueda drenar más lentamente. Esto evita las inundaciones y proporciona un mejor entorno verde para los ciudadanos.

¿Qué es la Circulación Meridional Atlántica (CMOC)?

El Instituto Niels Bohr y del Departamento de Ciencias Matemáticas de la Universidad de Copenhague hemos predicho que el sistema de corrientes oceánicas que actualmente distribuye el frío y el calor entre la región del Atlántico Norte y los trópicos se detendrá por completo si continúan los elevados niveles de esas emanaciones. Con el empleo de herramientas estadísticas avanzadas y datos sobre la temperatura oceánica de los últimos 150 años, calculamos que la corriente, conocida como Circulación Termohalina o Circulación Meridional de Oscilación del Atlántico (AMOC), se colapsará, con un 95 por ciento de certeza, entre 2057 y 2095. El público en general puede confundir la Corriente del Golfo con la AMOC y, en cierto sentido, eso es sólo una expresión. Por lo tanto, existe una corriente que lleva agua caliente hacia arriba y esta corriente corre el riesgo de colapsar; no importa si la llamamos AMOC o Corriente del Golfo, aunque la Corriente del Golfo sea algo diferente en cierto sentido, si es sólo una cuestión de expresión. Por otro lado, este malentendido también puede ser muy perjudicial porque hay gente que sabe que la Corriente del Golfo no puede colapsar, ya que está impulsada por el viento y la rotación de la Tierra.

Así que cuando se descubra que hemos predicho que la Corriente del Golfo colapsará, podrían verse tentados a tacharnos de idiotas. En última instancia, no nos importa mucho la redacción, porque a veces la gente lo llama el sistema de la Corriente del Golfo, que es la Corriente del Golfo y la AMOC, y se puede decir: "Bueno, está bien". Creo que es importante explicar que en realidad estamos hablando de algo diferente, que nosotros y muchos otros creemos que puede colapsar.

“Los países ricos tienen muchas más posibilidades de adaptación y protección de los ciudadanos que los países pobres”



Ditlevsen muestra su preocupación por los datos obtenidos por sus estudios en relación al cambio climático.

Supongamos que la AMOC colapsara en 2057. ¿Cómo se vería esto en términos concretos en Europa?

Si lo miramos desde una perspectiva climática, el colapso probablemente sería muy rápido, lo que significa que se detendría en varias décadas. Por lo tanto, no es como si tuviéramos una edad de hielo en dos semanas. La región del Atlántico Norte y Europa, en particular, se enfriarían sustancialmente. Inglaterra probablemente se parecería al norte de Canadá. Además de eso, tenemos el calentamiento global. Así que es un poco como si estu-

viéramos conduciendo un automóvil y, ya sabe, pisamos el acelerador y el freno al mismo tiempo. Es un poco como si estuviéramos conduciendo un coche y apretáramos el acelerador y el freno al mismo tiempo. El calor del océano Pacífico que no se transportaría al Atlántico Norte terminaría quedándose en los trópicos. Esto es parte de un sistema completamente diferente, es decir, el sistema de El Niño, que tiene fuertes implicaciones para el calentamiento que estamos viendo ahora. Actualmente tenemos un El Niño que se está formando en el norte de África. Quiero decir, en Argelia, recientemente tuvieron temperaturas nocturnas que no bajaron de los 39,5 grados.

9. En los últimos años se ha informado de un debilitamiento de la circulación, pero las evaluaciones del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC), basadas en simulaciones de los modelos del Proyecto de Intercomparación de Modelos Climáticos (CMIP), sugieren que es poco probable que se produzca un colapso total en el siglo XXI.

Lo más probable es que esto ocurra dentro de 34 años, en 2057, y podría acarrear grandes problemas, en particular el calentamiento de los trópicos y el aumento de las tormentas en la región del Atlántico Norte.

Apagar el AMOC puede tener consecuencias muy graves para el clima de la Tierra, por ejemplo, al cambiar la forma en que se distribuyen el calor y las precipitaciones a escala mundial. Si bien el enfriamiento de Europa puede parecer menos grave a medida que el globo en su conjunto se calienta y las olas de calor son más frecuentes, este apagón contribuirá a un mayor calentamiento de los trópicos, donde el aumento de las temperaturas ya ha dado lugar a condiciones de vida difíciles. Nuestro resultado subraya la importancia de reducir cuanto antes las emisiones globales de gases de efecto invernadero. Los cálculos, se publicaron en la revista científica *Nature Communications*, contradiciendo el mensaje del último informe del IPCC, que, basándose en simulaciones de modelos climáticos, considera muy improbable un cambio brusco en la circulación termohalina durante este siglo.

La última vez que hubo una desaceleración importante en la poderosa red de corrientes oceánicas que configuran el clima del Atlántico norte, esta parece haber sumido a Europa en un intenso frío que duró más de un milenio. Eso sucedió hace más o menos 12.800 años, cuando no había mucha gente que lo viviera. Pero en las últimas décadas, el calentamiento ocasionado por los seres humanos podría estar haciendo que las corrientes se desaceleren una vez más, y estamos estado trabajando para determinar si estas podrían sufrir otro gran debilitamiento, lo cual tendría repercusiones para los patrones climáticos en una franja del planeta y, de ser así, cuándo ocurriría. Esto fue una sorpresa incluso para los mismos investigadores que su análisis mostrara cuán cercano se encuentra un posible colapso.

Los científicos especializados en el clima casi siempre concuerdan en que este siglo disminuirá la circulación en el Atlántico, pero no hay consenso acerca de si se detendrá antes del año 2100. Vamos a seguir estudiando y debatiendo el tema, pero los nuevos hallazgos constituirían un motivo suficiente para no ver una paralización como una preocupación abstracta y remota. "Es ahora".

«El cambio climático no es un rompecabezas»

Peter Ditlevsen ha estado involucrado durante muchos años en tratar de entender el clima pasado que vemos en los registros paleoclimáticos. Desde un punto de vista histórico, el mayor enigma que tenía en la ciencia del clima ha sido durante mucho tiempo por qué ocurren las eras de hielo.

«En cierto sentido, el cambio climático no es realmente un rompecabezas. Si observas los registros de temperatura global por un lado, y los registros de concentración de gases de efecto invernadero por el otro, prácticamente se siguen uno al otro. Es un trabajo aburrido el que tienen los modelos climáticos allí.», señala Ditlevsen.

Pero lo que vemos ahora con extremos cada vez más frecuentes, olas de calor, tormentas e inundaciones, es la posibilidad de llegar realmente a una no linealidad, un punto de inflexión. Ese es un fenómeno mucho más difícil de modelar.

Entonces cabe preguntarse: ¿Cómo puede la ciencia comprender mejor las implicaciones de un punto de inflexión de la AMOC?

Para Ditlevsen, «definitivamente necesitamos más mediciones de la AMOC. Pero también tenemos que entender que no podemos medir hacia atrás en el tiempo. Sin embargo, como no tenemos ni podemos tener estas mediciones muy detalladas de la época preindustrial, antes del calentamiento global, también es difícil evaluar cuál es la variabilidad natural y cuál es el comportamiento natural antes del calentamiento global. En cierto modo, cuando me preguntan qué se necesita, yo diría que todo. Esto es especialmente así en el caso de los modelos. Quiero decir, estos modelos requerirían al menos en cierto sentido reproducir lo que hemos visto antes».

La cadena mar-industria pide a Costas Kadis que fortalezca al sector extractivo y transformador



El sector pesquero ha aplaudido el nombramiento del chipriota Costas Kadis como comisario de Pesca.

La cadena mar industria ha plaudido con satisfacción al nombramiento de Costas Kadis (Nicosia, 1967) como comisario de Pesca. Tantas políticas medioambientalistas que fueron dictadas por su predecesor, Virginijus Sinkevičius han llevado a pedir al sector que se centre en la pesca, en su fortalecimiento y desarrollo.

De momento, el sector pesquero no ha hecho más que aplaudir la llegada del chipriota Costas Kadis a la Comisión Europea para encargarse de Pesca y Océanos. Solo de Pesca y Océanos, sin Medio Ambiente. Esa separación ha sido motivo de satisfacción para prácticamente toda la cadena mar-industria. Tendrá que concentrar sus misiones en prácticas de pesca sostenible, problemas ilegales y de sobrepesca, y la protección de los recursos naturales, que serán

esenciales para enfrentar los desafíos que enfrenta el sector pesquero de la UE.

También a cargo de los océanos, tendrá que encontrar un equilibrio difícil entre la preservación ambiental y la biodiversidad y las prácticas sostenibles de pesca y acuicultura que implican la difícil gestión de las restricciones de pesca de un sector ya debilitado.

La presidenta de la Comisión Europea (CE), Ursula von der Leyen, propuso este martes el chipriota Costas Kadis (1967) como comisario de Pesca y Océanos. «Cuento con su experiencia para ayudar a construir un sector resiliente, competitivo y sostenible, y para presentar el primer Pacto Europeo de los Océanos», explicó la presidenta de la Comisión. La patronal comunitaria Europêche acogió con gran satisfacción la propuesta de Kadis como nuevo comisario y

Tendrá que encontrar el equilibrio entre la preservación ambiental y la biodiversidad

está ya «deseando trabajar en estrecha colaboración con él para garantizar que la industria siga siendo sostenible, competitiva y resiliente», expuso en un comunicado. Europêche buscará que en esta etapa se logre la igualdad de condiciones para toda la cadena pesquera, salvaguardar la soberanía alimentaria de la UE y proporcionar un apoyo vital a las comunidades costeras de toda la Unión. Javier Garat, presidente de Europêche, cree que la «amplia experiencia en el ámbito de la naturaleza, la agricultura y la pesca», el chipriota está «bien preparado para abordar las realidades a las que se enfrentan nuestro sector y las comunidades costeras». «Que ponga la pesca por delante», enfatizaba Iván López, presidente de la Alianza Europea del Arrastre de Fondo (EBFA).

DISFRUTA EL BACALAO FRESCO NORUEGO

A LA ESPAÑOLA



El origen importa

SEAFROM
FROMWAY
NOD

La pesca se aferra a la revisión de la PPC para afrontar una nueva etapa en la Unión Europea

La pesca aspira a iniciar una nueva etapa en la Unión Europea que cambie el rumbo de duras políticas restrictivas impulsadas desde Bruselas durante años que generaron un rechazo unánime en el sector y administraciones autonómicas y estatales. La reforma de la Política Pesquera Común (PPC) fue el eje central de la Conferencia Internacional ARVI sobre el futuro de la pesca, que afrontó su undécima edición en su sede en el puerto pesquero de O Berbés, coincidiendo con el 60 aniversario de la Cooperativa y con el inicio de un nuevo ciclo político en la Unión Europea.

El primer panel comenzó con la intervención de la nueva presidenta de la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo, la española Carmen Crespo, sobre la que el sector tiene depositadas muchas esperanzas en Europa para este mandato. Crespo destacó la necesidad de iniciar “una nueva etapa” en la gestión del sector pesquero en Europa, basada en el “diálogo estratégico” y la cooperación entre todas las partes involucradas. Señaló que, si bien su cargo no tiene poder de decisión sobre las políticas a impulsar, su papel permitirá poner el foco en la Eurocámara en las preocupaciones del sector. En este sentido, subrayó la importancia de un enfoque equilibrado que contemple tanto la sostenibilidad ambiental como los aspectos económicos y sociales.

Crespo expresó su satisfacción por las declaraciones recientes de la presidenta de la Comisión, Ursula von der Leyen, sobre la intención de entablar este diálogo con los sectores primarios, y manifestó que es “fundamental” para los intereses de la Unión Europea.

También insistió Crespo en la importancia de la unidad y la colaboración entre administraciones y el sector pesquero.

“Este es el momento clave, el sector sufrió muchísimo en los últimos años, de decisiones desde mi punto de vista erróneas que primaban una sostenibilidad que no daba oportunidades a nada más”, aseguró Crespo.

Durante su intervención, hizo un llamamiento a revisar las políticas actuales, mencionando la necesidad de adaptar la PPC para evitar una “hipocresía que está haciendo daño”. Crespo subrayó la importancia de abordar temas críticos como la obligación de desembarque, las definiciones de la flota costera y el rendimiento máximo sostenible en la próxima revisión. Además, enfatizó la necesidad de considerar las implicaciones socioeconómicas y laborales en las decisiones sobre las cuotas y los límites de captura (TAC). Asimismo, defendió la importancia de ga-



Ponentes participantes en el XI Congreso de ARVI qu

rantizar que las relaciones comerciales con terceros países no perjudiquen los intereses europeos. Indicó que estas deben incluir “cláusulas espejo” para asegurar la igualdad de condiciones y evitar la competencia desleal

Agente esencial en el suministro de alimentos

También mencionó la urgencia de simplificar el Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (Fempa) para hacerlo más accesible y útil para el sector. En cuanto al reglamento de ejecución de las 87 zonas, la Ley de Restauración de la Naturaleza y el Plan de Acción, expresó preocupaciones sobre posibles impactos negativos, como el veto al arrastre, que consideró “demasiado drástico”.

El Congreso de la Cooperativa de Armado-

«La colaboración institucional es clave para lograr la difusión de los productos del mar»



e hablaron de cuestiones que preocupan a la pesca.

ARVI y BRDI ponen en marcha el proyecto EcoCercos tendiente a minimizar las interacciones de cetáceos en la pesca de cerco

ARVI Y BRDI han puesto en marcha el proyecto 'EcoCercos', tendiente a minimizar las interacciones negativas entre cetáceos en la pesca de cerco. El sector pesquero cada vez tiene un mayor compromiso por la conservación del buen estado medioambiental del medio marino, es por ello por lo que el sector busca constantemente soluciones para mejorar la situación de los ecosistemas y reducir el impacto en el medio natural. Los cetáceos son una de las especies que más interactúan durante las operaciones pesqueras, pudiendo producir daños y pérdidas económicas a los pescadores, así como dañarse a ellos mismos al contactar con los aparejos de pesca. Para mini-

mizar las interacciones, principalmente, se estudiará la eficacia de innovadores pingings multifrecuencia, dispositivos utilizados para reducir las interacciones entre los cetáceos y los barcos de pesca de cerco. Durante su ejecución, se realizarán observaciones a bordo de los buques pesqueros de la flota de cerco de ARVI en sus caladeros habituales. Los observadores científicos recopilarán datos detallados sobre las interacciones con cetáceos y evaluarán el impacto de los pingings multifrecuencia.

En colaboración con BRDI, estos datos serán analizados para determinar la eficacia de los dispositivos y proponer mejoras en su uso y aplicación.

res de Vigo, ARVI, remarcó, especialmente, que el sector pesquero es un agente esencial en el suministro de alimentos de calidad y para la soberanía alimentaria. Los armadores juzgan que la colaboración institucional es un elemento clave para ganar en valorización y difusión de los productos del mar, favoreciendo el consumo saludable y sostenible, a través de un uso respetuoso con el medio marino.

REACTIVAR EL CONSUMO DE PESCADO

El conselleiro do Mar, Alfonso Villares, remarcó el compromiso de la Xunta de Galicia en la defensa del sector como agente esencial para el suministro de alimentos de calidad y la garantía de la soberanía alimentaria. Con este mensaje, el responsable autonómico puso en valor el esfuerzo del departamento que dirige, pues la colaboración institucional es un elemento necesario para ganar en valorización y difusión de las potencialidades de los productos del mar y favorecer con ello hábitos de consumo saludables y sostenibles, a través de un uso respetuoso del medio marino. Por su parte Villares consideró que «no puede existir reactivación del consumo sin una bajada del IVA a los productos del mar. Y es que, con su reducción o eliminación para igualar este tipo impositivo al de otros países de la Unión Europea, se conseguiría estimular la demanda interna, mejorar las previsiones de crecimiento económico, aliviar las situaciones de las familias y obtener amplios beneficios en la salubridad.»

Por este motivo, y en un ejercicio de compromiso con el sector, el titular de Mar volvió a apelar a la responsabilidad del Gobierno en esta materia, ya que se trata de una decisión que solo depende de la voluntad política del Ejecutivo estatal, y que no está aplicando, a pesar de que el Parlamento Europeo, la Comisión Europea, la Comisión Nacional de Mercados y la Competencia y el Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura la apoyan, señalándola como positiva para frenar la inflación. Una posición que, recordó el conselleiro, también fue ratificada por la comunidad universitaria; concretamente, por el Grupo de Investigación en Economía Pesquera y de los Recursos Naturales de la Universidade de Santiago de Compostela.

En un contexto en el que el sector demanda estabilidad económica y política, el Congreso de ARVI hizo un llamamiento a la responsabilidad del Gobierno, pues no puede existir reactivación del consumo sin medidas como la bajada o eliminación del IVA.

Por su parte, el director de Pesca Sostenible, Ramón de la Figuera, por su parte, centró su ponencia en la flota exterior y los retos que enfrenta. Entre estos, recordó que este tipo de buques sufre una "competencia desleal" en los caladeros en los que trabaja y,

como ejemplo, explicó que hay países en los que "por cada barco de la UE hay 80 chinos". Por otro lado, apuntó que las flotas terceras practican "dumping social y medioambiental",

«Como biólogo y nutricionista no recomiendo el consumo de artículos con sello ecológico»

pero al mismo tiempo sus productos acaban entrando en suelo comunitario.

Al final, este tipo de problemas causan cambios de bandera en la ya menguante flota española, crece la amenaza sobre ciertos recursos pesqueros y provoca la "reactividad de estados costeros". Como ejemplo de esto último, el director de Pesca Sostenible puso el caso de Noruega, país con el que España "tiene un problema": "Aumentan su sector a costa del nuestro y de nuestro mercado", recalzó. 🌊

La reducción del IVA, única alternativa para incentivar las ventas

Por su parte, Mercedes Rodríguez, nueva gerente adjunta de Arvi, llamó la atención sobre la importante reducción del consumo de pescado en España. Entre el 2019 y el 2022 ha habido un retroceso del 16 % y la ingesta por persona al año ha caído de los 22 kilos a los 18,5 en los que está ahora en el conjunto del Estado. Pero es que esa pérdida supera el 30 % visto desde la perspectiva del 2008. En la jornada salieron algunas de las razones de ese menor consumo (desconocimiento, falta de tiempo, modas alimenticias, globalización, etcétera), consecuencias (pérdida de salud y bienestar a la larga) y fórmulas para revertir ese proceso (educación, difusión, divulgación de sus beneficios...) Las campañas de publicidad y promoción del pescado están siempre en boca tanto de Administración y de sector, pero «qué mejor campaña que la de ver al presidente del Gobierno, en televisiones, en las radios, en prensa, anunciando en todos los medios que quita el IVA al pescado porque es bueno para la salud y lo que busca es una fiscalidad saludable para una alimentación saludable», planteó Javier Garat, presidente de Europêche, la patronal comunitaria. Así, se puso como ejemplo la rebaja del IVA en el aceite de oliva, pese a estar caro.

Entre las razones de su promoción, la proteína «más saludable y nutritiva, con menor huella de carbono y



Mercedes Rodríguez ha sido nombrada gerente-adjunta de ARVI

nula huella hídrica» está gravada actualmente al 10 % y aunque la bajada de ese porcentaje o su supresión total no va a tener un gran impacto en la cuenta de explotación de las empresas sí lo tiene en el consumo, en unos consumidores que están convencidos que el pescado es caro, cuando no es así. «Puede que un centollo en Navidades sea caro, pero hay variedades y precios para todos los bolsillos», recordó. Y tanto que hay diversidad. Galicia comercializa 1.200, por más que no aparezca todas en su plataforma pesquera.



nodosa
shipyard 



Shipbuilding & Shiprepair

DEEPLY COMMITTED TO EVERY PROJECT

Comprometido con cada proyecto

El Congreso FAO propone aumentar la producción para equilibrar el consumo



El encuentro internacional FAP, previo a la feria Conxemar, contó con importantes ponentes que debatieron sobre el consumo de la pesca y acuicultura

Audum Lem, director de Pesca y Acuicultura, en su último año en el Congreso FAO-Conxemar, de Vigo, que partía con el título 'Responsabilidad para el Futuro' abogó por reforzar la gestión de la pesca, aumentar su producción y de la acuicultura, así como equilibrar el consumo entre la población promedio. "Tenemos que incrementar la producción para que la media del consumo se equipare entre los países ricos y pobres", en un escenario en el que la acuicultura supera a la pesca en producción de peces, con datos del informe SOFIA.

Para ello propuso, Lem, incrementar la producción en un 74 % para garantizar la producción y si queramos que Africa alcance la media de consumo su incremento debe ser del 285 %. "Hay que producir más y mejorar, y para ello necesitamos innovación.

«Propuso incrementar la producción en un 74 % y en un 285 % en Africa »

El 62 por ciento de los stocks se gestionan de forma sostenible y un 77 por ciento de los stocks que controlamos están bien gestionados".

Como se recordará, recientemente, ha sido dado a conocer el informe SOFIA en el que por primera vez en la historia la producción acuícola -excepto las algas- ha superado a la pesca extractiva. Por ello, esta será la primera vez en que la actividad salvaje se ha estancado. "El futuro del sector pasa, pues, por una mayor relevancia de la cría, que permitirá rebajar la presión sobre los océanos y, especialmente, facilitará el acceso de cada vez más ciudadanos a su consumo", indicó Lem.

En la actualidad, un pequeño número de países domina el sector de la acuicultura. Diez de ellos —China, Indonesia, la India, Vietnam, Bangladesh, Filipinas, la República de Corea, Noruega, Egipto y Chile— produjeron más del 89,8 % del total.

Por ello, también dijo Audum que "una de cada doce personas en el mundo dependen de la pesca y acuicultura. El 62 por ciento de las personas que trabajen en este sector son mujeres con una mayoritaria presencia en la transformación. Las exportaciones alcanzan 200.000 millones de dólares".

Informar más al consumidor

Rosa Chapela, coordinadora del departamento de Pesquerías y Socioeconomía de CETMAR abogó por la innovación tecnológica y la adaptación al cambio climático con economías más resilientes. Se requieren alimentos más nutritivos y ayudan a la soberanía alimentaria. "Debemos promover el reparto de una economía justa, circular, en una población de 8.500 personas, pero en el que 600 millones tendrán desnutrición crónica. La pesca tiene una estabilidad. América Latina aumentan las pesquerías un 5 por ciento, pero en el Atlántico Norte baja un 3 por ciento. Se pescan más especies, pero debemos aprovechar mejor los recursos". Finalmente, Chapela recomendó "informar más al consumidor, tanto mayor como pequeño".

En una mesa redonda, Labsen Ababou, experto en exportación de Acuicultura y Pesca explicó que "hemos pasado del 7 por ciento al 51 por ciento en la producción acuícola en poco tiempo. Afrontamos un momento clave en el desarrollo de la pesca y acuicultura, aunque ocurre un desequilibrio notable en que sola la producción de África es 2,5 millones, aunque países como Egipto tienen un consumo de 25 kilos por habitante año. Se trata de lograr un mayor equilibrio. En África hacen falta unas políticas que la naturaleza te aporta".

Derek Jkes Klazen, ministro de Namibia explicó que "somos un país joven y necesitamos expertos en este proceso de transformación y también apoyarnos en mentores que tengan experiencias. Nuestro reto es el alimento del pescado y acuicultura en pequeña escala también disponemos. Tratamos de producir piensos. Estamos abriendo plantas de acuicultura, pero no contamos con colaboración".

«España cuenta con 50 centros de investigación y 90 departamentos universitarios que trabajan para impulsar la acuicultura»

Juan Antonio Lopez Cazorla, Secretario de Recursos de Argentina apuntó que "podemos duplicar la acuicultura y crecer en especies principales. La trucha arco iris es una de nuestras prioridades y queremos desarrollar el pez limón y lenguado".

Eivind JHestvik, analista del Consejo de Productos de Noruega recordó que "muchos hablan del éxito del salmón, pero este ha sido posible porque muchos se fueron a la quiebra. Noruega ha aprendido del ensayo y error. De esa manera se ha salido adelante. Hablemos con vecinos y tratemos de aprender de forma conjunta. Necesitamos la cooperación internacional. Tenemos el conocimiento y eso es importante. Tenemos acuerdos con 100 países. El sabor es importante, fácil de cocinar y buena relación calidad precio. No hay suficientes consumidores que valoren la sostenibilidad. Para ello, tiene que jugar un importante papel la responsabilidad de la distribución y de las instituciones".

Carmen do Sacramento Neto, Ministra de Angola. "Necesitamos crear sistemas de trazabilidad y valorización de los productos. Necesitamos recursos humanos para cumplir la normativa de la UE".

El ministro Planas cerró el Congreso afirmando que « España tiene una producción acuícola muy importante, de más de 300.000 toneladas, con un valor de venta próximo a los 30 millones de euros, lo que sitúa a nuestro país como líder de producción dentro de la Unión Europea.

Estos datos confieren un «gran potencial de crecimiento» vinculado a la investigación, al desarrollo y a la innovación, con cerca de 50 centros de investigación y 90 departamentos universitarios que trabajan para impulsar la acuicultura.

Exigen activar la legislación en materia de diligencia debida y contra el trabajo forzoso

La flota atunera española presentó en el marco de Conxemar 2024 sus avances en la puesta en valor de buenas prácticas sociales y laborales a bordo de sus barcos a través del sello "Atún de Pesca Responsable", en marcha desde 2018, y ha destacado la oportunidad que plantean las nuevas iniciativas legislativas comunitarias en materia de diligencia debida, que establecerán un marco legal que obligará a las empresas a identificar, prevenir, mitigar y abordar los impactos negativos de sus actividades sobre los derechos humanos y el medio ambiente a lo largo de toda su cadena de suministro, así como la propuesta regulatoria que plantea el veto comercial en la UE a cualquier producto fabricado con trabajo forzoso.

Este Congreso, celebrado dentro de Conxemar, fue abierto por Julio Morón, director gerente de Opagac (Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores), quien apostó por el desarrollo normativo "Garantizando los derechos humanos en la pesca: el nuevo marco normativo" que la entrada en vigor de estas normativas puede ser clave para la defensa de los intereses de la flota comunitaria, que además de poner en valor sus garantías sociales a través de la norma APR, también ha dado pasos significativos en la certificación ambiental de su actividad. El 80 % de las capturas de Opagac ya cuentan con el sello MSC. "Vemos estas iniciativas con interés, como una oportunidad para recuperar la competitividad", declaró Morón, quien también es presidente de Cepesca.

Matanzas de especies y abusos

Jesús Urios, de Ocean Policy Office de Environmental Justice Foundation EJF habló de las investigaciones sobre el terreno que se habían hecho de la

«Las capturas de las flotas ilegales, como la china, se insertan en la cadena de suministro global y aparecen en nuestras latas, sin que sean del conocimiento el consumidor»

las flotas chinas con monitoreo satelital, «todas ellas asociadas con abusos humanos».

Se mostró incluso con vídeo el caso de Zhejiang Ocean Family Empresa líder en China con un 14,63 % de toda la producción de atún de China. Para ello, se recogieron testimonios de 20 tripulantes en Indonesia en 12 embarcaciones, así como atos de AIS de Global Fishing Watch

En esta dirección, se denuncia que 12 embarcaciones han estado involucrados en incumplimiento de normativas medioambientales como

cercenamiento de aletas, cetáceos muertos, confiscación de DNIs a marineros porque es difícil de escapar sin documentación. Todos los marineros deben de hacer frente a un depósito de garantía para cumplir sus contratos contractuales.

«El problema es que las capturas se meten en la cadena de suministro global. Desconocemos los compradores que estuviera incumpliendo normativas, pero es preocupante falta de vigilancia de los gobiernos, al tiempo que se demuestra la insuficiente trazabilidad en la Cadena de suministro. Es beneficioso para todos,

pero queda mucho trabajo por hacer, y la industria debe ser muy insistente. Para ello, propuso desarrollar la diligencia debida para que se puedan identificar eficazmente los productos del mar asociados. «Empresas como Nichiro confirmaron que dejaron de comerciar con atun de la flota china y Mitsubishi está ampliando su compromiso», expresó Uriós.

Por medio de unos videos se mostraron matanzas de cetáceos que conmovían con su visión. “Lo importante es reforzar los mecanismos para que los productos que se han extraído de manera ilegal sean detenidos en la frontera, lo cual no está ocurriendo. Es beneficioso para todos, pero queda mucho trabajo por hacer, y la industria debe ser muy insistente”, insistió Uriós.

En la mesa redonda Nerea Basterra, de Intermón Oxfam, enfatizó que estas normas “deberían aumentar la seguridad”, acabando con la idea de que las decisiones de compra sostenible recaen únicamente en los consumidores. “Lo que nos dicen los estudios es que hay mucho desconocimiento sobre lo que hay detrás de la cadena de valor que lleva los productos al mercado. Esto pone la responsabilidad donde debe estar, en las empresas y en las autoridades”, indicó. También apeló a la responsabilidad del último eslabón de la cadena, el retailer, que utiliza el atún como un commodity para atraer a los clientes. “Debemos aumentar la conciencia y el conocimiento sobre lo que hay detrás de una lata de atún”, concluyó. 🌊



Julio Morón, abrió la jornada.



SERVICIO OFICIAL
Official Service



REPARACIÓN NAVAL MARINE REPAIRS	OFICINA TÉCNICA TECHNICAL DEPARTMENT
MANTENIMIENTO MAINTENANCE	DPTO. MONITORIZACIÓN MONITORING DPT.
REPUESTOS SPARE PARTS	DPTO. CONTROL GEOMÉTRICO GEOMETRIC CONTROL DPT.

DISTRIBUIDOR OFICIAL
Official Distributor



auto MASKIN

TALLER COLABORADOR
Partner Workshop



AGENTE
Agent



La Conferencia del Atún juzga que el futuro de la humanidad va a girar en torno al abastecimiento y seguridad alimentaria

La Conferencia Nacional del Atún ha juzgado que el futuro de la humanidad va a girar en el importancia que se ofrezca al abastecimiento y seguridad alimentaria. Por su parte, representantes de Ecuador, Seychelles y de los países del istmo de Centroamérica han reclamado sinergias y más inversiones de las empresas atuneras, para promover el desarrollo económico local y la actividad sostenible.

Los responsables de Pesca de España, Seychelles y Ecuador y de la Organización del Sector Pesquero y Acuícola del Istmo Centroamericano (Ospesca) han defendido la cooperación empresarial pesquera, durante el VI Congreso Nacional del Atún, promovido por (Opagac).

La flota española dedicada al atún tropical faena en los tres principales océanos y está formada por 47 buques de cerco que capturan 400.000 toneladas anuales, el 8 % del total mundial.

La secretaria general de Pesca, Isabel Artime, ha defendido el papel estratégico del atún, que representa el 30 % de las cap-

turas de la flota española, el 73 % de la industria, 11.000 empleos, embarca a 1.650 tripulantes y en países terceros genera en torno a 25.000 puestos de trabajo.

España mantiene inversiones pesqueras en países terceros gracias a los acuerdos firmados por la Unión Europea (UE), tanto de pesca como de asociación, unos convenios que el Gobierno quiere reforzar y espera que así sea en la nueva legislatura comunitaria, según Artime.

Relaciones con Latinoamérica

La viceministra de Pesca de Ecuador, Rafaela Hurtado, ha valorado la importancia de fomentar la inversión de las atuneras españolas y de sus fábricas



La primera mesa redonda reunió a Samuel Juárez, Izaskun Bilbao y Manuel Pimentel

Manuel Pimentel:
«Estamos ante un cambio de ciclo, donde la sociedad cada vez más valorará al productor»

cas para el mantenimiento del empleo en el país, que a su vez es un exportador pesquero importante.

Ecuador vendió 162.000 toneladas de productos pesqueros a la Unión en 2023 por valor de 900 millones de dólares (820 millones de euros) y destina el 19 % de sus exportaciones de pescado a España.

Unos datos, según Hurtado, que prueban el "interés creciente" y la importancia de fomentar esa relación empresarial pesquera.

El coordinador de Gestión y Política Pesquera de Ospesca, Bernal Chavarría, ha incidido en el valor de la cola-

Izaskun Bilbao:
«Tenemos que seguir demostrando la sostenibilidad de nuestra actividad frente a los ataques ambientalistas con sus buenas palabras»

boración público-privada y de la inversión española para los países del istmo centroamericano. El portavoz de Ospesca-SICA -que representa a los sectores pesqueros de países como Costa Rica, República Dominicana, El Salvador, Honduras y Panamá- ha explicado que las sinergias van más allá, y afectan, por ejemplo, a la hora de regular los recursos en las organizaciones regionales de pesca (ORP). Una colaboración "exitosa", sustentada en los acuerdos de asociación de la UE con Centroamérica, según Chavarría. Por su parte, el ministro de Pesca y Economía Azul de Seychelles, Jean-François Ferrari, ha repasado la relación atunera con España, los 42 años de acuerdo pesquero con la UE. Ferrari ha apelado precisamente a ese acuerdo y a reforzarlo con un mayor apoyo científico: "Ustedes (UE) fijan las reglas; ayúdenos a seguir pescando y a combatir la pesca ilegal". Entre las amenazas para sus caladeros ha mencionado el problema de seguridad del Índico y los derivados del reto de sostenibilidad.

El titular pesquero de Seychelles ha señalado que en sus aguas "hay pesca para todos", en relación a tipo de flotas, y ha llamado a los atuneros a seguir invirtiendo en ese país.

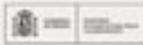


ORPAGU

Pesca de Anzuelo

orpagu.com/tienda/

Descubre en nuestra tienda online conservas, preparados y congelados de pez espada, atún y tintorera para cocinar en tu casa o restaurante. Una mezcla perfecta de artesanía e innovación con el sabor único y la calidad que proporcionan los productos pescados por nuestros barcos.



Co-financiado por la Unión Europea

Sectores pesqueros. Atuneros

Por su parte, Manuel Pimentel, editor de Almuzara libros y autor del libro abrió la Conferencia Nacional de AÚn recogiendo la experiencia del libro: «La venganza del campo», en el que el agricultor y ganadero ha pasado a ser un villano sin que sea considerado que «al campesino europeo al que se le prohíben pesticidas y abonos, se le imponen cuotas, y finalmente entran en Europa productos de otros países que usan los pesticidas y abonos prohibidos aquí.» También habló de la existencia de un cambio de un ciclo, donde la sociedad comienza a valorar la alimentación. Afrontamos la deslocalización, los conflictos bélicos, se ha pasado a un cambio de ciclo, en el que va a existir una diferente percepción sobre la alimentación al pasar el incremento de la cesta de la compra desde los 120 euros hasta los 210 en pocos años». Todo ha generado un inconsciente colectivo que miraba al campo para pasear y que la alimentación su producción se garantizaba desde fuera. No obstante, ahora se ha pasado a ser un asunto básico, ya que gracias a nuestra experiencia tenemos que reportar, por ello, un alimento asequible, nutritivo, variado, sano y bonito». Por otro lado, Pimentel «la sociedad va a querer recibir otros mensajes que garanticen la alimentación frente al conservadurismo con sus mensajes fáciles. No es pecado comer proteína animal. El mismo derecho que tiene un león de comer una gacela nosotros también podemos consumir animales»

Samuel Juárez, de Madrid Investment Attraction, considero «clave» la seguridad alimentaria y el abastecimiento solventando los problemas «en los que a la flota comunitaria se le piden unos standards y otras extranjera invaden sus productos sin cumplir normativas, así como la falta de una alimentación adecuada que generan una notable mortalidad



Distinciones honoríficas fueron otorgadas en el Congreso a Izaskun Bilbao, que ha sido diputada en el Parlamento europeo entre los años 2009 y 2024, y a Eliseo Villar, armador decano de la flota atunera.

y la sucesión de enfermedades con lo que el alimento nutritivo va a tener un apoyo mayoritario»

La exeuroparlamentaria, Izaskun Bilbao, juzgó que «el sector atunero está formado por un conjunto de personas y capacidades emprendedoras, afán de superación en el que estamos bajo unidad de cumplimiento de la sostenibilidad social, económica y biológica». Bilbao que agradeció el apoyo a sus 20 años como europarlamentaria dijo que «nuestro sector pesquero contribuye para acabar la pobreza frente a la competencia desleal de la flota china. La imagen que se trata de dar del exterior no se corresponde con la realidad. En el origen de todo esto está en las buenas palabras que dicta el ambientalismo, pero en las que existen un mar de fondo dando cuenta de unos problemas que no se ajustan a la realidad y responden a otros intereses con lo que tenemos que daer a conocer nuestro relato frente a una visión contaminada.

«Bruselas no tiene la culpa»

La excoordinadora para temas de pesca en el seno del grupo Renew Europe, Bilbao también apuntó que «las relaciones internacionales están cam-

biando el orden internacional. Desde algunas potencias se promulgan normas más laxas y vivimos a diario como las organizaciones supuestamente verdes abogan por un ambientalismo que trata de poner fin de la pesca. También existen las organizaciones que tratan de promocionar los productos veganos y otras que se mueven con intereses de otorgar un apoyo hacia otros países terceros con los que tenemos acuerdos, como lo ocurrido en Senegal no dejando pescar a nosotros para beneficiar a la flota china. Todos hablamos de lo mismo en sostenibilidad y seguridad alimentaria, pero a Bruselas no se le puede achacar la culpa de todo».

El ministro, Luis Planas, cerró el Congreso y pidió un esfuerzo conjunto para implementar medios técnicos más selectivos en las capturas, trabajar en el relevo generacional y mejorar la prevención de riesgos laborales. Valoró el trabajo de las organizaciones regionales de pesca en la gestión sostenible de las pesquerías, en especial en el caso de las atuneras, cuya actividad favorece la mejora del estado biológico de las poblaciones

En atuneros congeladores productos TVMAC



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

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



Mauritania, caladero «clave» tras la anulación del acuerdo con Marruecos

La decisión del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) de anular el acuerdo UE-Marruecos ha caído como un jarro de agua fría sobre el sector pesquero español, que lamenta las consecuencias socioeconómicas y medioambientales que se derivarán del fallo.

La mayor parte de afectados se da en Cádiz, con pesca de cerco como artesanal. «El caladero de Marruecos es vital para la supervivencia de la flota andaluza», advierte el sector

«Un nuevo varapalo» para el sector andaluz, según ha advertido el presidente de la Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores (Facope), Manuel Fernández, y dejando «un panorama nada halagüeño» para el caladero de Barbate, especialmente, según ha señalado el presidente de la Federación Andaluza de Asociaciones Pesqueras, José María Gallart.

Gallart ha advertido que esta situación era algo que «temían que pudiera pasar» y afecta de manera importante. «Marruecos es un caladero importante para la supervivencia de la flota andaluza», ha asegurado para indicar que hablarán con el Ministerio del ramo «para ver qué camino, qué soluciones podemos buscar a esta flota».

Por su parte, Fernández ha señalado que, aunque también afecta a alguna embarcación de Huelva y Málaga, la mayor parte de

afectados se da en Cádiz, con pesca de cerco como artesanal. «Tenían una facturación importante y un desahogo importante. Suponía una salida a una flota que tiene grandes perjuicios», ha explicado.

En concreto, ha apuntado que a la flota de cerco esta decisión judicial se une a otros problemas que sufren como el reparto «injusto» de la cuota de sardina, el «gran problema» de la reducción de la cuota de boquerón. «Si hubiera este acuerdo de Marruecos, no tendríamos ningún tipo de problema a la hora de poder ejercer la pesquería con 20 licencias, 20 barcos en este caladero y poder desahogar a ellos y a los que se quedaban en el caladero», ha detallado.

Lejos de aguas saharauis

Además, ha explicado que se trata de un acuerdo «injusto» porque vinculan barcos artesanales y cerqueros que «no tiene nada que ver con la zona saharauí, que son para aquellos barcos grandes que se dedican al cefalópodo». «Al estar vinculados con el mismo acuerdo, se rompe el acuerdo y nos perjudica a todos. Es un varapalo nuevamente para el sector, para los pescadores y para Andalucía», ha concluido.

92 barcos

Por más que se no estuviese pescando allí desde julio del 2023,

Graves perjuicios para la flota andaluza

La flota española urge ya la negociación de un nuevo pacto con garantías para poder volver a la faena. El acuerdo de pesca entre la UE y Marruecos venció el 17 de julio de 2023, y tras la decisión del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) así seguirá siendo. Así, en una nota de prensa, se anunció la anulación de los acuerdos comerciales de 2019 entre los Veintisiete y el país africano en materia de pesca y de productos agrícolas, y alegó que el pueblo del Sahara Occidental no prestó su consentimiento y que se celebraron vulnerando los principios de autodeterminación y del efecto relativo de los tratados.

La decisión comunicada por el TJUE sentó como un jarro de agua fría en la pesca del país, si bien es un tema que se remonta a 2019, cuando el Frente Polisario interpuso ante el Tribunal General de la UE (primera instancia) una serie de recursos de anulación contra estos acuerdos al entender que no se había obtenido el consentimiento del pueblo saharauí, lo que hizo que en 2021 se anulasen acuerdos manteniendo temporalmente sus efectos. Tras aquello, Comisión Europea y Consejo recurrieron la decisión ante el TJUE, que desestimó ayer los recursos de casación, anulando definitivamente los pactos.

(precisamente a la espera de que el TJUE resolviese los recursos de casación contra la decisión del Tribunal General de la UE), la sentencia constituye «un nuevo palo», pues anula la posibilidad de faenar en aguas marroquíes de 92 barcos, 47 andaluces, 38 canarios y siete gallegos, según Javier Garat, secretario general de Cepesca.

Y lo peor de todo es que golpea a flotas con pocas alternativas, como la andaluza de cerco, a la que, además, pretenden recortar un 54 % la cuota de boquerón en el golfo de Cádiz, o la de palangre de fondo.

Con el acuerdo anulado, la opción que queda son las licencias privadas, dice Garat que, no obstante, señala que el sector está preparado «para trabajar de forma urgente con todas las partes implicadas, de forma que la actividad empresarial y la cooperación pesquera entre Marruecos y la UE pueda continuar en el futuro».

Francisco Freire, presidente de la Asociación Nacional de Buques Cefalopoderos (Anacef), cree que a la flota gallega «le conviene» tener acuerdo pesquero con Marruecos porque es un caladero que complementan con la actividad en el de Mauritania, Bisáu o Senegal, pero si se firma uno nuevo tendría que ser en mejores condiciones que el último, pues los paros biológicos y las zonas complicaban la actividad.

La preocupación por la anulación de los acuerdos comercial y pesquero de la UE con Marruecos no solo atañe al sector productor. También la industria ha confesado su inquietud por las posibles repercusiones que la sentencia puede tener sobre las inversiones españolas en el país y la relación comercial que mantienen.



Importaciones de España con Marruecos, en euros.

Roberto Alonso, secretario general de la patronal conservera, Anfaco, señaló que, antes de nada, quieren analizar el texto de la sentencia del TJUE. Cuando lo conozcan podrán disipar dudas sobre si «afecta a la actividad industrial y comercializadora».

Ante esta situación, España buscará alternativas a la suspensión del acuerdo UE-Marruecos por parte del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) que tumbó los acuerdos comerciales de agricultura y pesca entre la UE y el Reino de Marruecos al considerar que el país africano no cuenta con el consentimiento del pueblo del Sáhara Occidental.

Ante esta situación, se plantea reforzar la presencia en Mauritania y se baja, este caladero, como una de las alternativas para posibilitar la presencia de flota.

El Tribunal ha puesto fin de esta forma a un litigio sobre los acuerdos pesqueros y agrícolas, reconociendo en el pueblo saharauí unos derechos que el

presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, no reconoce al entregar el control de los cielos de la zona a Mohamed VI.

La Justicia europea considera que el acuerdo pesquero con Marruecos y el protocolo del país no se debe aprobar, por lo que ha desestimado los recursos del Consejo y la Comisión, en línea con la sentencia del Tribunal General de la UE de 2021 y con las conclusiones de la Abogada General Tamara Cápeta.

La aplicación de este protocolo expiró el pasado 17 de julio de 2023, lo que supuso la suspensión de la actividad, algo que afecta especialmente a España, ya que 92 de las 138 licencias que faenan en la zona corresponden a su pabellón, en concreto, a la flotas andaluza, gallega y canaria.

Ante ello, la anulación de los pactos con Marruecos sume en la incertidumbre a agricultores, pescadores y a la conserva.

La UE trata de acabar con las prácticas pesqueras insostenibles

La UE propone abordar la pesca insostenible por parte de países no pertenecientes a la UE. En esta dirección, Europêche ha pedido que cualquier nuevo tratado de alta mar respete la gestión pesquera internacional antes de la quinta sesión del BBNJ Seafish que ha acogido con satisfacción el Tratado de la ONU de alta mar acordado en Nueva York que tiene como objetivo ofrecer una mayor protección marina en aguas internacionales.

La Comisión Europea propone una revisión de las herramientas de la UE para abordar las prácticas pesqueras insostenibles por parte de países no pertenecientes a la UE en poblaciones de peces de interés común.

En un intento por fortalecer la gobernanza y la sostenibilidad de los océanos, la Comisión Europea ha propuesto una revisión de las herramientas de la UE diseñadas para abordar las prácticas pesqueras insostenibles por parte de países no pertenecientes a la UE. Los cambios propuestos se centran en la pesca de poblaciones de interés común, con el objetivo de hacer más efectivas las medidas existentes.

El núcleo de esta revisión es una modificación del Reglamento (UE) 1026/2012. La enmienda aclara las condiciones bajo las cuales se puede identificar a un país no perteneciente a la UE por permitir prácticas de pes-

ca insostenibles. Los países que no cumplan con estos estándares podrían enfrentar sanciones de la UE, incluidas posibles prohibiciones de las importaciones de pescado.

La revisión busca garantizar la sostenibilidad a largo plazo de las poblaciones de peces compartidas, una cuestión clave que amenaza los ecosistemas marinos y los medios de vida de las comunidades costeras. Al abordar la sobrepesca, las nuevas medidas tienen como objetivo promover la competencia leal entre los operadores pesqueros de la UE y fuera de la UE y preservar la biodiversidad.

La actualización propuesta también tiene como objetivo proporcionar directrices más transparentes para la aplicación de medidas restrictivas. Esto ofrecerá a los países no pertenecientes a la UE una comprensión más clara de cómo sus prácticas pesqueras pueden dar lugar a sanciones.



Responsables de Europêche valoran positivamente la p

«Decisiones unilaterales ponen en riesgo muchas poblaciones de especies»

Próximos pasos

La propuesta ha sido remitida al Parlamento Europeo y al Consejo para su consideración, donde se discutirá según el procedimiento legislativo ordinario.

El reglamento existente, introducida en 2012, permite a la Comisión imponer sanciones a países no pertenecientes a la UE que se dediquen a la pesca insostenible. Estas sanciones pueden incluir restricciones a la importación de productos pesqueros procedentes de fuentes no sostenibles, lo que ayudará a garantizar la conservación a largo plazo de las poblaciones de peces compartidas.



Propuesta de la CE de combatir prácticas sostenibles.

La propuesta de la Comisión tiene como objetivo mejorar la claridad y la seguridad jurídica de la legislación actual, manteniendo al mismo tiempo los compromisos internacionales de la UE con las prácticas pesqueras sostenibles.

Apoyo de Europêche

Europêche acoge con satisfacción la propuesta de la CE de combatir prácticas insostenibles. La modificación del Reglamento (UE) 1026/2012 tiene como objetivo combatir las prácticas pesqueras insostenibles por parte de países no pertenecientes a la UE y refleja el creciente compromiso de la UE con la gestión responsable de los recursos pesqueros.

En este sentido, la Comisión Europea ha dado un paso decisivo para salvaguardar las poblaciones de peces compartidas al proponer una modi-

ficación del Reglamento (UE) 1026/2012. Esta iniciativa, destinada a contrarrestar las prácticas pesqueras insostenibles por parte de países no pertenecientes a la UE, refleja el creciente compromiso de la UE con la gestión responsable de los recursos pesqueros. La propuesta otorga a la UE el poder de imponer medidas restrictivas a los países que continúan sobreexplotando los recursos marinos compartidos, garantizando un enfoque más sostenible de la pesca.

La acción legislativa llega en un momento crucial, ya que varios países no pertenecientes a la UE, en particular Noruega, han adoptado prácticas pesqueras agresivas que ponen en riesgo la sostenibilidad a largo plazo de la vida silvestre marina. Las decisiones unilaterales de Noruega de ampliar las cuotas de caballa y bacalao han despertado preocupaciones en la industria pesquera europea. Estas acciones han contribuido a la sobreexplotación de los recursos pesqueros

en el Atlántico nororiental, ejerciendo mayor presión sobre los ecosistemas marinos.

La enmienda proporciona a la UE herramientas más sólidas para abordar tales violaciones, permitiéndole aplicar sanciones, incluidas posibles restricciones a las importaciones, de manera justa y no discriminatoria. Esto daría a la UE el poder de responsabilizar a los países por sus acciones, promoviendo una competencia leal para los pescadores europeos, que durante mucho tiempo han respetado estrictas directrices de sostenibilidad.

Para el sector pesquero europeo, esta propuesta representa una esperanza. Aborda preocupaciones de larga data sobre la explotación de poblaciones compartidas y destaca el papel de la UE como líder en los esfuerzos globales para una pesca sostenible. El enfoque de la Comisión destaca la importancia de la cooperación internacional para preservar los recursos marinos para las generaciones futuras. A medida que aumenta la presión global sobre la pesca, la determinación de la UE de proteger sus intereses, al tiempo que promueve prácticas sostenibles, sigue siendo fuerte.

Europêche, que representa a la industria pesquera europea, acogió con satisfacción esta propuesta, considerándola necesaria por años de frustración por las prácticas pesqueras no conformes en países no pertenecientes a la UE.

La organización insta a una rápida aprobación e implementación de la legislación revisada, considerándola una herramienta vital para restablecer el equilibrio y proteger los recursos marítimos de Europa.



La pesca de túnidos de Aquitania ha sido certificada bajo el estándar de sostenibilidad de MSC

Los afiliados de la Asociación de Pescadores de Aquitania se han integrado en la pesquería artesanal de bonito del Atlántico norte, certificada bajo el Estándar de Marine Stewardship Council, MSC, tras un exhaustivo proceso de evaluación, a fin de ser reconocidos por la sostenibilidad de sus prácticas pesqueras respetuosas con el medio ambiente y con sus recursos.

Dicha pesquería emplea la caña y el curricán para pescar bonito y realiza sus descargas en Capbreton, San Juan de Luz, Hendaya, Lège Cap Ferret, Baiona y Mimizan (Francia), así como en Pasaia (Gipuzkoa). La mayor parte del pescado se vende en las lonjas de San Juan de Luz - Ciboure, Pasaia y Arcachon.

La pesquería artesanal de bonito en el golfo de Vizcaya y en las aguas adyacentes del Atlántico norte, está representada por las organizaciones pesqueras del Cantábrico asociadas a OPESCAN-TABRICO, OPEGUI, OPESCAYA y OPACAN. En total emplea 42 atuneros cañeros y 87 curricaneros. Su flota practica «una pesca que es respetuosa con el medio ambiente, preserva las poblaciones de peces y minimiza las capturas incidentales, contribuyendo así a la sostenibilidad de los recursos».

El arte de pesca empleado (caña y línea) no interactúa con el fondo marino. Entre los aspectos que más se valoran están que su sistema de gestión es fiable, transparente y con capacidad de respuesta.

Flota pesquera

**Cantábrico y Noroeste: 129 barcos.
42 cañeros y 87 curricaneros**

**Aquitania: 51 barcos.
47 curricaneros y 4 cañeros**

Flota pesquera del Norte y de Aquitania

«Su sistema de gestión es fiable, transparente, no toca los fondos y posee capacidad de respuesta»

La flota de Aquitania se compone de 51 barcos bajo bandera francesa y utiliza dos tipos de artes de pesca: 4 barcos usan caña con cebo vivo (de 12 a 24 metros de eslora) y 47 barcos que pescan al curricán (de 8 a 15 metros). Esta pesquería se dedica a la pesca del atún durante la temporada de verano y faena principalmente en la Zona Económica Exclusiva (ZEE) francesa del golfo de Vizcaya.

Leandro Azkue, director de Pesca del departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Go-

bierno Vasco, ha mostrado su satisfacción por el hecho de que los arrantzales de la Asociación de Pescadores de Aquitania se han integrado en la pesquería artesanal de atún albacora o bonito del norte del Atlántico, certificada bajo el estándar de Marine Stewardship Council-MSC.

Según detalla Leandro Azkue, “el arte de pesca empleado no interactúa con el fondo marino. Su sistema de gestión es fiable, transparente y con capacidad de respuesta. La pesquería de Nueva Aquitania faena en el marco de un sistema de gestión a varios niveles: a nivel internacional bajo la gestión de la CICA y la Comisión Europea; a nivel nacional bajo la de Dirección General de asuntos marítimos, pesca y acuicultura de Francia (DGAMPA); y también a nivel asociativo, apoyando a sus afiliados en la aplicación estricta de la normativa y poniendo en marcha me-



Los pesca con caña es muy selectiva

das de gestión complementarias”. Bureau Veritas ha sido la entidad encargada de la evaluación bajo el Es-

tándar de Pesquerías de MSC, certificando:

- La población de atún albacora del Atlántico goza de buena salud y ha sido evaluada científicamente por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (CICA).

- Sus prácticas pesqueras respetan al ecosistema y a las especies marinas:

- El arte de pesca empleado es altamente selectivo, apenas se producen capturas incidentales.

Los auditores han concluido que ambas flotas tanto la francesa como la española están al nivel de las mejores prácticas pesqueras en interacción con especies PAP (en peligro, amenazadas o protegidas).

La pesquería francesa faena en el marco de un sistema de gestión a varios niveles: a nivel internacional bajo la gestión de la CICA y la Comisión Europea; a nivel nacional bajo la de Dirección General de asuntos maríti-

itsaskorda

Tu aliado en la mar

Arrastre / Cerco / Mejillón

Polig. Kareaga 1, Pab.2 48.270 Markina-Xemein (Bizkaia) SPAIN - Tel.: +34 946 169 408 - info@itsaskorda.es - www.itsaskorda.es

mos, pesca y acuicultura de Francia (DGAMPA); y también a nivel asociativo, apoyando a sus afiliados en la aplicación estricta de la normativa y poniendo en marcha medidas de gestión complementarias.

La pesquería de atún albacora de Aquitania está activamente comprometida a mejorar sus prácticas pesqueras para garantizar su sostenibilidad a largo plazo. Para poder incluirse en el certificado de la pesquería española, la pesquería francesa ha recibido una única condición que es la de aplicar unos objetivos de gestión específicos a partir de 2024, dirigidos a mejorar el nivel de información relativa a interacciones con especies accesorias y PAP.

Esta certificación tiene un impacto positivo a nivel pesquero y a nivel consumidor, ya que la certificación de MSC garantiza el compromiso de los pescadores a seguir prácticas sostenibles y responsables. Por consiguiente, al unirse al certificado MSC de la pes-



La campaña de bonito no ha agotado la cuota asignada para este año.

quería española, la Asociación de Pescadores de Aquitania adquiere a su vez

una importancia significativa a nivel europeo.

«Un reconocimiento a nuestros constantes esfuerzos para garantizar la pesca sostenible»

Tras el anuncio de la certificación, David Milly, director de la Asociación de Pescadores de Aquitania mantenía que “esta certificación es el primer reconocimiento a nuestros constantes esfuerzos para garantizar la pesca sostenible. Estamos orgullosos de esta colaboración con nuestros colegas españoles y de este compromiso con el futuro de la pesca del atún en Aquitania”.

Por su parte, Caroline Gamblin, responsable de pesquerías de MSC

Francia: “La certificación de esta pesquería franco-española es un ejemplo admirable de colaboración internacional en favor de la sostenibilidad. Ilustra cómo los pescadores pueden trabajar juntos para proteger los recursos del mar en un proceso de mejora continua. ¡Bienvenidos y enhorabuena!”.

Finalmente, Miren Garmendia, directora de OPEGUI: dijo que “el atún blanco no entiende de fronteras y los pescadores del Golfo de Bizkaia franceses y españoles también las es-

tamos superando. Llevamos tiempo trabajando juntos por una gestión sostenible de las pesquerías que compartimos. La incorporación de nuestros colegas franceses en la certificación MSC de esta importantísima pesquería es una muestra de ello. Celebramos esta adhesión. Seguiremos colaborando estrechamente, en defensa del futuro de esta pesquería que pasa, sin lugar a duda por una gestión sostenible por parte de todos los agentes que interactúan en la misma.”

EL CIEM recomienda una reducción del 22 % de caballa

El Consejo Internacional para la Exploración del Mar (Ciem) ha recomendado una reducción drástica de las cuotas de pesca de caballa para 2025 en el Atlántico nororiental. El Consejo Asesor Pelágico y el Consejo de Administración Marina están solicitando a la Unión Europea y a los estados costeros que actúen para encontrar una solución concertada y poner en marcha un plan de gestión a largo plazo.

El CIEM recomienda una cuota de 576.958 toneladas de caballa en 2025. Esto supone una reducción del 22 por ciento en comparación con el asesoramiento para 2024 y del 40 por ciento en comparación con la captura estimada en 2024.

La certificación MSC se suspendió en 2019 y 2020 para todas las pesquerías pelágicas del Atlántico nororiental.

Tras la publicación del dictamen del Consejo Internacional para la Exploración del Mar (Ciem) sobre las posibilidades de pesca de caballa



Descarga de verdel o caballa

para 2025, pidiendo una reducción sustancial de los límites de captura, las reacciones no se hicieron esperar. «La población reproductora se encuentra peligrosamente cerca del nivel de precaución. Para mantener una población sostenible, es necesario reducir la presión pesquera,» afirma el gestor de la población, Leif Nøttestad.

Alta mortalidad de peces

En 2014, la población reproductora de caballa se estimó en más de 7 millones de toneladas. En 2024, la población reproductora estimada será inferior a 2,8 millones de toneladas.

El investigador marino señala que la mortalidad de peces en la caballa ha aumentado considerablemente en los últimos años y ahora está muy por encima del nivel de precaución (F RMS), al mismo tiempo que el reclutamiento ha sido deficiente.

«Durante la campaña de caballa y ecosistema de este verano, medimos la distribución más pequeña y la densidad más baja de caballa que hemos visto en los últimos 15 años,» explica Nøttestad.

La falta de acuerdos internacionales y la pesca por encima del consejo es un desafío tanto para la caballa, el arenque noruego y la bacaladilla.

El Gobierno Vasco aprueba ayudas de 13,5 millones al sector pesquero y acuícola

El Gobierno Vasco ha aprobado ayudas de 13,5 millones al sector pesquero y acuícola para fomentar la pesca sostenible. La primera línea de ayudas aprobada por el Consejo de Gobierno, a propuesta de la Consejería de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca,

corresponde a la orden de ayudas al sector pesquero y acuícola que destina un total de 13.580.700 euros. De ellos 9.506.490 euros corresponden al Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA) y 4.074.210 euros corresponden a los presupuestos de Euskadi. «Estas ayudas están en consonancia con los objetivos de la política

pesquera común de la Unión Europea, que son: la potenciación de una flota profesional y rentable, que garantice una explotación sostenible de los recursos biológicos marinos y que permita un aprovechamiento que no ponga en riesgo el equilibrio biológico de las poblaciones explotadas y la integridad del medio físico'.

Sus indicadores económicos globales alcanzaron el máximo histórico

La Economía Azul en la Unión Europea

Se acaba de publicar el 7º Informe sobre la Economía Azul (EA) en la Unión Europea, una guía y a la vez una vía de fomento para el avance sostenible en la explotación de los recursos marinos y las zonas costeras.

Texto: Juan Carlos Barros

Los datos ofrecidos por el Informe corresponden a 2021 y los sectores consolidados en la EA y objeto de estudio son: Recursos Vivos Marinos, Recursos Marinos No Vivos, Energía Marina Renovable, Actividades Portuarias, Construcción y Reparación de Buques, Transporte Marítimo y Turismo Costero. Entre todos ellos dan empleo directamente a cerca de 3,6 millones de personas y generan alrededor de 623.600 millones € de facturación y 171.100 millones € de Valor Añadido Bruto (VAB).

Además la EA también incluye otros sectores emergentes e innovadores para los cuales es más difícil por el momento realizar un análisis conjunto debido a la escasez de datos comparables, como son por ejemplo la Desalinización o la Biotecnología Azul.

Actualmente hay dos sectores que destacan especialmente: primero, con un beneficio bruto de 9.700 millones de euros en 2021, los Recursos Marinos Vivos que tuvieron un 24% de aumento comparando 2021 con el año alto anterior. Y, segundo y especialmente, la Energía Marina Renovable (en particular la energía eó-

lica) que experimentó un crecimiento significativo del 45% comparado con 2020, con un beneficio bruto de 2.400 millones de euros y un VBA de 3.300 millones de euros.

A pesar de experimentar un rebote sustancial, en términos generales la EA en 2021 todavía permaneció por detrás de los valores pre-pandemia debido sobre todo a la incompleta recuperación del turismo costero y a las restricciones de viaje en varios estados europeos. Dentro de la UE-27 cinco estados contabilizaron el 70% del VBA de la EA: Alemania, Francia, España, Italia y Países Bajos, en ese orden.

En cuanto al empleo los primeros fueron: España, Alemania, Grecia, Francia e Italia con una contribución combinada del 67% del total de la EA. La parte específica en cada encomienda nacional, no obstante, varía bastante y va desde el 6% en Croacia al 0,1% en Luxemburgo.

La transición a una EA sostenible está generando nuevas oportunidades de negocio, como es el caso del desarrollo de las tecnologías y los combustibles limpios, y ya ha producido importantes resultados en cuanto a intensidad y eficiencia de los sectores de Transporte Marítimo y Pesca y Acuicultura. Así tenemos que el

consumo de combustible y las emisiones de CO2 en la flota pesquera europea disminuyeron un 25% entre 2009 y 2021, aunque hay que señalar que en los últimos años la eficiencia del combustible ha empeorado debido al alza de precios. Según el Comité Técnico y Económico de la Pesca la flota pesquera de bajura es generalmente más resiliente a los altos precios del combustible que la flota de

Energía Eólica Marina (45%) y Recursos Vivos Marinos (24%) encabezaron el crecimiento anual

altura.

Por otra parte, los daños económicos debidos las inundaciones costeras en la UE que actualmente supone 1.000 millones de euros al año, se calcula que aumentarían de manera notable en las próximas décadas por el calentamiento global, de modo que sin incremento en las actuales niveles de protección, los daños se calcula que pueden escalar entre 137.000 millones de euros y 814.000 millones de euros para 2100, dependiendo de las emisiones y de los escenarios de mitigación perseguidos

El sector de Recursos Marinos Vivos incluye la cosecha de recursos biológicos renovables (sector pesquero primario) y su conversión en alimentos, piensos, o productos biobasados así como el procesamiento de la bioenergía y su distribución por la cadena de

El sector pesquero generó 22.000 millones de euros en Valor Bruto Añadido con un incremento anual del 13%

suministro. Al respecto hay que tener en cuenta que la UE es el octavo productor mundial de pescado y productos de la acuicultura por detrás de China, Indonesia, India, Vietnam, Perú, Rusia y EEUU, y tiene aproximadamente el 2% de la producción mundial y en general se puede decir que esa producción ha sido bastante estable en las últimas décadas.

La UE posee ligeramente más 54.200 barcos activos que descargan alrededor de 3,6 millones de toneladas de pescado valorado en 6.000 millones € en 2021, mientras que la acuicultura europea alcanza una producción de cerca del 25% del total de la pesca con alrededor de 1,2 millones de toneladas, valoradas en 4.300 millones.

Este sector ha sufrido un gran impacto debido a factores externos en los años recientes. El Acuerdo de Comercio y Cooperación que siguió al Brexit ha reducido gradualmente la parte de las oportunidades de pesca de la UE en los stocks de las aguas del Reino Unido desde 2021 a 2025. Y la pandemia del Covid-19 y las intervenciones por razón de sanidad pública han hecho disminuir la demanda e interrumpido las cadenas de suministro para muchos negocios pesqueros en 2020. Y finalmente la invasión militar de Ucrania por Rusia en Febrero de 2022 resultó en un aumento de los precios de la energía y los carburantes así como en una inflación general hasta finales de 2022 y fue solo a partir de entonces, cuan-



La primera Conferencia de la Economía Azul tuvo lugar en Nairobi, en 2018.

do los precios de los combustibles se mantuvieron por debajo de 1 euro por litro, que el sector pudo recobrar su correcto funcionamiento económico.

Para el sector pesquero los beneficios brutos aumentaron un 24% en 2021 alcanzando la cifra de 9.700 millones €, y la facturación fue de alrededor de los 126.000 millones €. En ese mismo año en cuanto al VBA la distribución generó 11.700 millones €, lo que supone cerca del 53% de todo el sector, seguida de la industria pesquera con 5.800 millones € o un 26% y la producción con 4.500 millones € o un 20%. En cualquier caso el rendimiento económico de la pesca y la acuicultura estuvo en línea con el de 2020 pero fue peor que en 2019; sin embargo, en cuanto a la transformación y la distribución de productos pesqueros el rendimiento llegó a sus máximas en 2021 debido al incremento de las importaciones. Alemania generó el 22% del BVA seguida por España con un 18%, Francia con el 14% e Italia con el 13%. El empleo directo tuvo un incremento del 1% respecto a 2020 y el sala-

El sector pesquero dio empleo directo a más de 543.000 personas, siendo España líder con un 22% del total

rio medio anual fue de 22.800 euros con un aumento del 4% respecto a 2020. España fue quien lideró el empleo en el sector con un 22% del total, seguida por Italia con el 14%, y Francia y Alemania con un 11% cada una. La distribución de los productos de la pesca empleó a más de 211.300 personas, lo que supone el 39% de los empleos, mientras que la producción dió trabajo a ligeramente más de 200.200 personas o el 37% del total, y la industria pesquera a cerca de 131.500 personas o un 24%. En 2022 el gasto de los hogares en productos de la pesca y la acuicultura en la UE alcanzó la cifra de 62.900 millones € con un aumento del 11% sobre 2021. El consumo medio per capita fue de 23,71kg (medido en peso vivo equivalente) lo que representó un aumento del 2% respecto al año anterior. El pescado salvaje y en especial el importado contaron con el 70% del total del consumo de pescado en la UE, cuya autosuficiencia se estima que alcanzó su punto más bajo en 2021 con solo un 38,2%. Es de destacar, finalmente, el importante aumento en el valor de las importaciones de países no pertenecientes a la UE, lo cual no puede atribuirse solo a las consecuencias de la pandemia, que en la fase de recuperación ciertamente dió lugar a picos en la demanda y aumento de precios. 🌊

Gerardo Bonet, gerente de la Federación de Productores de Molusco del Delta del Ebro (Fepromodel)

“La actividad mejillonera y ostrera está sometida a unos peligros climáticos de máximo riesgo”

Gerardo Bonet, gerente de Fepromodel (Federación de Productores de Moluscos del Delta del Ebro), habla de los problemas del sector mejillonero del Delta del Ebro con una producción de 4 millones de kilos de mejillón y 300.000 kilos de ostra. El aumento de la mortalidad de la cría, por el incremento de la temperatura del agua en las bahías en verano, a consecuencia del cambio climático lleva a tener que comprarla en el exterior. Las restricciones de agua en los canales de regadío con la reducción de las aportaciones de agua dulce en las bahías hace que no se pueda regenerar el agua suficientemente y junto con la salinidad, repercuten en el crecimiento de los ejemplares. Son problemas que generan preocupación en un sector de gran importancia para la economía de Tarragona y sobre todo de las comarcas del Ebro.

Texto: Frances Callau

¿Cuál es el movimiento económico que genera el sector mejillonero y ostrero del Delta del Ebro?

El Delta del Ebro cuenta con 36 productores con concesiones

administrativas para 164 bateas, 90 en la bahía dels Alfacs (Rápita) que ocupan 135.000m² y 74 en la del Fangar (Ampolla) que ocupan 210.000 m². La comercialización de este molusco representa un volumen económico de 7 millones de euros al año. El sector, tiene una de-

manda anual de 1.500 toneladas de cría de mejillón y este año ha comercializado 3.500 toneladas, con lo que se han tenido que buscar urgentemente alternativas para abastecerse tras los episodios de mortalidad de las crías captadas en las propias bahías, en aguas de hasta 30 grados. Un total de 400 personas intervienen en la producción directa del mejillón y ostra del Delta del Ebro. Generamos también 700 a 800 empleos de forma indirecta. Con nosotros trabajan 10 a 12 depuradoras. Compran mejillón en otros sitios para completar sus campañas

Cómo está estructurado Fepromodel?

Estamos unimos en torno a Fepromodel (Federació de Productors de Molluscs Delta de l'Ebre) que se constituyó en el año 2007, con el objetivo de agrupar a los productores de moluscos de las bahías del Delta del Ebro, y defender sus intereses, a la vez que unificar todos sus esfuerzos.

Fepromodel cuenta con 56 concesionarios, la gran mayoría son microempresas. En las dos bahías, del Fangar y Alfacs, se extraen



Gerardo Bonet, con gafas, en presidente de Fepromodel.

anualmente unos 4 millones de mejillones y unos 500.000 kilos de ostras. Los mercados donde van destinados estas especies son, principalmente, Cataluña, Valencia (mejillón), y Francia.

Todos los sectores hablan de bajada del consumo y falta de promoción de las especies.

Cuesta mucho llegar al consumidor, aunque queremos que sepa que consume una producción que es kilómetro cero. Mucha gente de la misma Cataluña no conoce que producimos mejillón y ostra. Hemos recibido premios por la calidad de la ostra. La ostra rizada del Delta del Ebro, que se cultiva en estas bahías, es de una calidad extraordinaria, muy reconocida en los mercados donde va destinada, Cataluña y Francia. La ostra, al cultivarse en estas dos zonas del Delta del Ebro, que son muy ricas en fitoplancton, tienen un crecimiento muy rápido, más que las ostras francesas, y esto les da un gusto, una textura y una característica muy diferencial. Una de las principales características de nuestras ostras es que son ricas en Omega3, en minerales, en zinc, y son muy indicadas para el régimen del colesterol, a la vez que aportan unos nutrientes que los hacen ser un alimento muy importante. Los mejores meses para degustarlas son los que llevan la letra 'r' a partir de septiembre y hasta el mes de abril es cuando la ostra está mejor, aunque es un producto que se vende durante todo el año. La ostra que se cultiva en el Delta del Ebro, crece entre 18 y 24 meses, según la época de año.

El mejillón del delta del Ebro, que se empezó a cultivarse en los años 60, concretamente la primera concesión se produjo en 1962, tiene una campaña bastante restringida, que va desde el mes de abril y ahora hasta agosto. Su cultivo se produce, apro-



Las instalaciones mejilloneras están sometidas al los efectos del cambio climático



Gerardo Bonet con el periodista, Frances Callau.

ximadamente, en un año o poco más.

También, como en la ostra, la riqueza de fitoplancton que contienen las bahías catalanas, le da este gusto y textura especial. Sus propiedades son el sabor a mar, con mucha grasa saludable.

La gran mayoría de los productos elaborados por la Federació de

Productors de Mol·luscs del Delta de l'Ebre, cuentan con el Certificado de la Reserva de la Biosfera, una garantía incontestable de calidad contrastada.

Los productores estamos situados dentro de la Reserva de la Biosfera, el Parque Natural del Delta del Ebro, Natura 2000, Zona Ramsar, y así hasta ocho figuras más de protección.

Alianza con Roses para asegurarse de semilla

La Federación de Producción de Moluscos del Delta del Ebro (Fepromodel) y la Confraria de Pescadors de Roses están estudiando la posibilidad de establecer una alianza estratégica para asegurarse la cría de mejillones y reducir la dependencia de otros países para abastecerse.

La dependencia de la semilla del mejillón les ha llevado a buscar acuerdos con la Cofradía de Roses. ¿Cómo se encuentra este proyecto?

Esta posibilidad de colaboración surge después de haber probado con éxito el engorde de semilla de mejillón recolectado en la bahía de Roses que después fue engordado en las bahías del Fangar y Alfacs, en el Delta del Ebro. Ahora se analiza la buena evolución en el crecimiento de estos bivalvos, lo que anima a pensar que puede ser una colaboración a largo plazo para trasladar la semilla recolectada en Roses hasta las bahías del Delta del Ebro

¿Cómo se materializa este trabajo?

El proceso es sencillo, la captación de la cría se hace en Roses en los meses de abril y mayo, cuando desova el mejillón y se queda hasta septiembre, época en la que se empieza a bajar paulatinamente en camiones frigoríficos hacia el Delta. Una vez allí los colocan en las bateas para su desarrollo, que aprovecha los abundantes nutrientes procedentes de los arrozales. Entre mayo y julio del año siguiente se comercializa.

De esa manera todos salen beneficiados

Mientras, el Delta lucha por la supervivencia de su producción, en Roses, donde la cofradía de pescadores ya gestiona una granja de lubinas y doradas, la necesidad de ingresos les lleva a intentar producir mejillones. Viendo la cantidad de cría que captaban, pensaron aprovechar la infraestructura y las aguas de las instalaciones ya existentes, idóneas para este cultivo. Unificar esfuerzos representa que Roses tendrá unos ingresos de la venta de crías a los acuicultores del Delta, y estos tendrán cría sin necesidad de salir de Cataluña, con un ahorro en costes de producción de entre el 40% y el 60%. Estamos experimentando esto. Una vez tienen la medida necesaria se transportan al Delta, donde tiene un buen desarrollo y se acaba comercializando. La primera prueba piloto en 2022 se hizo con cría procedente de piscifactorías de l'Ametlla de Mar. Los resultados fueron buenos, pero insuficiente. Por ello, Acción Climática, que está trabajando con la Federación de Productores de Moluscos Delta del Ebro (Fepromodel), anunció la concesión de 4 millones de metros cúbicos con las denominadas long-lines



Los trabajadores afrontan el trabajo de distribución del m...

La calidad de las aguas del Ebro de esta zona de las bahías es lo más significativo, junto con las 13 depuradoras de marisco que cuenta la zona del Deltebre. Fepromodel es agente colaborador del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

¿El cambio climático está modificando mucho la producción del Delta del Ebro?

El cambio climático ha provocado que las altas temperaturas del agua de las bahías del Delta del Ebro maten a la cría de mejillón. La temperatura del agua ha llegado a los 31 grados. El problema es que son muchos días de temperatura continua y con muchos días así comienzan a morir las semillas. La recolección de mejillón se llevaba a cabo de junio a septiembre. Ahora para agosto está todo finiquitado. En 2022 los productores perdieron todas las crías y en 2023 la mortalidad llegó al 80%.

Dependen de las compras en países como Italia y Grecia. Hace tiempo que estamos afrontando esta situación cambiante y nos intentamos adaptar reduciendo la temporada o produciendo me-



mejillón cultivado en el Delta del Ebro



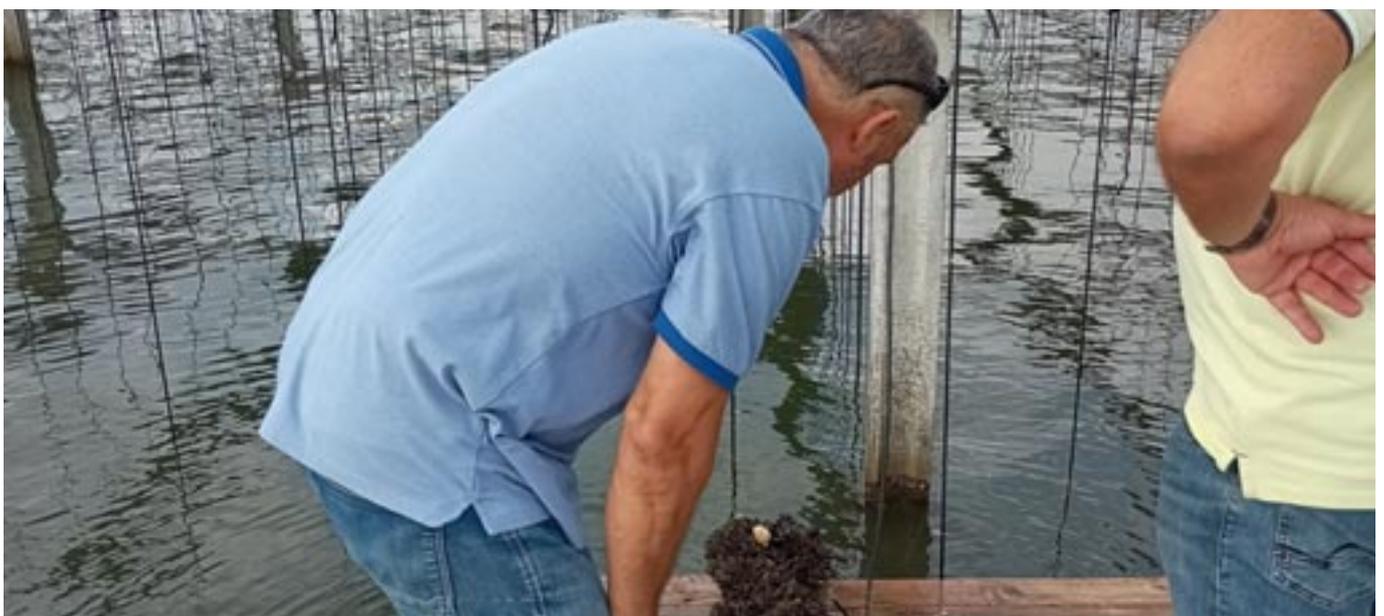
Los mejillones en fase de cultivo, tras unos meses de reproducción.

nos cantidad, pero el mejillón solo puede retirarse y venderse si está lleno de carne. Los mejillones tienen un tiempo de vida limitado.

También cuentan con un problema importante con la falta de circulación del agua. Necesitamos que mejore la infraestructura que conecte el agua de mar con el Delta de

Ebro. El agua dulce para nosotros es fundamental. El agua dulce nos interesa para reducir la temperatura y que se genere más fitoplancton, comida fundamental para nuestra producción. Pero esta, tiene que salir por la bocana de la bahía y cada vez está más cerrada. Por ello queremos que aumente la circulación. Queremos co-

menzar la campaña antes y terminar antes, pero esto depende de la naturaleza. El dragado de la bocana se ha adjudicado por importe de 250.000 euros. Nuestra actividad está sometida a unos peligros climáticos de máximo riesgo que ponen en peligro nuestra actividad.



El cambio climático ha provocado que las altas temperaturas del agua de las bahías del Delta del Ebro maten a la cría de mejillón



Antonio Escoda y su hijo Aleix dan a conocer los problemas de relevo generacional que tiene la pesca.

Los Escoda y los motivos por los que se rompió la tradición pesquera de una familia de L'Ametlla

La actividad profesional de la familia Escoda, naturales de L'Ametlla de Mar (Tarragona), es todo un periplo a lo largo de diferentes puertos del Mediterráneo y una larga carrera en superar las dificultades en las que se encuentra la pesca. El excesivo celo, inspección y control lleva a los armadores a clamar por un ¡Basta Ya!. Mientras tanto sus descendientes cómo todos los días oyen los problemas de trabajo de sus padres no les queda más remedio que mirar a un futuro con otros alicientes en tierra.

Este verano fue el último en el que Aleix Escoda, un joven de la localidad de L'Ametlla de Mar (Tarragona), de 19 años de edad, ayudó a sus padres en la descarga de especies. Unos meses antes optó por no seguir la tradición familia y dirigió sus estudios hacia Tierra.

Aleix ha preferido trasladarse a vivir a 501 kilómetros de su casa, para matricularse en el Instituto de la

Máquina Herramiento de Elgóibar (Gipuzkoa). «Ví, en un vídeo de You Tube, el proceso de fabricación que llevaban a cabo las empresas de máquina-herramienta y me quedé asombrado con lo que podía hacer esta tecnología avanzada».

La actividad en la mar era productiva para él en los meses de verano. «Mi padre tiene un arrastrero que trabaja en el Mediterráneo. Yo trabajaba en verano, en la descarga, un momento bueno en el que el pescado daba buen

precio, pero en invierno no era lo mismo».

A lo largo de toda su vida oía en casa el desazón de la actividad pesquera, por parte, de su padre, Antonio Escoda. Todos ellos pertenecen a la familia 'Titario', nombre como se les conocen en L'Ametlla, muy apreciados en la localidad tarraconense por haberse dedicado más de un siglo a la pesca. El barco, incluso, se llama Titario II. «Mi padre y mis abuelos ya se dedicaban a la pesca. Tenemos un arrastrero en el que, duramente, logramos sobrevivir, pero nadie quiere dedicarse a esto y contamos con un grave problema de relevo generacional», señala Antonio, padre de Aleix. Así que este último, el directo su-

cesor de la empresa armadora tarraconesa, ahora tiene otras miras, en tierra, estudiando los procesos de la máquina herramienta, en lugar de llevar la gestión futura del arrastrero.

El padre, Antonio, de 52 años, lleva desde los 13 años en la pesca. «Mis padres tuvieron que marchar de L'Ametlla a Palamós, en donde comenzaron a trabajar en la pesca. Después fueron a Arenys de Mar (Barcelona), con vuelta a L'Ametlla y después a Puerto Sagunto (Valencia), y más tarde a Aguilas (Murcia) capeando diferentes crisis hasta que encargaron la construcción de un barco de 21 metros de eslora que ya tiene 19 años. Volvieron a L'Ametlla y aquí seguimos».

Las causas por el que la flota cuente con este problema de falta de relevo son las exigencias de cumplimiento de una excesiva reglamentación comunitaria y nacional. «Estamos limitados con una reducción de los días de pesca importante. También estamos sometidos a unos controles excesivos. Hace poco descargué cinco cajas de merluza y solo una tenía una talla de 19 centímetros, de los 20 centímetros permitidos, obligándome a la retirada de la descarga. Son lamentables las continuas inspeccionados a los que nos vemos so-



L'Ametlla es uno de los puertos más importantes del Mediterráneo.

«Es lamentable las continuas inspecciones a los que nos vemos sometidos»

metidos. Somos pescadores no somos delincuentes. Si te imponen una sanción te obligan a devolver

las ayudas que has podido percibir, pero así no podemos seguir aunque estoy contento de que mi hijo encauce su vida hacia otro ámbito porque en la pesca tendría que superar muchas dificultades».

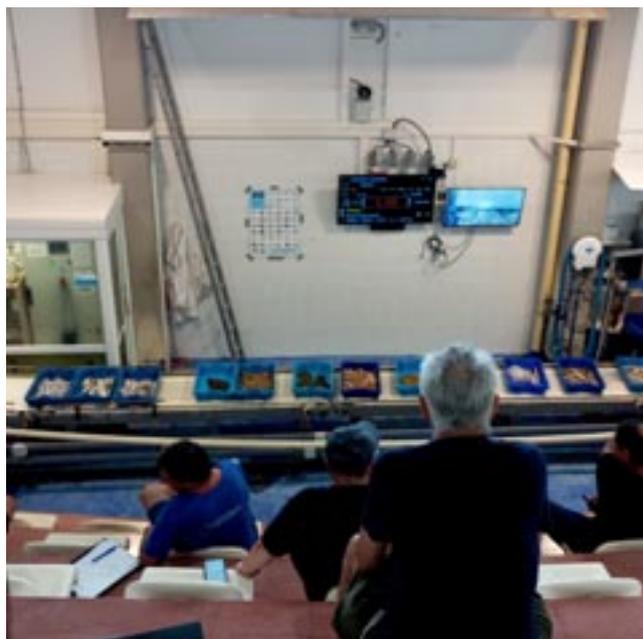
Así, relata más motivos por los que la actividad pesquera se ha vuelto terriblemente preocupante. Un caso paradigmático es el relacionado con el atún.

INSTALADO EN TIERRA

Aquellas imágenes del vídeo de la fabricación de piezas le marcaron a Aleix teniendo claro, después, hacia dónde quería encaminar su vida. «Yo quería estudiar esas materias de Formación Profesional y me dijeron, en un instituto de Tortosa, que el mejor sitio era Elgoibar (Gipuzkoa). Me informé y decidí estudiar un ciclo superior en programación de la producción en fabricación mecánica». Los profesores de Tortosa le animaron tanto a estudiar en el IMH elgoibartarra hasta el punto que le dijeron que cuando finalizara los estudios podría volver al Instituto tortosino, para ser profesor, ante la próxima jubilación de muchos de ellos. A partir de ahí, visitó Elgoibar en el mes de abril en una jornada de puertas abiertas y se decidió por prematricularse en el IMH. «Me atendieron fenomenal y me dieron todo tipo de facilidades para que pudiera trasladarme aquí», comenta Aleix. De esta manera, reservó alojamiento en el Edificio Residencias del Complejo Educativo, de Eibar, en donde convive con otros estudiantes. Los primeros días fueron de adaptación a otras costumbres y a otra vida estudiantil. Aleix había jugado al fútbol en el Cambrils, de Tercera División, con lo que había solicitado integrarse en el CD. Elgoibar, equipo con el que entrena y ha disputado un partido. «Las instalaciones de la 'Uni' son extraordinarias. Puedo hacer gimnasia, sin problema, e incluso me puedo matricular en idiomas al tener la Escuela de Idiomas al lado del edificio de residencias. Las habitaciones son acogedoras y están preparadas para estudiar. De la pesca me he olvidado, desgraciadamente», señala Aleix..

Cada año, cuando el atún rojo baja desde las frías aguas atlánticas a las cálidas del Mediterráneo a desovar, comienza la temporada de pesca y con ella, también los descartes de atunes muertos en el mar, una problemática que afecta a los pescadores y a la disponibilidad de la especie, de alto valor económico y ecológico. «Alguna vez nos ha ocurrido que el atún muerto entra en la red accidentalmente y tienes que devolver al mar. Si se desembarca, la multa puede ser impresionante. Pero este problema es una ruina para nosotros. El pescado que entra en la red, con el atún no vale nada».

La principal hipótesis es que los barcos atuneros que pescan en el Mediterráneo para nutrir las granjas de engorde que hay Murcia y Tarragona lanzan al mar los atunes que mueren durante la operación (pesca, traspaso a jaula, transporte de jaulas) con el objetivo que no les computen en su cuota. Junto a ello, Escoda habla de la buena situación que padece el Mediterráneo y critica que se permita su captura a pescadores deportivos y no a los profesionales que viven de ello. 🌊



La Lonja de L'Ametlla presenta una gran actividad.

UNA REUNIÓN ENTRE EL SECTOR Y EL MINISTERIO ESTABLECE LAS BASES PARA ATRAER NUEVAS VOCACIONES A LA PESCA

Javier Garat, de Cepesca (Confederación Española de Pesca), ha informado sobre la reunión mantenida por la Comisión de Asuntos Sociales del Comité Consultivo del Sector Pesquero de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el que se han sentado las bases del desarrollo del relevo generacional en la pesca. «Queda mucho trabajo por hacer, pero al menos hemos podido comprobar la buena intención de todas las partes para contribuir a buscar soluciones al grave problema que tenemos». Así, se analizaron los problemas existentes y se propusieron una serie de actuaciones, incluidas, entre otras:

- ✦ La promoción de la formación profesional dual, fomentando la comunicación entre las escuelas náutico pesqueras y las organizaciones representativas del sector pesquero y sus armadores;
- ✦ Facilitar la formación, incluida a distancia, a los tripulantes embarcados que quieren promocionar internamente;
- ✦ Reconocimiento de la experiencia laboral a través del nuevo modelo de acreditación de competencias;
- ✦ Aprobar convocatorias de ayudas, en el marco del FEMPA, en las CCAA para becar a los alumnos que tengan que hacer prácticas a bordo de los buques para obtener su titulación profesional;
- ✦ Revisar la situación de la compleja normativa, coordinando las actuaciones de las distintas administraciones con competencias;
- ✦ La mejora de la fiscalidad de las tripulaciones (tal y como ocurre con los que pescan en buques extranjeros, que tienen exentos los primeros 60.000€ del IRPF);
- ✦ La agilidad en la convalidación de los títulos extranjeros, tal y como ocurre en la Marina Mercante;
- ✦ La realización de una campaña de divulgación coordinada, sobre todo dirigida a los jóvenes, para dar a conocer la realidad de la pesca, sobre todo las cosas buenas que tiene esta apasionante profesión y la negociación de un convenio colectivo que garantice unas condiciones laborales adecuadas.



Los trabajadores del Tuna Tour dan de comer a los atunes alojados en las granjas de Balfegó.

Tuna Tour y Musclarium, buenas experiencias para conocer los cultivos de atún, mejillón y ostra

Con la llegada del buen tiempo los aficionados al snorkel y a las actividades únicas pueden disfrutar del Tuna Tour de Balfegó, una iniciativa única de la empresa tarraconense que también permite conocer el cultivo en su granja de atún. Por su parte, Musclarium es una mejillonera situada en medio de la bahía de Els Alfacs, donde se puede disfrutar de una experiencia única en el Mediterráneo: degustar las ostras y los mejillones que se cultivan allí mismo

El tour de Balfegó permite nadar entre 650 atunes rojos de alrededor de 250 kilos de peso. Balfegó busca difundir sus valores así como la cultura de los atunes rojos, una espectacular e irreplicable

inmersión con más emoción que riesgo entre los grandes recintos acotados por redes que la empresa tiene en alta mar. La aventura, que se adapta a todos los públicos, comienza en el puerto de L'Ametlla de Mar, localidad costera de Tarragona, uno de los destinos favoritos de muchos de los turistas. Se trata de una localidad de tradición pesquera en la que uno puede conocer la situación de su sector pesquero y comercializador.

Para llegar hasta las piscinas de Balfegó, los visitantes parten con uno de los catamaranes que la empresa tiene en el puerto de L'Ametlla de Mar. Durante el trayecto el personal te va adentrando en la cultura del

atún rojo, y además, a lo largo de toda la experiencia se cuenta con el apoyo del equipo a bordo del catamarán. El viaje en catamarán suele durar unos 20 minutos de navegación. Este atracca en las piscinas de las instalaciones acuícolas. Los atunes rojos nadan a unos 15 metros de profundidad, aún así suben a la superficie donde se encuentran los viajeros ya que la tripulación lanza pescado azul para atraerlos.

Se trata de animales marinos completamente inofensivos, pese a que su tamaño puede llevar a pensar lo contrario. Es por eso, que turistas y escolares deciden acudir a esta actividad tanto didáctica como divertida.



Instalación de Musclarium, para conocer el cultivo de mejillón y ostra, en Sant Carles de la Ràpita.

Los participantes, durante la actividad, pueden aprender todo sobre la especie, su biología, fisiología y costumbres.

La aventura dura alrededor de 2 horas y hay dos modalidades. Una más sencilla, que consiste en un baño agradable con los atunes, y otra de mayor nivel con botellas de oxígeno. Es posible nadar sin chalecos de flotabilidad, excepto para niños de 5 a 10 años, que es obligatorio. De igual forma, están disponibles para todo aquel que lo solicite.

La jornada finaliza con una degustación de Atún Rojo. En esta experiencia se incluye el viaje en catamarán, la inmersión entre atunes, el material para realizar la inmersión (neopreno, botella, plomos) y la degustación de Atún Rojo. Para poder realizar esta actividad se requiere una titulación mínima de Open Water así como la experiencia de más de 20 inmersiones. El precio de Tuna Tour Diving es de 69 €. También, se organizan actividades relacionadas con viajes educativos para los escolares.

Musclarium

Por lo que respecta Musclarium se trata de taxi marítimo para conocer el cultivo de mejillones y ostras, un paraíso para lossentidos. Incluye transporte marítimo desde Ràpita (Tarragona), para descubrir el arte del cultivo de los mejillones y ostras del Delta del Ebro. Un experto acuicultor muestra todos los secretos del cultivo, así como

Gracias a los profesionales se puede conocer el trabajo sostenible que se lleva a cabo en sus instalaciones y degustar los ricos manjares

las cuerdas de mejillones y ostras que sacará del agua para que las puedas ver. Se aprende a abrir una ostra y disfrutar de un interesante audiovisual en el que se muestran todos los procesos de producción de estos exquisitos mariscos. Y además, se puede degustar unas deliciosas ostras y mejillones acompañados de un buen vino o cava a bordo de la misma batea. De esta manera, la experiencia permite conocer la tradición del cultivo de las ostras y los mejillones de la bahía de Els Alfacs y se pueden probar directamente del mar a tu paladar en unas instalaciones modernas, confortables y cómodas que harán que sea una estancia inolvidable. Desde el puerto de La Ràpita hay varias rutas marítimas que transportan hasta el Musclarium.

Salmón de Noruega

La estrella de cualquier comida



El salmón noruego es uno de los pescados más exquisitos del mar. Tú decides como lo preparas. Puedes servirlo en crudo en platos de sushi, sashimi, tataki, poke o ensalada. Y también puedes cocinarlo para preparar platos deliciosos. Se presta muy bien a todo tipo de preparaciones: al vapor, al horno, a la plancha, a baja temperatura, en fritura, salteado o en barbacoa. Es perfecto para todo tipo de platos, paladares y ocasiones.

El sector productivo de alimentos que más crece

"La acuicultura es el sector productivo de alimentos que más rápido crece en el mundo, lo que lo convierte en una oportunidad, pero también en una obligación si queremos alimentar a todas las personas". Así resumía el responsable de Acuicultura de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo de la FAO, Houssam Hamza, la importancia que tiene esta actividad en el conjunto del planeta en el marco de la II Jornada Internacional sobre Acuicultura, Sostenibilidad y Desarrollo Local, celebrada en el Mobility City de Zaragoza.

La cita, organizada por la Asociación Empresarial de Acuicultura de España (Apro-mar) con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, contó con expertos (científicos, divulgadores, técnicos...) de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), del Ministerio y de otras instituciones públicas, que coincidieron en señalar que la acuicultura es un motor de desarrollo de las economías rurales, a la vez que una actividad imprescindible para que todos podamos seguir comiendo pescado. El divulgador especializado en economía circular y creador del concepto economía azul, Gunter Pauli, definió el papel de la acuicultura como indispensable en el desarrollo mundial sostenible, una actividad con efecto multiplicador que la convierte en motor de la economía local.

Diego Mendiola, de Caviar Piri-nea, el mayor productor de Trucha grande asalmonada y Esturión de España, llamó la atención sobre la menor huella de carbono que producen los productos de la acuicultura de los que se producen más de 40 especies diferentes. La producción alcanza a nivel las 330.000 toneladas de agua dulce y se generan a 200.000 empleos, «aunque se deben generar



El Congreso tuvo lugar en la Mobility City, de Zaragoza.

«El consumo de los productos de la acuicultura va a aumentar el 15%»

nuevas producciones».

Así, dijo que el consumo de los productos de la acuicultura va a aumentar el 15 % para el 2030, con una producción de 4,5 millones de toneladas y un 14.000 millones de euros. "Pesca y aculcultura son un aporte clave en la población mundial. Es

fundamental aumentar la producción de la acuicultura para surtir a las generaciones actuales venideras "

Pese a ello es una perfecta desconocida esta actividad. "48 por ciento de los españoles no saben que es la acuicultura. España es el primer productor de acuicultura", pese a que está reconocida como un método seguro de producción sostenible con un valor de 237.000 millones de euros.

En total se localizan 196 instalaciones, en España, en donde se requiere: Mucha oxigenación. Aguas de montaña y ríos. Podemos conseguir

uniformidad en canales. Se necesita aguas muy claras. Con pureza del agua. Con respeto ambiental. Valorizando los subproductos. "Recibimos 3 millones de toneladas de salmón de Noruega, Islas Faroe... en un umbral de dependencia europea del 67 por ciento de las importaciones que nos puede llevar a consumir productos de menor calidad"

La acuicultura crece a un 2,4 % anual mientras que la pesca ha alcanzado el máximo rendimiento sostenible. "Somos un sector muy eficiente en producción con una repercusión menor que provocan otras actividades de tierra. Trabajamos el bienestar animal y la economía circular que obliga a estar respaldados. Somos los principales interesados en que nuestras especies viven bajo el bienestar con

Crece el 2,4 % anual mientras que la pesca ha alcanzado el máximo rendimiento sostenible

procedimientos normalizados, reparto de biomasas, control genético, aguas, higiene, con piensos de calidad. Si seguimos estas pautas no vamos a tener problemas"

Mendiola finalizó diciendo que "los pescados de granja son el origen del alimento por contar con la proteína más saludable. Generamos una actividad económica y empleo tecnificado y habilitamos sinergias con sectores como el turismo o la hostelería"

Por su parte, Javier Ojeda, gerente de Apromar, apuntó que "la acuicultura continental es esencial en nuestro país, no solo porque supone un claro motor para el desarrollo local, sino también porque contribuye a proteger nuestros entornos naturales".

202 millones de toneladas de productos acuáticos

A pesar de un ligero decrecimiento en 2019 y 2020, el consumo global de alimentos acuáticos lleva incrementándose a un ritmo medio del 3% desde 1961. Para 2030, se espera que el aumento de la producción, el consumo y el comercio de este sector alcance los 202 millones de toneladas, gracias principalmente a la positiva evolución de la acuicultura, que se prevé que llegue a la cifra histórica de los 100 millones de toneladas en 2027. Esta es una de las principales conclusiones que se extraen del último informe SOFIA sobre el estado mundial de la pesca y la acuicultura que elabora la FAO y que refleja que esta última actividad tiene "un gran potencial" para alimentar a la creciente población mundial.

Cabe subrayar que buena parte de los seres vivos que albergan mares y ríos son esenciales tanto para el equilibrio ecológico de sus hábitats como para que podamos mantener una dieta saludable y nutritiva. Por ello, los agentes que integran el sector trabajan desde hace años para poder garantizar este suministro de manera responsable y sostenible sin tensionar los ecosistemas naturales. La acuicultura, actividad milenaria que cultiva estas especies de manera controlada en su propio hábitat, ha ido siendo cada vez más eficiente con el paso del tiempo hasta llegar a producir hoy más de la mitad de los alimentos que proceden de mares y ríos en todo el mundo.

El caso es que acuicultura ha ido siendo cada vez más eficiente con el paso del tiempo hasta llegar a producir hoy más de la mitad de los alimentos que proceden de mares y ríos en todo el mundo.

En el caso concreto de España, a su importancia para preservar los recursos naturales, reflejada, entre otros aspectos, en el hecho de que devuelve íntegramente a los ríos el agua que utiliza, e incluso en mejores condiciones, se une la baja huella ambiental que acarrea esta actividad, al ser una producción de proximidad cuyos responsables están muy comprometidos con la sostenibilidad. Un contexto en el que nuestro país disfruta de una posición de liderazgo, al haber obtenido, en 2020, la mayor cosecha en volumen del sector acuícola de la Unión Europea, con un 27% del total, contando con una gran variedad de especies.

Y añadió: "Desde el sector nos comprometemos a continuar apostando por la innovación para seguir siendo un referente de calidad y sostenibilidad a nivel mundial".

La jornada contó también con la asistencia del Jefe de Área de Acuicultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Julián García Baena, quien destacó que la acuicultura es un sector estratégico para la institución. El evento concluyó con un bloque gastronómico, que estuvo protagonizado por Quique Dacosta, chef con tres Estrellas Michelin, y Eduardo Salanova, el chef con una Estrella Michelin y responsable de Canfranc Express, que pusieron el broche de oro a la jornada con un 'showcooking' en directo.

Según los datos de Apromar, nuestro país es líder dentro de la Unión Europea en volumen de producción anual con 327.309 toneladas, datos que no serían posibles sin los 8.000 kilómetros de costa y las aguas que bañan el territorio y, sobre todo, gracias a los 12.500 profesionales que trabajan en el sector.

Pero, sobre todo, no podemos olvidar los 9 grandes ríos que conforman la riqueza hidrográfica de España, además de sus lagos, embalses y ríos afluentes. Gracias a todo ello surge la acuicultura continental, es decir, la actividad de cultivo que se realiza en agua dulce para poder desarrollar la cría de especies que habitan en agua de río como la trucha arcoíris y el esturión. En concreto en España, el clima y la orografía del país hacen de éste un territorio idóneo para la acuicultura continental, contando con un total de 166 establecimientos dedicados a ello en todo el país.



Javier Ojeda, Tahiche Lacomba Sobrino, Quique Dacosta y Eduardo Salanova

Por esta razón, la jornada se enmarcó dentro de este tipo concreto de acuicultura que es la continental, que además es muy propia de Aragón, y planteará una serie de reflexiones sobre la importancia del desarrollo de esta actividad dentro de las localidades de nuestra comunidad, no solo por la importancia social que tiene la acuicultura en nuestro territorio, sino también por las oportunidades de desarrollo que puede brindar a las comunidades locales.

«El 48 % de los españoles desconocen qué es la acuicultura»

Y es que la acuicultura continental, además de una acción productiva eficiente e imprescindible para una alimentación saludable, es una actividad que, por sus características, solo puede realizarse en entornos rurales. Este aspecto convierte el trabajo en una gran oportunidad para las pequeñas localidades de generar empleo de calidad y estable, que además enriquece, dinamiza y robustece toda la economía local, generando mayor tejido social, empresarial y cultural. Todo esto la convierte en una actividad que ejerce de salvaguarda, con el objetivo de mitigar que la población tenga que emigrar en busca de oportunidades.

Pescado para todos

Lo que mucha gente desconoce es que gracias a la acuicultura hay pescado para todos. Es decir, gracias a esta actividad, podemos encontrar pescado fresco cada día, y durante todo el año, algo que sería un lujo para pocos si solo dependiera de la pesca.

Sin embargo, no es solo una práctica que permite un aumento de la disponibilidad de pescado (además de lo que se consigue mediante la pesca), sino que es también una actividad sostenible que permite obtener este alimento tan necesario para nuestra dieta sin dañar el entorno.

La acuicultura es, actualmente, la forma más eficiente de obtener alimentos frescos y naturales de alta calidad nutricional en cuanto al uso de recursos y el impacto en el medio. De hecho, en España la acuicultura tiene menor huella de carbono que la mayoría de ganaderías terrestres. Además, prácticamente no consume agua, teniendo una de las menores huellas hídrica de todo el sistema alimentario. Por otra parte, toda el agua utilizada por la acuicultura continental es devuelta íntegramente, en las mismas o mejores condiciones, al cauce original del río donde fue tomada. Además, gracias a la economía circular, la acuicultura en España también es un productor neto de proteína de pescado, ya que produce más pescado del que utiliza para alimentar a las especies piscívoras. Un ejemplo claro es el caso de la trucha arcoíris, ya que necesita solo 180 gramos de pescado de pesquería para obtener un kilo de pescado de acuicultura.

Gunter Pauli: «En Indonesia se han creado un millón de empleos»

Gunter Pauli (68 años, Amberes, Bélgica) es economista, escritor, emprendedor y padre del concepto de la economía azul, que propugna el uso de los mares y la vuelta a la producción local. Pero él dice verse solo como "un molestador con ideas disruptivas que cuestionan los dogmas"

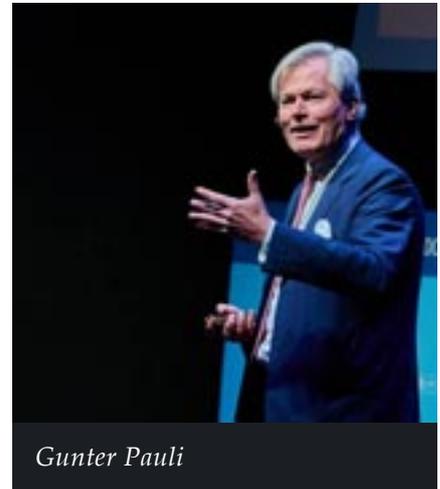
Intervino en Zaragoza, en el Congreso, 'Acuicultura, en mi localidad, ¿Si o no?' autor del término Economía Azul. «Tenemos que redefinir nuestro entorno». y abogó por «innovar o morir». Tenemos que

alcanzar un pensamiento que «este fuera de la caja para conseguir emisiones cero. Necesitamos mentores. Tenemos que restaurar los ríos para cultivar trucha arco iris. No lo van a hacer los lobos. Soy emprendedor con nuevos modelos de negocio. La acuicultura es imprescindible".

También mantuvo que todo proyecto debe tener una rentabilidad sin recibir subvenciones. «El éxito de la competitividad no es ofrecer más barato», para Pauli. Su libro La Economía Azul se ha traducido a 60 idiomas y ya hay 23 ministerios gubernamentales de economía azul. En el caso de la economía azul, el mayor proyecto inicial fue en la isla de El Hierro, donde comprobamos que es posible que una isla chiquita, lejana de todo, sea capaz de recuperar no solamente su economía, sino hacerlo con energía renovable.

Inauguró la primera fábrica de cero emisiones. "Pagué a mis empleados por venir en bicicleta y el retorno fue una mejor salud para mis trabajadores. Fui comprador de aceite de palma de Indonesia, pero destruí el bosque tropical húmedo".

La principal propuesta de Pauli es utilizar lo que está disponible localmente porque convierte los recursos en valor, al tiempo que se responde a las necesidades locales y «se crea resiliencia para todos con los que compartimos este planeta, En Indonesia se han creado 1 millón de empleos con la acuicultura». En este sentido, ha reconocido que «los océanos, que representan el 71% de la superficie terrestre, apenas generan el 5% del valor económico. «Es evidente que existe un enorme potencial para hacerlo mejor y en particular estudiar cómo un enfoque innovador puede servir de gran impulso para el desarrollo y los medios de subsistencia. Yo quiero la inteligencia del enjambre, la de la trucha arco iris que anda en círculo. Si queremos acabar con el hambre tenemos que promocionar la acuicultura» Finalmente Pauli habló de inspirar a los niños y no de presionar, en el consumo de especies



Gunter Pauli

Alevines del Moncayo, un ejemplo de innovación por el bienestar animal

Alevines del Moncayo es una empresa soriana que se dedica al cultivo de trucha arco iris. Luis Miguel Sánchez director de producción abrió las puertas del hatchery para dar a conocer esta producción Kilómetro 0.

Ubicados en la localidad de Vozmediano (Soria) la firma Eurotrucha, ubicada al pie del Moncayo, pertenece al grupo francés Aqualande, y trabajan sobre uno de los ámbitos más caudalosos de Europa. Aqualande es sociedad especializada en trucha ahumada y participada por el grupo Labeyrie. Esta firma adquirió la piscícola soriana con la que se garantiza el suministro de truchas y continuar con su crecimiento programado.

La instalación cuenta con 38 años a partir del impulso del soriano Silvio San Miguel, principal mentor promotor y director de Sarrio, quien con un socio de Pamplona montó la empresa que ahora cuenta con 13 trabajadores.

Es un Hatchery de trucha arco iris que hacen dos tipos de piezas, 45 a 50 gramos y hasta 300 gramos. Los primeros tardan en crecer 7 meses y los segundos 10 meses. Después van a unas plantas de engorde de Salamanca y Segovia que tardan otros 10 meses. Necesita el proceso 20 meses para adquirir tamaño comercial. El hatchery produce 300 toneladas.

La producción mantiene procesos artesanales con la mayor tecnología que se pueda dar en la acuicultura



La planta de hatchery está instaladas en el municipio soriano de Vozmediano

Es un hatchery de trucha arco iris que hace dos tipos de piezas; de 45 a 50 gramos y hasta 300 gramos. Los primeros tardan en crecer 7 meses y los segundo 10 meses

continental o marina hasta el punto que transmiten información via satelital sobre el bienestar de los peces. "Todo ello le hace contar con un standard sanitario extraordinario".

Las condiciones de agua de manantial son terriblemente puras. En diferentes estanques se clasifica la trucha y se van contabilizando su número. "Necesitamos un agua muy pura y tenemos balsas de decantación para tratar los residuos". Trabajan desde el nacimiento del río Queilles. "El Moncayo roba agua al Duero y lo lleva al Ebro. Nunca baja de 700 litros por segundo", de-

cía el director de producción.

Hueva de Francia llega

El proceso parte de la recepción de huevos embrionados que después se llevan hasta tamaño de alevines. Trabajan con peces entre 45 a 60 gramos para hacer truchas de ración. Los juveniles engordan en truchas de 2 kilos y medio, similar al salmón cultivado, con la que se puede hacer ahumados que tiene gran aceptación en Francia.

Se cuenta en España con 166 instalaciones continentales y la producción del grupo suma 5.000 toneladas.

"La trucha pasa desde embrión hasta tamaño comercial con un periodo de 20 a 24 meses. Se clasifican 2 veces en hatchery y 2 en engorde. Después, la hueva eclosiona hasta ser juvenil, en un periodo diez meses", decía Luis Miguel Sánchez.

Alta supervivencia

Las innovaciones han llevado a poseer grandes cantidades y trabajan con innumerables de embriones. "El 70 por ciento sobrevive y el 30 por ciento mueren. Vacunan a los pequeños a 25 gramos y los grandes con 100 gramos. Se vacunan un mes antes de la salida al engorde".

Tres enfermedades bacterianas tienen las especies, pero la vacunación que estén libres de enfermedades víricas en la instalación. Se alimentan de pienso tecnológico." Flota lo que el pez quiere".

Dumping comercial

No obstante, la instalación acuícola tiene que soportar el dumping comercial de Turquía e Irán. "El consumo ha bajado y planteamos prioritario tratar de dar a conocer estas especies. Se vende en Francia como ahumado. Lo vamos a ver pronto compitiendo con el salmón. No tiene grasa intramuscular la trucha como el salmón".

El director de producción, Sánchez, decía que "poseemos una producción estable y ofrecemos seguridad alimentaria y seguridad de precio. Es un pescado de cercanía, con un control y máximo frescura y precios asequibles. La trucha se consideraba un manjar.



La trucha arco iris cuenta con un gran consumo en Francia en forma ahumada

Poseemos una producción estable y seguridad de precio y nos planteamos como prioritario dar a conocer la trucha de arco iris»

Todo el que conoce no lo saca de la dieta. Aporta Omega 3 y Omega 6. Es una proteína saludable notablemente".

Garazi Rodríguez, de Apromar, apuntó que "hemos creado la marca de Origen de Pescado que nos diferencia de otras producciones por la salubridad de las instalaciones. También, hemos incluido a las empresas de trucha y esturión

con lo que ahora somos Crianza de los Mares y ríos de España.

Estas empresas están integrados en Acuicultura de España una campaña de comunicación y promoción del origen nacional, cuya caracterización son la frescura, entre otras propiedades. Productos de Grecia y Turquía no tienen las mismas condiciones, pero existe un desconocimiento y trabajamos en desmitificar falsas creencias "

Los astilleros vascos tienen nueve buques en cartera y una carga de trabajo hasta el 2026

Los tres astilleros vascos tienen en la actualidad nueve buques en cartera, cinco de ellos cerrados este mismo año, lo que supone carga de trabajo hasta 2026. El conjunto del sector marítimo vasco prevé en 2024 un crecimiento de su facturación superior al 2% con el que cerró en 2023. La directora del Foro Marítimo Vasco (FVM), Sarai Blanc, asegura que «esperan que, el nuevo Gobierno vasco, mire más al mar».

En el caso de los astilleros vascos, que son “tractores de toda la industria auxiliar”, su cartera actual se compone de nueve buques, de los que cinco son nuevos contratos cerrados en 2024, por lo que, según apunta Blanc, las expectativas son “positivas” para este año y tienen garantizada carga de trabajo para 2025 y 2026. Además, se ha mostrado convencida de que llegarán más contratos a lo largo de este ejercicio. El pasado año la facturación de los astilleros que forman parte del sector naval de Euskadi –Zamakona, Murueta y Balenciaga– fue de 160 millones, ligeramente menor a la registrada en 2022, ejercicio en el que se elevó a más de 200 millones. En concreto, desde 2017 ha ascendido a más de 1.100 millones la facturación de estos tres astilleros.

Por otra parte, Sarai Blanc subraya que el sector está “claramente internacionalizado” y Euskadi cuenta con una industria marítima muy “potente” y “reconocida a nivel internacional como muy innovadora, con una larga experiencia y gran ca-



Instalaciones de Astilleros Zamakona.

pacidad para ofrecer soluciones tecnológicas a medida”. Ello se refleja en el alto porcentaje de exportación de las empresas del sector, ya que la media se sitúa en torno al 70%, y en el caso específico de los astilleros, ese porcentaje se eleva al 90%.

El Foro Marítimo Vasco representa aproximadamente al 90% del sector. Las previsiones para 2024, de acuerdo a lo expresado por el propio sector, es aumentar su facturación, ya que, según una encuesta realizada al tejido industrial asociado al FMV, el 60% de las empresas prevén facturar más en 2024 que en 2023, mientras un 30% espera mantener los mismos niveles.

En concreto, Sarai Blanc indica que confían en que en 2024 puedan superar ese crecimiento del 2% en facturación que lograron el pasado año. Según ha explicado, el sector

ha tenido años “muy buenos” y 2023, aunque también lo fue, por efecto de la inflación, el crecimiento fue menor al ejercicio precedente. “Este año esperamos crecer tanto en facturación como en cartera y consolidar la posición de la industria marítima vasca como uno de los líderes a nivel mundial”, ha agregado. En materia de empleo, la mayoría de las empresas (60%) espera mantener sus plantillas este año, mientras que el 36% prevé ampliar personal. Por otra parte, el 57% confía en aumentar su cartera de pedidos, mientras que un 36% dice que será similar.

El sector marítimo vasco está conformado por más de 200 empresas, que dan empleo a 14.000 personas y con una facturación anual de 3.300 millones, un 2% más que en 2022, año en el que habían crecido un 18% respecto al ejercicio precedente.

Bureau Veritas: SOCIEDAD DE CLASIFICACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA



BUREAU
VERITAS

LA SEGURIDAD EN LA MAR SE PREPARA EN TIERRA

PARQUES EÓLICOS OFFSHORE

@ | JAVIER GONZALEZ ARIAS
JAVIER.GONZALEZ-ARIAS@BUREAUVERITAS.COM

T. | 91 270 21 26 WEB | WWW.MARINE-OFFSHORE.BUREAUVERITAS.COM

  CERTIFY YOUR OFFSHORE
WIND FARM

  REDUCE
YOUR RISKS

  CLASS YOUR
VESSEL

  CERTIFY YOUR OFFSHORE
WIND FARM



Freire construirá el oceanográfico Thuwal II para Arabia

Construcciones Navales Paulino Freire (Freire Shipyard), astillero vigués que ha participado en la construcción de un total de doce buques oceanográficos, construirá el Thuwal II, una unidad de 50 metros de eslora encargada por la Universidad Rey Abdullah de Ciencia y Tecnología (Kaust, por sus siglas en inglés). La construcción supondrá la consolidación de la atarazana olvíica en el exigente mercado de Oriente Medio.

La Kaust anunció en junio de 2022 su intención de construir un moderno oceanográfico con el objetivo de reemplazar la embarcación que utilizan en la actualidad, la Thuwal, y de "proporcionar investigación marina de primera clase y apoyar los objetivos de Arabia Saudita de estudiar y proteger los entornos marinos". Para ello, la universidad se apoyó en el saber hacer de Glosten, la oficina de ingeniería naval norteamericana que ya se encargó de la confección del David Packard, el buque de investigación estadounidense que se encuentra en estos momentos en Beiramar tras la construcción y entrega precisamente a cargo de Freire.

El que será bautizado como Thuwal II será de carácter multipropósito y está diseñado para trabajar tanto en arrecifes como en entornos de aguas profundas "para gestionar las condiciones únicas del Mar Rojo" y trabajar también en el Golfo de Aqaba "y zonas con aguas tropicales y condiciones climáticas similares". Con sus 50 metros de es-



El Thuwal II ha sido encargado por la Universidad Rey Abdullah.

lora será casi 15 más largo que el actual Thuwal, que además es un pesquero reconvertido que tiene ya 22 años de antigüedad.

El barco contará con una cubierta diseñada para desplegar equipos pesados e instrumentación sofisticada para múltiples disciplinas, además de disponer de capacidad para desplegar vehículos autónomos o que se pueden operar de forma remota, así como sistemas de muestreo. La confirmación del encargo para Freire supone la incorporación del sexto buque a su variada cartera de pedidos, formada en estos momentos por otro oceanográfico (el Anita Conti, para el Ifremer francés), un arrastrero congelador para Canadá (el Saputi II, de la armadora Qikiqtaaluk Fisheries), el buque de apoyo y mantenimiento de Briggs Marine (bautizado como Forth Constructor), el megayate del proyecto Incognita y

el velero "ecológico" firmado con Greenpeace. El astillero vigués entregó ya cuatro unidades desde 2011. El primero fue el Janan, oceanográfico encargado por la Universidad de Qatar que sirvió de escaparate del saber hacer de la atarazana en la región. Tras él llegó el Taqnia, el primero fabricado con destino a Arabia Saudí (para Taqnia Cyber), al que siguieron más tarde una patrullera multipropósito para Kuwait (la Sabah, de 42 metros) y el barco de investigación oceanográfica y pesquera Jaywun, encargado en este caso por la Environment Agency Abu Dhabi de Emiratos Árabes Unidos (EAU). Con la construcción y entrega del Thuwal II, Freire Shipyard habrá participado en la extensa ola de renovación de buques científicos con un total de 13 unidades para una decena de países, solo por detrás de las 15 de Armón Vigo (cinco en construcción actualmente).

NEW ERA IN FISHING

M3iGO es la primera boya satelital que incorpora **Inteligencia Artificial** para identificar de forma precisa la cantidad de pescado comercial que tiene debajo.

La nueva M3iGO desarrollada por Marine Instruments te ayuda a tomar mejores decisiones para una pesca más eficiente y sostenible.



- > Evolución exterior, revolución interior
- > Inteligencia artificial
- > Mayor capacidad de procesado
- > Información en tiempo real



M3iGO
SMART FISHING

by
MARINE
INSTRUMENTS



Rúa dos Padróns nº 4 (Vial 3)
Parque Empresarial Porto do Molle
36350 Nigrán, Pontevedra - España
Telf.: +34 986 36 63 60

marineinstruments.es

Nodosa moderniza la flota de Uruguay con el nuevo buque "Río Solís IV"

El astillero Nodosa Shipyard moderniza la flota de Uruguay con la nueva construcción 'Río Solís IV'. Como ya hizo con el Río Solís II, la armadora Belnova apostó por el astillero gallego para dar una segunda vida a esta unidad construida en los astilleros Skála de las Islas Feroe en 1987. Para ello, la armadora optó por una reconversión y renovación total que ha culminado con la botadura del barco de 60,3 metros de eslora por 13,4 de manga. La reforma incluyó la participación de la auxiliar viguesa Kinarca, que se encargó de la renovación de la parte de frío, así como de Josmar, la firma asentada en Mos especializada en la fabricación de parques de pesca y que ya en su momento se encargó de esa parte en el Río Solís II. Cabe mencionar que Montevideo es uno de los principales puertos para la flota pesquera gallega lejos de Vigo, Marín, A Coruña, Ribeira, Burela o Celeiro. Las instalaciones las utilizan cerca de 40 unidades que faenan en aguas internacionales en Atlántico Sur o en Malvinas (Falklands). Sin embargo, también hay algunas unidades con capital gallego que faenan en la zona económica exclusiva (ZEE) de Uruguay. Allí están, por ejemplo, el Playa Malvín de Gádimar o los buques de Belnova, a los que ahora se suma una nueva unidad que apunta a "rejuvenecer" la antigua flota del país: el Río Solís IV.



Momento de la botadura del 'Río Solís IV'.

Entrega del Prión

Finalmente, Petrel Fishing Company LTD, participada por el Grupo Pescapuerta y por el Grupo Fortuna (su socio en las Islas Falklands), ha recibido el nuevo Buque Arrastrero Congelador denominado 'Prion', que estará destinado a la pesca del calamar en el caladero de las Islas Falklands. El 'Prion' tiene casi 2500 GT, 85 metros de eslora y 14 de manga, convirtiéndose así en el pesquero más grande construido en los últimos años para esa flota. El 'Prion' ha sido diseñado y desarrollado íntegramente en el Astillero Nodosa, en estrecha colaboración con el equipo técnico del armador. 🌊

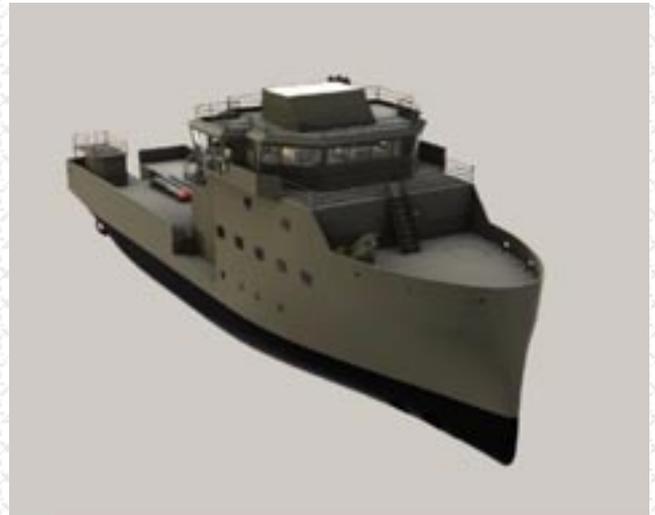
Astilleros Balenciaga se abre a la entrada de inversores

Astilleros Balenciaga, una de las empresas de astilleros más longevas, ha evitado su entrada en concurso de acreedores y ha logrado una reestructuración de su deuda. La compañía ha acordado con una mayoría de sus acreedores, buena parte de ellos de corte comercial, un acuerdo para reordenar un pasivo de aproximadamente 80 millones de euros, en una operación preparativa para la entrada de un potencial inversor que tome el control de la compañía. El pacto alcanzado supone aplicar una quita sobre el total de la deuda y ha sido sometido a homologación judicial, es decir, que pueden pro-

ducirse impugnaciones sobre el acuerdo por parte de aquellos acreedores que no estén conformes. Uno de los acreedores significativos de la compañía es el Estado, presente a través de la empresa pública Cofides, que prestó dinero a través de su fondo para recapitalizar empresas afectadas por la pandemia. La compañía sigue todavía a la espera de encontrar soluciones que eliminen las tensiones financieras en el futuro. Una de estas fórmulas pasa por vender alguno de los barcos ya construidos y generar garantías para nuevas construcciones, apuntan fuentes conocedoras de las negociaciones. 🌊

La Armada adjudica un buque de apoyo a buceadores por 23 millones

La Armada prevé adjudicar un buque de apoyo a buceadores por 23 millones. Los astilleros podrán pujar para este importante contrato de este barco de 30 metros y 500 millas de autonomía. El buque deberá disponer de un sistema de posicionamiento dinámico DP2 y un sistema de fondeo de tres anclas. El buque deberá poder cargar y desplegar vehículos autónomos u operados en remoto o capacidad para cargar y lanzar al agua dos lanchas. El barco tendrá espacio para 30 tripulantes. Contará con “una cubierta multifuncional que permitirá el embarque de módulos de intervención subacuática adaptados a cada misión” y estará “equipada con avanzadas tecnologías”, según Seaplace. Cabe recordar que Armón Vigo logró irrumpir en un nicho en el que, hasta la fecha, no figuraba como fue un contrato con las Fuerzas Armadas de Suecia (Försvarsmakten) que asignaron al astillero la construcción de dos buques multipropósito a entregar los años 2027 y 2028. Aquel pedido, supuso un nuevo hito para la factoría olívica del grupo asturiano con la entrada de lleno en el mercado de buques militares. Un segmento de la construcción naval que ahora quiere ampliar, como el resto de astilleros.🌊



Los buques de la Armada son de interés de los astilleros.

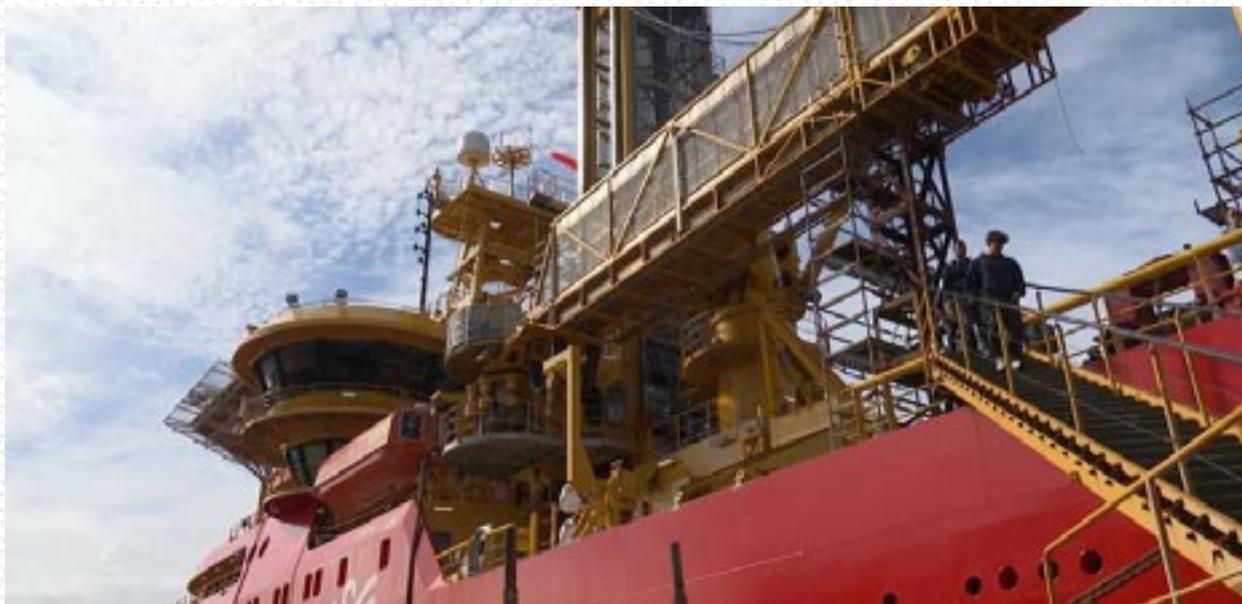
**CONSTRUCCIÓN
Y REPARACIÓN
DE BARCOS**

C795
ADENIA - ADENIA FISHING LTD
Buque Pesca Pelógica

**ZAMAKONA
YARDS**

zamakonayards.com

Los astilleros asturianos Armón y Gondán tienen una cartera de pedidos de 60 buques



Astilleros Gondán vive un buen momento de carga de trabajo.

Los astilleros asturianos Armon y Gondan están de enhorabuena. Ambos tienen una cartera de pedidos récord. Juntos suman encargos de más de 60 buques que garantizan carga de trabajo para varios años. Tienen atados contratos con clientes de 14 países en cuatro continentes. Para ellos construyen desde barcos pesqueros a buques para fuerzas armadas, pasando por ferris, oceanográficos, patrulleras, remolcadores y buques de apoyo a eólicos marinos

Armón cerró en el primer trimestre de este año con la Compagnie Maritime Nantaise de Francia un megacontrato de seis barcos de pasaje de bajas emisiones con capacidad para 400 viajeros cada uno. Además, este grupo con sede en Navia formalizó también, hace pocos meses, el contrato para la construcción de diez remolcadores para la Autoridad Portuaria del Canal de Panamá, otro más para la compañía asturiana Remolques Gijoneses, y un arrastrero para la argentina Conarpesa. En total 18 buques contratados que elevaron la cartera de pedidos del grupo Armón al cierre del primer trimestre del año hasta 42.

En los dos últimos meses, Armón entregó el primero de los nueve ferris rápidos híbridos que construye para la italiana Liberty Lines y está a punto de entregar el segundo ferri rápido propulsado por gas natural que construye para Balearia. Esas entregas restan en la cartera de pedidos. Pero al mismo tiempo, tanto Armón como Gondán han ido atando nuevos contratos

que la engordan por encima de los 60 pedidos.

Armón logró una adjudicación de la Sociedad de Salvamento y Seguridad Marítima para construir cuatro barcos de intervención rápida; acordó la construcción de un tercer ferri de gas natural para Balearia; otro ferri propulsado por biocombustibles y con una novedosa vela fija para la Société de Navigation des Australes en la Polinesia Francesa, un buque oceanográfico para Agri-Food and Biosciences Institute de Irlanda del Norte y dos unidades de apoyo para las Fuerzas Armadas de Suecia con las que Armón vuelve al terreno militar. En esa misma fecha, y según datos de Ministerio de Industria, el otro grupo de construcción naval asturiano, Gondán, tenía en cartera cinco buques. Por lo tanto, la suma de Armón y Gondán da como resultado una cartera de pedidos de 47 barcos. Gondán no se ha quedado atrás y ha atado contratos de cuatro patrulleras para Indonesia, un catamarán para Líneas Romero y un barco eléctrico de apoyo a parques eólicos para Bibby Marine de Gran Bretaña.

Finalmente, Astilleros Gondán cuenta con financiación de CaixaBank para construir el mayor buque de su historia, que generará empleo para 400 trabajadores. En principio, se plantea la construcción de un megabarco, innovador, para operar en parques eólicos marinos, en lo que ya tiene experiencia este histórico astillero 

Una empresa de Finlandia aprovecha el desperdicio pesquero para crear productos

Hailia Nordic, con sede en Karkkila, ha unido fuerzas con el proveedor de pescado Kalavapriikki y la cadena minorista S Group para crear un nuevo producto alimenticio elaborado a partir de los desechos de la trucha arcoíris. Un nuevo producto de pescado que utiliza desechos de la pesca ha aparecido en los estantes refrigerados de las tiendas de comestibles del grupo S (Prisma, S-market, Sale y Alepa). La trucha arcoíris doméstica Nyhtö se elabora a partir de salmón arcoíris criado en Finlandia y utiliza todos los trozos laterales sabrosos y ricos en nutrientes que se producen al filetear el salmón arcoíris, que normalmente quedan sin utilizar del pescado. La tecnología utilizada en la producción del salmón Nyhtöki es la única de su tipo en el mundo. Esta innovadora asociación



Hailia Nordic crea un producto con los desechos de la trucha arco iris.

tiene como objetivo reducir los desechos en el procesamiento del pescado transformando las partes que normalmente se descartan, como los esqueletos, las cabezas y las aletas, en un producto alimenticio listo para usar. Este producto,

lanzado bajo la etiqueta Kotimaista de S Group, estará disponible en más de 500 tiendas, lo que refleja un compromiso con la sostenibilidad y la eficiencia de los recursos dentro de la industria pesquera.



OLIVEIRA

SUPER ATLANTIC®
SUPER YELLOW FIN®
GREEN STRAND®



MAIN OFFICE AND FACTORY
 Rua de Coimbra, nº 704
 4470 - 109-Germelo
 PORTUGAL
 T. +351 229 634 900
 F. +351 229 634 999
 www.oliveira.com
 ore.maa@oliveira.pt

LISBON BRANCH
 Urbanização da Parreira
 Av. da República, 1 a 1A
 2440 - 232 Parreira LRS
 T. +351 219 807 620
 F. +351 219 807 622

AVÉIRO BRANCH
 Av. dos Barcelonenses
 8820 - 503 Gaifões do Pessegueiro
 T. +351 234 368 628
 F. +351 234 362 116



Cepesca implantará un certificado para gestionar y reciclar aparejos de pesca

La Confederación Española de Pesca (Cepesca) desarrollará e implantará una certificación de rango nacional para gestionar y reciclar aparejos y redes pesqueras a través de procesos innovadores para su retorno a la economía circular. El proyecto Redes de España, cuyos detalles avanzó la patronal, busca dar cumplimiento al marco europeo sobre los plásticos de un solo uso “a través del establecimiento de un sistema de recogida, transporte y valorización de los aparejos de pesca descartados que garantice a las entidades productoras de los residuos su trazabilidad y reintroducción al mercado”, logrando el objetivo del residuo cero.

A fin de desarrollar con éxito esta iniciativa, la entidad que preside Julio Morón coordinará la misma con el apoyo de la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores (FNCP) y el Centro Tecnológico de la Automoción de Galicia (CTAG), todo ello posible gracias a la Convocatoria Pleamar 2023. “Cepesca, consciente del reto ambiental que representan las redes y los aparejos de pesca descartados, ha apostado por la puesta en marcha de una certificación para la gestión de las redes y aparejos de pesca que han llegado al final de su vida útil fomentando su retorno a la economía circular”, expone. Para darle “alcance global” a dicho reto contará con la FNCP, mientras que la colaboración con el CTAG será para encontrar “salidas hacia la circularidad” mediante el diseño de “nuevos materiales” derivados de las redes y los aparejos para sectores como la automoción y la aeronáutica.

El proyecto busca concienciar sobre la problemática de los plásticos de un solo uso, el cuidado de los hábitats marinos y la economía circular “incorporando enfoques de género y de inclusión de colectivos desfavorecidos mediante acciones de comunicación y difusión a la sociedad”. En concreto, dentro del mismo se contemplan estas últimas actuaciones; el desarrollo de la nueva certificación Redes de España, su imagen y reglamento; el diseño de herramientas formativas y acciones de formación sobre la nueva certificación; y el diseño de un sistema de almacenamiento, transporte y valorización de los aparejos.

Al no disponer de los servicios técnicos especializados para desarrollar las tareas del segundo apartado, Cepesca sub-



Cepesca afronta un proyecto de economía circular.

contratará estos trabajos. Presupuestados en un máximo de 93.200 euros, gasto que fue aprobado a mediados de este mes, se espera que el proceso arranque el próximo mes de septiembre y culmine el 21 de enero de 2026, aunque la fecha podrá ser prorrogable según avance el plan.

J.J Chicolino

Po otro lado, la empresa gallega J.J.Chicolino proyecta un centro para tratar 2.000 toneladas de residuos de redes al año fabricadas con materiales plásticos procedentes de las actividades de la pesca, para su entrega a gestores autorizados, su reutilización en la fabricación de nuevos productos –cuerdas destinadas a producir nuevas redes– o su venta directa –enteras o por tramos o partes en buen estado. De esta manera, el espacio servirá para almacenar y entregar los desechos a gestores autorizados, reutilizarlos y venderlos. Este proyecto proporcionará “formación continua” a sus trabajadores 

Protecnavi se une a la revolución eólica con su gran experiencia en la tubería industrial

Protecnavi, con sede en Porriño (Pontevedra) es una empresa dedicada a la realización de proyectos e instalaciones de tubería para el sector industrial y naval. Forman parte del grupo Head UP, con más de 20 años de experiencia en el sector naval. Llevan a cabo proyectos “llave en mano” participando en todas las etapas del proyecto, desde el apoyo técnico al cliente, ingeniería, así como fabricación e instalación con las consiguientes pruebas y garantía. Con muchos años de experiencia en el sector han obtenido una reputación sólida por su capacitación para poner en marcha proyectos de gran envergadura y complejidad. Uno de sus logros más destacados ha sido su participación en proyectos de propulsión eólica en el sector naval y de eólica marina. Reconociendo la importancia de las energías renovables y su impacto positivo en el medio ambiente, se han especializado en la implementación de soluciones sostenibles y eficientes gracias a la experiencia adquirida en el ámbito naval.

Otra de las empresas que está dentro de su Head UP es Disolter, una comercializadora de sistemas de canalización y soluciones industriales de última generación en la Península Ibérica. En Disolter buscan las soluciones más flexibles para adaptarlas a las necesidades del cliente. Junto a Protecnavi está también Solem, una firma que inició su andadura en 2001 como outsourcing industrial, prestando servicios de mantenimiento, instalaciones eléctricas de bajo voltaje, limpieza y otros servicios. En 2006 se unió al grupo Headup. junto a Protecnavi y Disolter, con el fin de apro-



Almacén de Protecnavi con tuberías industriales

vechar las sinergias para ofrecer un servicio más completo y especializado a cada cliente. Así cuentan con una gran infraestructura técnica, logística y humana que permite participar en proyectos eléctricos de gran envergadura para buques de gran porte y alta tecnología, situándonos como empresa de referencia de instalaciones eléctricas en el sector naval. 



Sede de las tres empresas en Porriño.



En la fachada de la empresa figuran los nombres de las tres empresas que integran Head Up.

Nuevos formatos «darán alas» al apreciado salmón noruego



El salmón se prepara como principal ingrediente en muchas casas.

Los nuevos formatos y envases, como las bandejas de salmón de Noruega, están revolucionando el inel y facilitando el acceso de nuevos consumidores al producto fresco. Las gélidas aguas de Noruega son el “paraíso” perfecto para el desarrollo de este saludable, nutritivo y sostenible pescado. En España se preparan hoy más de 1,4 millones de raciones con salmón de Noruega como principal ingrediente.

Es el pescado “estrella”, el favorito y más valorado. Más de 21 millones de raciones con Salmón de Noruega se consumen cada día alrededor del mundo y 1,4 millones solo en nuestro país, donde ha desbancado en ventas en algunas plazas a otros productos con tanta solera, tradición e historia como la merluza. Pero ¿cuáles son las claves del éxito y las razones que explican la evolución imparable del salmón de Noruega en el mercado español? Desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega explican que hay múltiples factores que hacen a esta especie única: el “mejor origen posible”, al criarse este pescado en aguas gélidas y limpias con métodos sostenibles; calidad, versatilidad gastronómica, seguridad alimentaria, frescura, sabor, bondades nutricionales y saludables ...

Nuevos formatos más accesibles

El director del Consejo en España, Tore Holvik, incide especialmente en la facilidad de preparación del salmón de Noruega en múltiples y casi infinitos platos sencillos y llenos de sabor para cualquier ocasión, ya que está disponible todo el año con sus máximas garantías de calidad y trazabilidad. De este modo, el consumidor -ha recordado Holvik- puede acceder de forma fácil y rápida tanto a producto fresco en sus pescaderías -sea entero, por piezas o despiece- sin olvidar las cada vez más habituales presentaciones en bandejas donde ya encon-

tramos lomos, por ejemplo, listos para cocinar en apenas minutos.

“La industria y los supermercados se están adaptando ágilmente a las demandas de los consumidores más exigentes. Cada vez tenemos menos tiempo para cocinar en las sociedades avanzadas, por lo que estos formatos encajan a la perfección con las necesidades del consumidor de hoy en día, e incluso para las personas que tienen menos conocimientos culinarios y que son capaces de prepararlo sin ninguna dificultad en sus hogares”, concreta.

Estos nuevos envases de salmón listo para cocinar conviven con una gran variedad de formatos que están teniendo un enorme éxito comercial como el bol de poke de salmón o los preparados de sushi, sashimi o tataki que pueden adquirirse en los supermercados o a través de los servicios de “delivery” de los restaurantes.

Existen pocos alimentos que encajen mejor con los gustos de los consumidores españoles o con sus saludables dietas mediterránea y atlántica. De hecho, encuestas de IPSOS para Mar de Noruega han arrojado datos sorprendentes, como que ocho de cada 10 españoles consumen salmón en su casa al menos una vez al mes mientras que el 31% lo toma también en restaurantes. De esta forma, el salmón de

Noruega está cada día más presente en nuestros hogares -casi el 90 % de todo lo que consumimos procede de este país nórdico- después de una progresión importante y crecimiento vertiginoso en ventas.

Salmón noruego, muy saludable

El sabroso e inconfundible sabor, junto a la versatilidad y los aspectos saludables, juegan en favor del salmón noruego, que permite integrar magistralmente los saludables ácidos grasos omega 3 en cualquier dieta, sin olvidar sus aportes en proteínas de alto valor biológico; vitamina D imprescindible para el sistema inmunológico y para la salud de los huesos; vitamina A y vitaminas del grupo B, sobre todo B12; y minerales como el yodo o selenio, que también tienen funciones antioxidantes. Costará encontrar otro producto con tanto valor nutricional como el salmón noruego, cuyo consumo contribuye, en suma, a proteger la salud cardiovascular, el sistema óseo y el funcionamiento cerebral.

Fácil de preparar

El salmón de Noruega es una joya para tomar en casa gracias a su versatilidad y un inconfundible sabor que hace las delicias de toda la familia. Podemos tomar el salmón noruego en crudo, es decir, en sushi, sashimi, tataki, poke, tartar o ensaladas, y también en deliciosos platos al vapor, al horno, a la parrilla, en "marbacoa" (a la brasa), rehogado, escalfado o asado, sin olvidar los excelentes ahumados que ya vienen listos para servir. Además, en las pescaderías lo ofrecen limpio y troceado, si bien en muchos supermercados puede adquirirse también en formatos despiezados, en bandejas, facilitando enormemente su cocinado.

De esta forma, prepararemos un equilibrado, nutritivo, saludable y delicioso desayuno, almuerzo, merienda o cena con salmón de Noruega en apenas unos minutos, lo que entusiasmará tanto a adultos como a los niños, que tanto protestan cuando se les intenta dar algún otro pescado. El salmón de Noruega es perfecto también para llevarse un sándwich o túper a la oficina o al colegio, ahora que volvemos de vacaciones con el reto de seguir alimentándonos bien.

El origen importa

El origen es, sin duda, uno de los grandes valores diferenciales de un producto excelente y único, que los consumidores españoles aprecian. Noruega tiene un entorno natural excepcional que ofrece las condiciones perfectas para que el salmón madure lentamente y desarrolle una textura firme y un sabor delicioso.

«Si a todo ello, sumamos nuestra larga tradición en acuicultura, el resultado es un entorno óptimo para



El salmón ensaya nuevos formatos para hacerlo más accesible al público.

Es el pescado favorito de los españoles por su frescura, calidad y versatilidad que le lleva a explorar nuevos formatos más fáciles de cocinar

producir un salmón delicioso y saludable con total garantía de calidad", añade Holvik.

No en vano, en sus extensas costas convergen las gélidas aguas del océano Ártico con la cálida corriente del Golfo, dando lugar a las condiciones idóneas para la producción del salmón durante todo el año, con total garantía de sostenibilidad ambiental, ya que se han implementado estrictas medidas y normativas que incorporan los últimos avances científicos para garantizar que el crecimiento de este sector siga respetando los ecosistemas.

Las mejores condiciones del mundo para la cría del Salmón noruego hacen que este pescado premium goce de gran reputación y esté cada vez más presente, durante todo el año, en la mesa de los consumidores españoles más exigentes.

Conxemar alerta sobre la falta de materia prima pesquera

Conxemar sigue creciendo dentro de las limitaciones de espacio que tiene. No obstante, la ampliación sigue siendo una necesidad y una reclamación urgente, dadas las incomodidades que presentan en aparcamientos, climatización y que se acrecentan con la lluvia. No obstante, desde la organización son "optimistas" y creen que en las próximas tres ediciones que se harán en la ciudad se puedan hacer afrontar trabajos para la modernización de la instalación puesto que ha contado con más de 5.000 metros cuadrados de demanda sin satisfacer. «Pierde toda el área de Vigo unos 20 millones de euros al año por no tener ese espacio», dijo Eloy García, presidente de Conxemar. No obstante, su capacidad de creación de negocio es incuestionable. Según las cifras que se aportaron «se cuenta con 780 millones de volumen de negocio con presencia de 750 expositores de 46 países».

Y el carácter comprador de la feria hizo que con el cierre del calamar en Malvinas, existiese poco potón, gambón, pescado blanco tampoco abunda demasiado... con una considerable subida de precios. Esto hizo que se superara «el negocio 235 millones que se quedaron en Vigo y su área».

La demanda procede sólo de productos de expositores de pescado congelado y puede ser mayor en caso de atender a otros sectores como la denominada 'Quinta gama' -plato ya preparado para cocinar-, y las conservas. La de este año ha sido una edición especial, al conmemorarse el 25º aniversario. Con este motivo, ha acercado el encuentro a la ciudadanía a través de distintas actividades que comenzaron a celebrarse en los meses previos.

En esta dirección, Conxemar es la Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Exportadores y Transformadores de Productos de la Pesca y Acuicultura está consolidada como un instrumento de unión fundamental en el sector del congelado.

Las empresas a las que representa suman una facturación anual de más de 11.900 millones de euros y generan 20.100 empleos

Ronqueo de pez espada

Una de las iniciativas que contó con un éxito notable, en la última edición de Conxemar y en el Salón Gourmets, Interfish España fue el ronqueo de pez espada que se mantendrá, en futuras ferias

del sector pesquero. Este anuncio se debe al "gran interés" que generan estas actividades entre los visitantes y los medios de comunicación, según indican desde la interprofesional del marrajo, la tintorera y el pez espada, promovida por OPP-7 Burela, OPP-8 Opromar, Orpagu, OPNAPA y Conxemar.

El ronqueo fue realizado por profesionales de Matrice Tuna y atrajo la atención de numerosos asistentes, incluidas autoridades como el conselleiro do Mar y el alcalde de Vigo. Los asistentes pudieron apreciar la destreza y la tradición del arte del despiece de pez espada, una técnica que refleja un profundo respeto por el producto y un compromiso con la sostenibilidad.

Juan Carlos Martín Fragueiro, presidente de Interfish-España, destacó que el impacto positivo y la aceptación en las ferias de Madrid y Vigo "nos aconseja repetir este evento en futuras ferias". "Para la organización es fundamental mantener vivas nuestras tradiciones pesqueras y conectar al consumidor con la calidad y sostenibilidad de nuestros productos", indicó Martín Fragueiro. De hecho, el ronqueo no solo permitió a los asistentes conocer de cerca una práctica ancestral, sino también comprender la importancia de preservar los recursos marinos para las generaciones futuras.

«5000 metros cuadrados de demanda quedaron sin satisfacer, aunque la cifra de negocio alcanzó los 750 millones de euros»

Presencia vasca

Diferentes autonomías cobraron también especial protagonismo. El stand vasco estuvo representado por: Raul Pérez Iratxeta, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, quien junto al director de Pesca y Acuicultura, Leandro Azkue participó, en la XXV Feria Internacional de Productos del Mar Congelados de Conxemar desarrollada en el Instituto Ferial – IFEVI de Vigo promocionando el stand que agrupa a las empresas vascas. “La XXV edición de la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados de Conxemar fue «muy interesante para las empresas vascas», comentó Azkue. “Desde el 1 de octubre se han acercado al Instituto Ferial de Vigo-IFEVI 27.080 visitantes procedentes de 110 países distintos. República Dominicana, Sudáfrica, México, Indonesia, Namibia, Polonia y Eslovenia son nuevos expositores”.

Pescado Llorente, por medio de Esther Llorente, mostraba su pesar «por las bajas capturas de la costa del bonito que les han llevado a facturar una cantidad muy baja. Han agotado el 50 por ciento de la cuota cuando llevabamos muchos años con su captura total. Para nosotros esto tiene unas negativas consecuencias». Por su parte Bacalaos Alkorta mos-



El ronqueo de pez espada fue una de las atracciones estelares.



El acto sirvió para promocionar el pez espada



La pieza de pez espada fue expuesta al público, tras el ronqueo.

Ferías

traba diferentes estanterías con productos. Entre otras empresas se pudieron localizar a: Angulas Aginaga, Conifres SL, Ice Fresh Sea Food, New Fish SL, Nortindal Sea Products, Perez Viñas SA, Urlapesca SA y el Puerto de Bilbao, entre algunas de las empresas vascas presentes en el encuentro.

Las empresas que participaban en el pabellón de Asturias fueron: Viva-pesca Import-Export, el mayor exportador asturiano de productos pesqueros fuera de la UE, Cetárea Tazones, que desarrolla como actividad principal la importación de mariscos vivos.; Asturpesca, dedicada a la manipulación, transformación y venta de pescado y marisco fresco, elaborados y congelados, así como al fileteado; Fresgea, Congelados Basilio, Acuacría La Figal, S.L y Productos del Mar Ría de Navia.

En los diferentes halls se pudo localizar importante número de empresas que ofrecieron sus novedades, Entre ellas, la marca gaditana Petaca Chico que se caracteriza por la innovación dentro de los preparados de atún, pues hace años presentaron su "El Jamón del Mar", apadrinado de la mano del cocinero Ángel León. En esta edición ofrecieron a los asistentes a la feria sus nuevas formas de preparar el atún en forma de lomo embuchado, de hamburguesa y de longaniza, con la que ofrecieron su "hot tuna", una reinterpretación del perrito caliente de toda la vida.

Presencia de instituciones

El conselleiro do Mar, Alfonso Villares, aprovechó las jornadas, para realizar un amplio recorrido por los expositores de las principales empresas gallegas acompañado por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luís Planas. Así, el responsable au-



Las autoridades visitaron los stands de la feria Conxemar, en un ambiente de entusiasmo.



Bacalao Alkora presentó sus novedades de envasado de sus productos.



Angel León deslumbró con sus preparados

tonómico situó esta feria como un escaparate único donde mostrar el liderazgo internacional de las empresas pesqueras del congelado basado en la transformación tecnológica, la experiencia acumulada y en la sostenibilidad en la uti-

lización de los recursos marinos. Un buen hacer que se ve reflejado en sus productos de excelente calidad y en su constante adaptación a las necesidades y exigencias de los consumidores. Mexillón de Galicia apuntaba que Conxemar, "se ha convertido en una de las ferias más importantes del mundo", por el interés que despierta en mayoristas, importadores, exportadores, transformadores y fabricantes. Finalmente, Congalsa, mostró su producto estrella son las masas rellenas. La compañía proveniente de A Pobra do Caramiñal aterrizó en la vigésima tercera edición poniendo por delante su nueva apuesta de productos veganos, destinados a completar las cartas del sector hostelero. 



El Puerto de Bilbao mostró su importancia logística.



Responsables de Orpagu, Interfish y de la Administración desplegaron una gran actividad.



Leandro Azkue del Gobierno Vasco con Esther Llorente y Manu de Pescados Llorente.



Txomin Lasarte de Arrankoba.



Los diferentes stands llevaron a cabo un frenética carga de trabajo.



Los envases de los productos decoraban los stands.

Getaria, ballenas y escabeches

La presencia de la ballena en los escudos de algunos puertos del Mar Cantábrico es consecuencia de la importancia que estos cetáceos tuvieron en la vida de los pueblos. Nada de extrañar, porque su carne se aprovechaba al máximo y su volumen compensaba todos los esfuerzos que se hacían para cazarla.

Texto: Alberto López Echevarrieta

La ballena empezó a pescarse en el País Vasco allá por el siglo X utilizando como primeras embarcaciones troncos ahuecados y más tarde txalupas y pinazas para ir mar adentro. Su aparición en las proximidades de las costas era avisada desde las atalayas situadas en puntos estratégicos.

EL VIGIA DE SAN ANTÓN

El puesto de vigilancia de Getaria estaba en el monte San Antón, un lugar estratégico que sirvió también como importante baluarte defensivo de la villa. En realidad, "el ratón", como popularmente se le conoce, fue isla hasta el siglo XV, cuando quedó unida al pueblo mediante un brazo o istmo artificial.

El puesto de vigía era de gran responsabilidad y como tal su elección se llevaba a cabo con meticulosidad por el ayuntamiento. Su misión consistía en avisar a la población de la presencia de buques enemigos y de ballenas. Lo hacía mediante señales de humo de distinto color en cada caso.

La especial relevancia que tenía el atalayero de Getaria llegó a ser tal que hay historiadores que apuntan a que el



Escudo de Bermeo protagonizado por la caza de la ballena.

La pesca de la ballena fue la principal fuente de prosperidad de la villa guipuzcoana

propio nombre de la villa procede de la expresión "kea erriya" o "pueblo de humo" o del término gascón "guetari" (puesto de vigía).

La población se volvía loca de contento cuando el humo anunciaba ballenas en el horizonte. Al tañido de las campanas seguía la actividad en el puerto. Rápidamente las embarcaciones se hacían a la mar dispuestas a aferrar al animal mediante la acción de los arponeros que operaban en pie y desde la proa de su embarcación. La captura era toda una competición, ya que quien antes llegara hasta la ballena tendría ciertos privilegios.

180 TONELADAS DE BALLENA

La ballena, especialmente la azul, está considerada como el animal más grande que jamás se haya conocido y uno de los más longevos del planeta. Llega a pesar 180 toneladas de peso y su longitud puede alcanzar los 30 metros. Su promedio de vida es de un centenar de años.

Se suele decir de los cerdos que de ellos se aprovechan hasta sus andares.

Con este cetáceo ocurre algo parecido: La grasa era esencial para el aceite delalumbrado, la cosmética y los medicamentos; los huesos se utilizaban en la construcción y fabricación de muebles; las barbas eran imprescindibles en la corsetería, y el esperma jugaba un papel fundamental en la elaboración de ungüentos.

Había, sin embargo, una parte de su cuerpo que era especialmente



Monumento a Juan Sebastián Elcano ante el ayuntamiento de Getaria.

considerada por los gromets franceses, la lengua. Claro que no era una lengua cualquiera, ya que tenía unas dimensiones tan colosales que podía llegar a pesar tres toneladas. Muy considerada en las grandes solemnidades palaciegas, las lenguas se exportaban al país vecino conservadas en salmuera.

¿Cuántas ballenas se llegaron a pescar en Getaria? La respuesta no es fácil,

pero sí se puede establecer que en el siglo XVII fueron capturados 320 ejemplares y en el siguiente la cifra se redujo a 42. El esqueleto de la última que se capturó en estas aguas se expone en el "Aquarium" de San Sebastián.

DESDE TIEMPO DE ELCANO

Getaria fue uno de los principales focos artesanales de la industria conservera

Las lenguas del cetáceo se exportaban a Francia conservadas en salmuera

vasca. Ya lo era en tiempos de Juan Sebastián Elcano, su hijo predilecto que dio la primera vuelta al mundo demostrando que la Tierra no era plana como algunos creían.

Aquellos casi tres años de vicisitudes sin fin culminaron con las prebendas otorgadas por el emperador Carlos I, entre las cuales estaba el famoso emblema del globo terráqueo y el lema "Primus Circumdedisti Me" (Primero en rodearme), amén de importantes riquezas.

Juan Sebastián, nacido en 1487 en el seno de una familia numerosa, recibió aguas bautismales en la iglesia de San Salvador, considerada como una de las grandes joyas góticas del País Vasco. Fue construida en los siglos XIV y XV sobre el emplazamiento de un primitivo templo al que posiblemente pertenezca la artística pila bautismal con la inscripción 1296 que actualmente se puede ver cerca del altar mayor.

Esta parroquia se levanta junto a las antiguas murallas que defendían un bastión ocupado por palacetes de importantes familias dedicadas a negocios relacionados principalmente con la pesca y las conservas. Nada de extraño que Juan Sebastián despuntara ya en su juventud como experto marino y comerciante. Son paredes que han presenciado numerosos hechos de armas, cuando la torre se convirtió en un baluarte militar de primer orden.

LOS ESCABECHES DE GETARIA

Al amparo de su tradición marinera y sobre todo pesquera, Getaria desarrolló



Escalera interior de la Torre de Hércules.



Pila bautismal de la parroquia de Getaria donde se bautizó a Elcano.



La impresionante silueta del “ratón” sobre el puerto de Getaria.

El atalayero del “ratón” alertaba de la presencia de ballenas mediante señales de humo

una industria conservera sin parangón. Era muy frecuente que las familias utilizaran los bajos de sus viviendas para preparar ciertos pescados de forma adecuada a fin de que soportaran el paso del tiempo y permitiera su exportación. Es el caso de la casa de la calle Nagusia donde nació la cantante Pepita Enbil, madre del famoso tenor Plácido Domingo. En los bajos del edificio hubo una fábrica de salazón de anchoas.

En la primitiva industria conservera de Getaria tuvo una singular importancia la casa-torre de Francisco de Estella, a un costado de la iglesia de San

Una fábrica de salazón de anchoas en los bajos de la casa donde nació la madre de Plácido Domingo



Impresionante momento de la batalla de Getaria.

Salvador. Su propietario fue uno de los principales impulsores del desarrollo capitalista de la pesca de principios del siglo XVI. Sus grandes redes barreras y de cerco le proporcionaron la materia prima para desarrollar su propia industria salazonera.

La casa-torre disponía de una posada donde se alojaban los arrieros que transportaban el pescado al interior peninsular. Es más, se asegura que en 1639 acogió a los buzos que rescataron los cañones de los galeones hundidos

el 22 de agosto de 1638 en la Batalla de Getaria, librada entre las flotas francesa y española, y que acabó con triunfo galo. La casa fue heredada por Francisco de Arpa, propietario de una escabechería.

En solar inmediato se alzaba la casa Segura, propiedad de Domingo de Campos, un activo inversor en esta industria que trabajó a caballo de los siglos XVI y XVII.

En la actualidad es el faro en activo



Esqueleto de ballena expuesta en el Aquarium donostiarra.

Corsarios junto a la iglesia de San Salvador

más antiguo de la Humanidad, con un alcance de 23 millas.

SIDRA EN LAS TRAVESÍAS

En el mantenimiento de aquellas odiseas no sólo era importante la comida, sino también la bebida. La producción de sidra era una actividad de gran importancia, ya que constituía la base de abastecimiento de grandes embarcaciones destinadas a expediciones comerciales, pesqueras y militares en el País Vasco. Se conservaba en los barriles mucho mejor que el agua, de forma que los balleneros vascos tenían a tope las reservas de vitamina C.

Fueron muy apreciados los caldos que salieron del magnífico palacio de sillería conocido en Getaria como Pintorekoa, construido por Mariana de Eizaga y que en 1666 donó a su hija Ana de Sagastiberría, esposa de Ig-

nacio de Enbil. La casa estaba dotada de lagar y de bodega con cubas para almacenar sidra.

BANDERA NEGRA

Muy próxima a la iglesia de San Salvador de Getaria, punto de partida de innumerables gestas marineras, estuvo situada una de las casas señoriales más distinguidas de la zona. Perteneció al matrimonio formado por Tomás de Alzola y María Ortiz de Zarauz.

Tomás, capitán en la Armada de Guardia de la Carrera de Indias, participó de manera activa en el Galeón de Manila, que unía Filipinas con México, una especie de servicio regular para transportar los tesoros que se arrebatan a los nativos. Estos traslados eran muy codiciados por los piratas que siempre estaban dispuestos a hacerse con las presas.



Caza de la ballena en alta mar



Ballena cazada en aguas de Orio en 1901.

La importancia de la producción de sidra con destino a la marinería

Corría el año 1587 cuando Tomás de Alzola, estando al frente del galeón "Santa Ana" que navegaba desde Filipinas cargado de porcelanas, sedas chinas, perlas y 122.000 pesos de oro, fue asaltado y destruido por Thomas Cavendish, corsario inglés al servicio de Isabel I de Inglaterra y tercer navegante en dar la vuelta al mundo.

El enfrentamiento debió ser brutal, ya que pereció la mayor parte de la tripulación del "Santa Ana". Tomás de Alzola logró salvarse huyendo a bordo de otro galeón que le llevó a Acapulco, donde falleció en 1596.



"Primus circumdedisti me", reza el monumento..

Bilbao Exhibition Centre
19-21 marzo 2025



WORLD MARITIME WEEK

Innovation, Knowledge & Networking



Partners principales



Cluster Energía

BASQUE ENERGY CLUSTER



Partner institucional



Organizador

