A Mariña

EL PESCADOS RUBÉN SUMA UN PUNTO FRENTE AL JAÉN FS

Renato y Matamoros anotaron los goles del cuadro burelés, que hizo méritos de sobra para ganar > 10

Un estudio indica que el precio es clave a la hora de comprar pescado

El mismo informe detecta la **falta de comunicación** del sector con el consumidor ▶ Una guía propone el **control de la temperatura y la formación de los profesionales** para combatir el anisakis > 2-3

Debate sobre la pesca en Celeiro

Profesionales del sector asisten a las jornadas organizadas por la cofradía de pescadores y la OPP Puerto de Celeiro

Algunos de los asistentes a las jornadas del sector pesquero. JM PALEO

EN UN MINUTO

Servicio

El área de servicio del Rei das Tartas en la A-8 tiene previsto abrir sus puertas el miércoles > 5

LOURENZÁ La corporación abordará la situación de Hermida > 5

BURELA El PP sigue ofreciendo diálogo al BNG para formar un gobierno > 6

COMERCIO La FCAM anima a comprar en la comarca esta Navidad > 4

Mar

I Jornadas de Pesca de Celeiro

burela@elprogreso.es

Un estudio indica que el precio es clave para comprar pescado

▶ El informe de Aecoc desvela que los más jóvenes son reticentes a incorporarlo a su dieta

M.A.N.
viveiro@elprogreso.es

VIVEIRO. El consumo y la comercialización centraron el arranque de las vigésimo cuartas Jornadas de Pesca de Celeiro, organizadas por la cofradía de pescadores y la OPP Puerto de Celeiro. La consultora Marta Munné, de Aecoc, expuso datos sobre hábitos de compra y consumo de pescado. El 22% de los consumidores cree que compra más, pero adquiere menos cantidad al subir el precio. El 19% reconoce que adquiere menos. El precio es un factor clave, pero también influye el miedo al anisakis —(22%), cuarto motivo—.

El estudio constata que las costumbres están cambiando, debido a la falta de tiempo, lo que lleva a realizar toda la compra en un mismo lugar. En este sentido, los supermercados aportan como ventajas la cercanía, rapidez y amplitud de horarios. El consumidor compra una vez a la semana, sobre todo en hipermercados (65%), pescaderías tradicionales (32%) y online (3%). Demanda más horario y apertura más días de la semana. El 17% prefiere encargar el producto por teléfono para recogerlo cuando quiera, el 23% valora que le limpien el pescado y el 67% opta por el pescado fresco y en mostrador de venta asistida.

La mitad (47%) de lo adquirido se consume en el día, el 34% al día siguiente y el 20% en días posteriores. El 76% de los consumidores congelan todo o parte, sobre todo por miedo al anisakis (40%) y para garantizar que esté en óptimas condiciones cuando lo consuma. El pescado se toma dos o tres veces por semana, aunque existe desconocimiento sobre cómo prepararlo. Esto lleva a adquirir especies como merluza, que es fácil de cocinar; dorada, que tiene sabor; salmón o sardina, con aporte de omega 3; y bacalao, por tradición al tener recetas.

Asistentes al simposio pesquero de Celeiro. J.M.PALEO

> Falta comunicación por parte del sector y el consumidor penaliza el impacto ambiental a la hora de comprar

Aecoc también apunta la necesidad de acercar el producto a los niños, futuros consumidores, y la tendencia al alza del sushi. El 45% lo toma una vez al mes en formato refrigerado, el 31% lo adquiere en hostelería y el 30% lo consume en un local de restauración. Marta Munné reconoce falta comunicación por parte del sector pesquero, que el consumidor penaliza el impacto ambiental y los jóvenes son más reticentes a incorporar el pescado a su dieta.

El responsable de Compras locales de Carrefour, Ángel Adrados, habló de la aplicación del blockchain para gestionar la trazabilidad del producto con certificación y aportando valor. El fin «para comer mejor» es incrementar los estandares de calidad, innovar en trazabilidad, como ejemplo situó el sello para la merluza en Calidad y Origen, y trabajar para eliminar sustancias controvertidas.

Apoyo institucional

Lenguas anuncia que Portos iniciará en 2020 el dragado del puerto de Celeiro

La presidenta de Portos, Susana Lenguas, abrió el simposio pesquero anunciando que el organismo iniciará en 2020 el dragado del puerto celeirense y la redacción del proyecto para ampliar el espigón del muelle comercial y la construcción de un pantalán para embarcaciones menores.

Susana Lenguas espera que el dragado mejore la operatividad en el puerto y la capacidad de maniobra de los barcos. Supondrá una inversión de más de un millón de euros, cifra que se sumará a los cuatro millones que el Gobierno gallego destinó en la última década a mejoras portuarias y pesqueras en Viveiro.

Lenguas destacó que Celeiro, que aporta el 9% de las tasas al organismo, es el tercer puerto gallego en actividad pesquera con 14.000 toneladas de productos del mar descargados y casi 50 millones de euros. «É ineludible que facilitemos o labor diario nos nosos portos a todos os que dedican a súa vida ao mar», dijo.

También defendió «traballar da man do sector», convencida del futuro del que tiene. Felicitó a la organización de las jornadas por «convertir Celeiro en capital da pesca e porto de atraque e partida de coñecemento como motor de riqueza e emprego na Mariña». La alcaldesa de Viveiro, María Loureiro, agradeció su disposición a colaborar.

La directora xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica, la focense Mercedes Rodríguez, habló durante la tarde de la plataforma tecnológica de las lonjas gallegas y la apuesta por una gestión sostenible de los recursos. Destacó la importancia de garantizar la trazabilidad de los productos del mar, de velar por su calidad y de promocionar el consumo con la finalidad de que alcance mejores precios en el mercado y que los profesionales obtengan mejores rentas.

Homenaje

Reconocimiento sorpresa al armador burelés José Valle

La organización del foro de Celeiro brindó por sorpresa un homenaje al armador burelés José Valle Fraga, un incombustible del sector y asiduo a las jornadas, presencia que reconocen por «contribuir moitos anos a alcanzar os obxectivos» de continuidad y sostenibilidad del simposio y del propio sector, indicó Jesús Lourido.

Valle consideró que «os pescadores somos pouco recoñecidos e a pesca pasa por un momento moi crítico, póñennos un montón de trabas. Gustaríame que os novos quedaran mellor e digo que hai que coidar o ambiente, pero con moito sentido común».

Domingo Rey, Jesús Lourido, José Valle y José Novo. J.M.PALEO

Isidoro Meira Abello
Abogado
Urbanización Recarey, 5-1º A - Rúa do Alza, 2
Teléfono-Fax: 982 128 372
27700 RIBADEO (Lugo)

• PODAS DE ALTURA (TREPA)
• TALA
(ÁRBOLES COMPLICADOS)
TELÉFONO:
646 098 956

SE VENDE LEÑA
DE CARBALLO SECA
En Polígono
de Barreiros
608 987 518

Eu xa son doante ¿e ti?
DOA SANGUE
CENTRO DE TRANSFUSIÓN DE GALICIA

FELICITACIÓN ▶ **Domingo Rey** Patrón mayor de la cofradía celeirense

«É a primeira vez que unha presidenta de Portos abre o foro, que espero sexa de interese»

Enrega de documentación a asistentes (izquierda), y Xavier Pera, de Aecoc, durante su exposición. J.M.PALEO

Una guía propone frío, seguimiento y formación para combatir el anisakis

▶ Un especialista apuntó medidas para aplicar a bordo, en lonja, los mayoristas y las pescaderías

M.A.N.
viveiro@elprogreso.es

VIVEIRO. El responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad de Aecoc, Xavier Pera, disertó en el simposio celeirense sobre la guía de buenas prácticas para la prevención del anisakis en la cadena de suministros. El ponente explicó que puede evitarse con el control de la temperatura, un sistema de vigilancia y formación continuada de los profesionales.

Entre los consejos que recoge la guía figura la importancia de conservar la temperatura de fusión de hielo, porque el frío retrasa la migración del parásito. En cuanto a la evaluación señaló la necesidad de un análisis exhaustivo del origen, la especie y los casos en que presenta más afección. Apuntó que la normativa solo precisa que «no se pueden vender productos manifiestamente parasitados».

Xavier Pera expuso que cada empresa debe analizar los empleados que manipulan y evisceran, gestionan los residuos y facilitan información al consumidor. El especialista enumeró también medidas para poner en marcha a bordo de los barcos. Así, resaltó la relevancia de eviscerar lo antes posible y en caso contrario, introducir el pescado en hielo. Además de incidir en el tratamiento de las vísceras para que no retroalimenten la cadena, por ejemplo descargándolas en puerto.

Apuntó que «funciona bien aplicar agua limpia a presión en la cavidad abdominal» para retirar los parásitos. Respecto a la lonja apunta la relevancia de incentivar las buenas prácticas de los tripulantes y definir los parámetros de retirada de lotes afectados.

Tanto los mayoristas como los puntos de venta deben inspeccionar el producto y cumplir los requisitos de congelación. Para la detección ayuda el empleo de luz ultravioleta. En ambos deben limpiar pieza a pieza y en el caso de las pescaderías pueden realizar un trabajo más artesano. Todo tiene como fin tranquilizar al consumidor, que debe cocinar bien el pescado, sin que quede crudo y si lo congela debe ser en congelador de tres estrellas a 20ºC bajo cero durante cinco días. Destacó que la restauración avanzó al informar ya si el producto ha sido congelado. Por último, señaló que en 2018 hubo 8.000 casos de anisakiasis en España.

Preocupa la falta de aportación de la Administración

Representantes del sector expresaron su preocupación ante la falta de aportaciones de la Administración, «que no ha dado una respuesta contundente», indican dirigentes de Avilés. Aecoc apuntó que les ofrecieron que lideren contribuyendo el sector con esfuerzo y colaboración.

Trabajo conjunto

La guía es fruto del trabajo conjunto de organizaciones como Puerto de Celeiro y OPP Lugo. «Cada uno aportó sus mejores prácticas, pensando en el bien común para que todos intenten igualarse, porque no hay soluciones mágicas y es necesario colaborar».

Controversia

Comisiones defiende una ordenación flexible de la jornada laboral

El responsable de Pesca de Comisiones Obreras, Juan Manuel Trujillo, abordó la controvertida aplicación del fichaje horario de los trabajadores en la mar, así como actuaciones para recuperar mano de obra. Considera que tanto la Marina Mercante como la pesca precisan una ordenación flexible de la jornada laboral y de los descansos.

Los tripulantes no podrán realizar una jornada diaria superior a doce horas, incluidas las extraordinarias, tanto si el buque está en puerto como en la mar, salvo en casos de fuerza mayor para garantizar la seguridad del barco, la carga o las personas, para socorrer a otras embarcaciones o para aprovisionarse de víveres, combustible, descarga de mercancía por deterioro o maniobras de entrada y salida a puerto.

XXIV JORNADAS DE PESCA

La pesca llama desde Celeiro a cuidar el mar tanto como a quienes viven de él

A Mariña, modelo en la lucha contra el anisakis, que solo dañaría si el pescado no se cocina

S. S. VIVEIRO / LA VOZ

La influencia de los ecologistas en la gestión pesquera protagonizó una de las nueve charlas del primer día de las Jornadas de Pesca de Celeiro y salió en colación en varias. Por la polarización política en el Parlamento Europeo, «se nota un ascenso de fuerzas con una visión exacerbada del medio ambiente en la pesca, cuya dimensión social y económica no entra en su análisis», dijo el eurodiputado popular Francisco Millán Mon. Respondía a Javier Garat, secretario general de Cepesca, para quien «la mayoría de europarlamentarios no tienen ni pajolera idea de pesca; y aunque hay algunos que sí les interesa e intentan ayudar, otros quieren cargarse al sector, con movimientos ecologistas detrás». De ahí que prácticamente todos los asistentes al congreso llamen a los legisladores y a los políticos a cuidar el mar tanto como a quienes intentan vivir de él.

Despina Symons, directora de la oenegé ambientalista EBCD, siglas en inglés de la Oficina Europea para la Conservación y el Desarrollo, cerró las ponencias del viernes hablando sobre los desafíos de la pesca en un escenario internacional en el que el ecologismo cuenta cada vez más. En sus conclusiones, subrayó la de «asegurar la sostenibilidad social y económico junto con la sostenibilidad biológica». Aunque la colaboración entre ambientalistas y pescadores «ha avanzado mucho en los últimos años, queda mucho por hacer». Por eso, cuando «más competencias en gestión de los recursos pasarán al medio ambiente», Symons considera «importante la forma en la que el sector absorberá el concepto de integración».

Durante el descanso del café, ponentes y asistentes al congreso intercambian opiniones. FOTOS: X. F. RAMALLAL

Profesionales de la pesca y vinculados a ella llenan el salón de la cofradía donde se celebra el foro.

Cómo «evitar os lixos mariños» o cómo comprar en lonja con el móvil

Saleta González, de la empresa Equilátero, abrió las XXIV Jornadas de Pesca de Celeiro explicando «boas prácticas na pesca para evitar os lixos mariños» porque, además de contaminar el medio, el Parlamento Europeo estima que al sector pesquero le cuestan 695 millones de euros.

Por la tarde, Mercedes Rodríguez, directora gallega de Pesca, compareció informando sobre el proyecto Primare, una plataforma única ya implantada en lonjas gallegas y que el próximo año la utilizarán 35. Entre otras utilidades, permite a los comercializadores pujar desde el teléfono móvil en cualquiera de ellas y, en cuanto se hace la compra, emite automáticamente albaranes y facturas.

XXIV JORNADAS DE PESCA

Casi todos los que cuentan en la pesca se ponen al día en el congreso de Celeiro

Dos voces del sector, una científica y una estatal cierran la vigésimo cuarta edición

S. S. VIVEIRO / LA VOZ

Abarrotado estuvo el salón de la cofradía de pescadores en el primer día de las XXIV Jornadas de Pesca de Celeiro. Con más de 250 profesionales vinculados al sector anotados, el congreso ha ratificado su poder de convocatoria y su papel como una cita de referencia de casi todos los que cuentan en la pesca. Profesionales del sector y de empresas vinculadas a él, gestores de distintas administraciones públicas, directivos de organizaciones de armadores y de cofradías acuden a Celeiro para ponerse al día, conocer de primera mano los rumbos que trazan los políticos e intercambiar opiniones sobre asuntos que les afectan directamente.

Por sorpresa, los organizadores le entregaron este viernes placas a dos asiduos, el armador burelense José Valle y José Loira, exsecretario español de Pesca.

El foro concluye este sábado. Lo abre Marina Santurtún, de AZTI, hablando sobre descartes en el Cantábrico. Gerard van Balsfoort, presidente de la Alianza Europea de la Pesca, diserta sobre el brexit; y de gestión y flota española hablan Javier Garat, secretario general de Cepesca, e Ignacio Gandarías, director de Ordenación Pesquera.

El salón de la cofradía se queda pequeño por el interés que concitan las Jornadas de Pesca. PEPA LOSADA

Homenaje a José Valle. Los organizadores le entregaron una placa al armador burelense José Valle, incondicional del foro, donde suele dar la visión del sector desde la óptica de quien vive de él.

Distinción a José Loira. Jesús Basanta, patrón mayor de Celeiro cuando comenzó el congreso, le entregó a José Loira, exsecretario estatal de Pesca, la distinción de un simposio del que es asiduo.

Reconocimiento a Anfaco-Cecopesca por ser «vital» para el sector

Para las doce del mediodía de este sábado está anunciado el homenaje anual del sector pesquero de Celeiro, que en este 2019 distingue a Anfaco-Cecopesca, la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos-Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. Presenta el acto Antonio Nores, de la Real Liga Naval Española, y recogen el galardón Juan Vieites Baptista y Juan Manuel Cerqueira, secretario general y presidente de Anfaco-Cecopesca.

A la una de la tarde está programada la clausura del congreso, a cargo de Rosa Quintana, conselleira de Mar. Susana Lenguas, presidenta de Portos de Galicia, lo inauguró este viernes a las 9.30 de la mañana.

FRISAQUÉS
OPTIMIZACIÓN Y AHORRO EN INSTALACIONES INDUSTRIALES | ECO

Montaje y mantenimiento de instalaciones de frío industrial, comercial y climatización

Cámaras de congelación y cámaras de conservación. Túneles de congelación. Secaderos jamones, embutidos y queso.
Plantas frigoríficas para industrias pesqueras, conserveras, cárnicas, panaderías industriales y afines, lácteas, etc.
Plantas frigoríficas para supermercados, hipermercados y centros comerciales.
Climatización en todos los sectores industriales.

Estudio, Instalación y Asistencia técnica
www.frisaques.com

ISO 9001 ISO 14001 ISO 18001 BUREAU VERITAS Certification
SERVICIOS CENTRALES: Rúa dos Carpinteiros, 27 (Polígono de O Ceao) – 27003 LUGO (ESPAÑA) Tel.: +34 982 207 147
SUCURSAL COLOMBIA: Calle 4 Sur Nº 43 a 195 (El Centro Ejecutivo). Oficina 105 Bloque D – Medellín (Colombia) Tel.: (+57)4 266 79 66

Ingeniería Frigorífica Sistemas de eficiencia energética

Especialidad en bacalao, pulpo y carnes a la parrilla
Mesón A Fonte
Lodeiro, 4. VIVEIRO
982 56 34 33

Lobos de mar

José Novo Rodríguez, «Pepe de Bares»
Armador e presidente de Puerto de Celeiro, S.A.

«Non vin nacer a ningún dos meus fillos; ir hoxe ao mar non é ir ao mar»

Na súa primeira marea como mariñeiro, con 14 anos, sobreviviu á galerna do 1961

LUCÍA REY
VIVEIRO / LA VOZ

Pouca xente hai cun coñecemento tan profundo do peixe e da pesca como José Novo Rodríguez, máis coñecido como Pepe de Bares, o pobo onde naceu no 1947. Empezou a andar «aos miños e aos rascos» de neno, foi mariñeiro raso antes que patrón e armador, e desde os oitenta converteuse nun dos principais impulsores de Puerto de Celeiro, a sociedade anónima da que é presidente e que día tras día sitúa ao peirao viveirense como un dos máis fortes do Cantábrico.

—Leva toda a vida no mar...

—Si. Nacín en Bares e alí era o que había. Meu pai tiña un barco pequeno con outros socios, e con 14 anos vin para Celeiro porque cambiamos a lancha que tiñamos por outra.

—Con que anos se embarcou?

—No 61 non puiden ir á anchoa porque non tiña os 14 anos, pero xa fun ao bonito porque cumprín en maio. E o 12 de xullo foi a galerna...

—Menuda estrea... Marcouno aquela experiencia, na que se foron a pique tres barcos e morreron 30 mariñeiros de Celeiro?

—Non me marcou porque cando es novo non ves tanto o perigo como cando es maior. Ía de engraxador no María Bernarda porque meu pai era motorista. No noso barco non morreu xente. Nosoutros collemos aos do Todos los Santos, onde si morreran. Un dos que morreu, casualmente, era o avó de Eduardo [Eduardo Míguez é o xerente de Puerto de Celeiro]. Foi o único corpo que se rescatou.

—E a partir de aí...

—Estivemos no María Bernarda tres ou catro anos, e despois meu pai e máis eu compramos unha lancha de baixura, na que estivemos dous ou tres anos. Despois saíu un barco un pouco máis grande, o Estrella del Alba, co que xa iamos á volanta, ao cantil, ao besugo, á merluza... Máis tarde fixeramos un novo en Foz cuns socios, o Playa de Cillero, que foi o primeiro barco que tivemos novo. Tamén 4 ou 5 anos, e despois fixeramos o Nuevo Playa de Cillero, moito máis grande. Ese xa era un barco de porte no que iamos ao bonito, ao Gran Sol, ás Azores, a Cabo Blanco... Así empezou a miña traxectoria de vida, que é longa [sorrí].

—As condicións variaron moito dos barcos de madeira aos de chapa?

—Os tempos cambiaron da noite ao día. Antes había que durmir moitas veces mollado porque ao ser de madeira, as cubertas vertían auga...

—Que foi o máis duro?

—O máis duro era o tempo que tiñas que botar fóra da casa. Non vin nacer ningún fillo [ten tres] porque sempre me tocou estar no mar, por exemplo; ir hoxe ao mar non é ir ao mar porque daquela ías en precario, e agora aínda te podes quedar se che dá a muller a luz, hai vacacións, hai isto, hai aquilo... Está todo regulado doutra forma, máis protexido. Estar lonxe da casa é o máis duro, pero súplelo dicindo: «Vou gañar para a familia, para que teña un futuro bo». E iso compénsache todo o traballo que fixeches. Logo, cando quedei en terra, compensei cos netos. Teño tres e pasei con eles máis tempo, disfrutándoos a tope.

—Pese a todo, amósase feliz...

—Cando ía para o mar, dicíalle á muller: «Déixame andar mentres vaia tranquilo como vou. Cando me quede, despois xa non vou querer volver». E así foi. Empecei a quedarme esporadicamente para levar o tema en terra porque chegamos a ter tres barcos.

«Como vén o Nadal, todo o mundo aproveita!», sinalou Novo nun porto excepcionalmente sen barcos. X. RAMALLAL

«Estábamos cansos de ir vender á Coruña e que nos tratasen mal, e decidimos traer os barcos para Celeiro»

«Agora non hai tantos mariñeiros, pero están ben retribuídos. O raso non gaña menos de 250.000 pesetas»

«O futuro véxoo ben, pero imos ter problema no relevo xeneracional nos mandos dos barcos»

«En Celeiro tiñamos a pesca, pero non as infraestruturas, e dedicimos miralo»

A empresa de José Novo é propietaria do Galiana Primero. «Tiñamos outro, inglés [o Coelleira], pero encallou en Escocia hai uns meses», explica o home, que no 1982 comprou o primeiro «barco de venda de Celeiro»: o Seneivo Primero. «Compráramolo en Pasajes e xa era un barco de porte, tiña trinta e pico metros. Aí xa falamos doutra cousa, aí xa se andaba ao mar, porque antes chegáballe ben...», comenta, e achega un dato: «Influínos moito a Alúmina porque saíu moita xente do mar. No Seneivo a xente que tiña de máis lonxe era de Escourido, e agora son de Indonesia».

—Ademais de emprender como armador, tamén mirou «polo ben común», e axudou a que o porto de Celeiro se convertese no xigante que é hoxe...

—O potencial era a pesca, e a pesca tiñámola nosoutros. O que non tiñamos eran as infraestruturas para mover o peixe. E iso houbo que facelo de novo. Estábamos cansos de ir vender á Coruña, onde ademais non nos trataban ben e ultimamente todo eran problemas. E dixemos: «Oe, témolo que mirar porque así non podemos andar». Entón decidimos traer todos os barcos para aquí e vender coa confraría. Buscamos unha persoa, o cura, Vicente Gradaille, que fixo de patrón maior. Puxémolo á fronte para que nos coordinara porque nosoutros andábamos ao mar. Despois fíxose Puerto de Celeiro e xa empezamos co proxecto de sociedade anónima.

—Como ve o futuro?

—Ben, pero imos ter problema no relevo xeneracional. Eu teño fillos que están xa ao fronte da empresa, pero hai xente que non ten ese relevo. É unha pena, pero non sabemos como facer. Os mariñeiros suplímolos cos idonesios, pero para os cargos cústanos traballo.

Salarios más altos y más tiempo en casa podrían atraer jóvenes a la pesca

Reproches en Celeiro a legisladores que miran más por el mar que por los marineros

S. S. VIVEIRO / LA VOZ

«Las personas son lo fundamental en la pesca, pero los políticos y los legisladores se han centrado más en el aspecto medioambiental que en el socioeconómico». La reflexión del sindicalista Juan Manuel Trujillo, responsable de pesca en CC. OO. y en la Federación Europea de Transportes, pone el dedo en una de las llagas del sector: la escasez de tripulantes. Ni a los alumnos de las escuelas náuticas les motivan las actuales condiciones, hasta el punto de que 715 estudiantes de 7 centros españoles se forman pensando en la mercante o en la navegación de recreo. Prefieren evitar la pesca porque es una profesión de las más peligrosas, dura, que obliga a estar lejos de casa y, aun así, «no está lo suficientemente bien remunerada para el esfuerzo que supone».

Trujillo defiende la presencia de migrantes en la pesca, pero en iguales condiciones a los nacionales. PEPA LOSADA

Trujillo dio cuenta de esas «conclusiones muy críticas» en las Xornadas de Pesca de Celeiro, en Viveiro. En ese mismo foro, el *popular* Millán Mon, portavoz de Pesca del PP en el Parlamento Europeo, considera el relevo generacional como «uno de los grandes desafíos» del sector. Según Trillo, por «la negligencia» de las autoridades comunitarias «en la promoción de condiciones de trabajo dignas», los armadores han tenido que recurrir a migrantes de países terceros «que a menudo terminan trabajando incluso dentro de la UE en condiciones precarias».

Mano de obra extranjera

Sin mano de obra extranjera, muchos barcos deberían amarrar, por lo cual sindicalistas como Trujillo aceptan recurrir a inmigrantes, aunque «en las mismas condiciones» laborales, sociales y asistenciales que los españoles. En su opinión, «España es la que mejor protege a los pescadores», pero ha llegado la hora de seguir avanzando para mejorar las condiciones. Ya que según los armadores los sueldos son más elevados que en otras profesiones, el sindicalista aboga por algo que comparte el *popular* Millán Mon: «Mejorar las condiciones de seguridad y habitabilidad a bordo, para que la pesca sea más atractiva; no para pescar más, sino para pescar mejor».

Trujillo también sugiere velar por que las «agencias de colocación privada les hagan contratos decentes a los migrantes». Para evitar «abusos laborales identificados», aunque no citó a España, pero también para que, a quien captura el 60 % del pescado que entra en la UE, «se le exija lo mismo que a los europeos».

El «Gran Hermano» a bordo levanta ampollas en la flota

Ya está a bordo y ha llegado «para quedarse», sostuvo en Celeiro Gabriel Gómez, director general de Marine Instruments. Conocido popularmente como el *Gran Hermano*, el control de la pesca con cámaras de vídeo levanta ampollas en la flota. Aunque «lleva más de veinte años» en barcos de gran altura, empresas como Marine Instruments prueban la observación electrónica en un pincheiro de Celeiro, en dos espaderos de A Guarda y, en la pasada costera, en dos boniteros.

Prueba de que la flota asume una medida de control que la incomoda, pero la Comisión de Pesca de la UE la defiende para que se cumpla la prohibición de los descartes. «Es un tema polémico», admitió en Celeiro el eurodiputado Millán Mon. Incluso Gabriel Gómez lo reconoce: «A nadie nos gusta que nos estén observando mientras trabajamos». Sin embargo, defiende su utilidad para estimar capturas y tamaños, verificar el veto a los descartes o identificar capturas accidentales. Con la máxima de «preservar la privacidad de la tripulación, porque no estamos para ser el *Gran Hermano*», propone sacarle más partido: «Que no sea solo una herramienta de control, sino que ayude a mejorar la valoración del sector como herramienta de selectividad, transparencia y competitividad»

Quienes viven del pescado fresco se conjuran contra el «alarmismo» con el anisakis

En tres de las nueve ponencias del congreso de Celeiro se habló del anisakis, el parásito del medio marino que *aflora* periódicamente en prensa y redes sociales minando la imagen de los productos del mar frescos, restándoles valor y retrayendo su consumo. Todos los eslabones de la cadena mar-industria se conjuran contra el «alarmismo y la desinformación» que siembra dudas sobre la seguridad sanitaria del pescado.

No hay riesgo para la salud si se cocina al menos un minuto a sesenta grados o más y, en caso de consumirlo crudo o semicrudo, debe congelarse cinco días al menos a 20° bajo cero, lo que solo es posible en frigoríficos de tres estrellas o más.

Xabier Pera, responsable de seguridad alimentaria en Aecoc, detalló la guía de buenas prácticas elaborada para «combatir la desinformación y el alarmismo». Abarca todo el recorrido que hace el pescado desde que llega a bordo hasta que lo compra el consumidor final. Pretende minimizar la presencia del anisakis y evitar devolverlo al mar sin inertizar. Sectores pesqueros como Burela y Celeiro son referentes en la guerra contra ese parásito. También el Gobierno se suma a la lucha porque, según Pera, cuenta con dos expertos en comunicación que trabajan con los científicos «para responder y atajar noticias alarmistas».

Marta Munné, también de Aecoc, detalló resultados de un estudio de hábitos de consumo realizado en abril en España. El «miedo al anisakis» lleva a la quinta parte de clientes a elegir pescados donde no suele hospedarse o reproducirse, el mismo motivo porque lo congelan la mitad de quienes lo compran fresco.

Galicia perderá 37 millones si se recorta el cupo de merluza y jurel

La conselleira de Mar avaló con informes las graves consecuencias socioeconómicas de la propuesta de Bruselas

I. SÁNCHEZ ARTERO
BRUSELAS / E. LA VOZ

Con la mirada puesta en el Consejo de Ministros de Pesca de diciembre, la conselleira de Mar, Rosa Quintana, se reunió ayer en Bruselas con el director general de Asuntos Marítimos y de Pesca de la Comisión en funciones, Bernhard Friess, para transmitirle las inquietudes de Galicia frente a la propuesta de totales admisibles de capturas (TAC) y cuotas que ha puesto encima de la mesa el Ejecutivo comunitario para el 2020. Quintana presentó una serie de informes que avalan el tremendo impacto a nivel social y económico que tendría el tijeretazo previsto por Bruselas para el sector pesquero de la región. Según ha estimado, de confirmarse los recortes propuestos para la merluza y el jurel, la medida tendría un impacto de 37 millones y afectaría a 3.600 tripulantes.

Los recortes propuestos para la merluza (-19 % en el Cantábrico Noroeste y -21 % en Gran Sol) supondrían unas pérdidas de 15 millones para la flota gallega, que alcanzaría la sangría de 22,8 millones al sumarle la caída de la facturación en lonja. Lo mismo con el jurel. Reducir un 41 % el cupo en el Cantábrico y el 50 % en la IXa significaría dejar de ingresar 13 millones, 13,8 contando el negocio de las rulas.

Cigala y tiburones

Quintana salió satisfecha de la reunión, pues Friess escuchó con atención la información, elaborada por la consellería, universidades y el propio sector y tomó nota de los estudios que aludían el estado de la cigala en las aguas del Cantábrico y a los perjuicios que la normativa de aletas adheridas causa al palangre gallego, en relación con sus competidores. A través de los estudios presentados, Mar considera que ha quedado acreditado que Galicia quiere «manter os seus caladoiros na mellor situación de biomasa posible, pero para iso necesita manter vivo o sector».

Quintana aprovechó el encuentro para recordar que la sostenibilidad que persigue la política pesquera común (PCP) se sustenta sobre tres pilares —el medioambiental, el económico y el social— e insistió en la necesidad de que estén equilibrados.

Conscientes de que la pesquería requiere una mirada a largo plazo, Galicia ha instado a la Comisión Europea a tomar medidas con vistas al futuro, acciones que permitan ir recuperando caladero, al tiempo que se da oxígenos a las empresas pesqueras.

La conselleira insiste en que todos los actores —administraciones, sector y científicos—, deben remar en la misma dirección para alcanzar un acuerdo equilibrado que garantice el buen estado de los recursos naturales y de las personas que se dedican a la actividad extractiva.