



Máx. 13
Min. 8

MARTES 21 DE MARZO DE 2017 | NÚMERO 6.683

ELPROGRESO

A Mariña



FRAN VALENZUELA HOMENAJEA A ALEJANDRO SANZ EN BURELA

El finalista de 'Tu cara no me suena todavía' actuará el sábado en el auditorio de la localidad > 5

Celeiro vende 24.000 kilos de merluza certificada y con mejor cotización

Las tres primeras mareas de merluza de Gran Sol vendidas en Puerto de Celeiro con el distintivo de sostenibilidad Friend of the Seas fueron descargadas de las bodegas de tres pincheiros con base en el puerto y subastadas a precios entre 0,4 y 0,5 céntimos por encima del pescado no etiquetado. Por ahora se distingue con este sello la merluza de mejor tamaño y de los últimos lances, es decir, con mayor frescura. Solo palangreros de Islandia y Nueva Zelanda tenían hasta ahora esta certificación para dicho pescado. Puerto de Celeiro anunció la compra de más derechos de pesca y un proyecto para procesar a bordo el pescado. > 2

Puerto de Celeiro **inaugura para el Gran Sol un distintivo** que solo Islandia y Nueva Zelanda poseían

► Descartes del 3-4%, pocos daños a las aves y reciclaje de plásticos **son logros de la flota de pincho**



Arreglar A Gañidoira y sufrir por la Costa

La Xunta anuncia reparaciones en la LU-540 pero Fomento desatiende tramos de la N-640 en estado lamentable > 7

El firme de la N-642 se encuentra gravemente deteriorado o chapucemente bacheado en distintos tramos. JOSÉ M^a ÁLVEZ

EN UN MINUTO

Crisis de la patata
La Xunta pagará la de siembra a un máximo de 0,70 euros por kilogramo > 8

A PONTENOVA El Concello reparte 13.000 euros entre los trabajadores que menos cobran > 8

DEPORTES El Burela FS se juega media permanencia el viernes ante el Gran Canaria > 9

SUCESO Dos jóvenes detenidos en Ribadeo por el apedreamiento al autobús del Polvorín y por amenazas > 11



PARQUE EMPRESARIAL CAMBA
982 55 01 51

alquilercochesxove.com

Ribadeo consigue acabar el plan de protección del casco histórico, que envió a la Xunta para aprobarlo

Se presentaron un total de 122 alegaciones de las que el Concello estimó 91 ► Fue necesario elaborar 23 informes sectoriales para sacarlo adelante ► Tras el visto bueno de la Xunta se votará en pleno y ya podrá entrar en vigor > 4



Desayuno del consejo de administración con los armadores y la técnica de Friend of the Sea (izquierda), y la subasta de merluza celeirense. JOSÉ M^a ALVEZ

Celeiro subastó 24.000 kilos de merluza con el sello sostenible Friend of the Sea

- ▶ Por cada 5 barcos certificados Puerto de Celeiro generará un empleo directo y estima que en tres años serán ya cinco
- ▶ Mejoró el reciclaje de plásticos y avanzó en la anotación de las capturas cero de aves y la reducción de los descartes

M.A.N.
viveiro@elprogreso.es

CELEIRO. Puerto de Celeiro subastó ayer los 24.000 primeros kilos de merluza del pincho de Gran Sol certificados bajo el sello de Friend of the Sea en Europa y vendidos para toda España. El adjunto al director general, Eduardo Míguez, subrayó que al ser un distintivo de sostenibilidad, hay que explicar cómo funciona. Por ahora etiquetan el pescado de los últimos lances, más fresco, y el de mayor tamaño, aunque podrían certificar toda la marea. El director del proyecto, Manuel Bermúdez, subraya que cuidarán qué etiquetan «porque generamos marca». La responsable científica de la firma, Federica Colombo, apunta que solo Nueva Zelanda e Islandia tiene merluza con este sello.

La merluza diferenciada lleva 12.000 etiquetas y pertenece a tres de los ocho barcos certificados: Caliana Primero, Albelo Primero y Brisca. La sociedad de armadores prevé que otros ocho palangreros se sumen a lo largo de este 2017.

El acuerdo llegó tras siete años de búsqueda y de analizar certificaciones. «Creemos que este sello casa mejor con el espíritu de Puerto de Celeiro porque prima el empleo de artes selectivas y de

critérios sociales, que otros no incluyen». Míguez reconoció que se decantaron por Friend of the Sea porque «no es un impuesto revolucionario que grave el pescado y no queremos sacrificar el importe económico de las mareas».

Los comercializadores y áreas comerciales también apoyan esta iniciativa para diferenciar la merluza capturada con palangre en el caladero de Gran Sol por la flota de Celeiro. El sello acredita que se trata de una pesca legal que cumple múltiples criterios de sostenibilidad, como la reducción de descartes o el 'bycatch' —capturas accesorias— de aves.

El director del proyecto, Manuel Bermúdez, precisó que Friend of the Sea es muy estricto y exige descartes inferiores al 8%, Celeiro está entre el 3-4% con el 'pincho'. Ello aporta una diferenciación clara desde el punto de vista comercial. Lograr este objetivo supuso un esfuerzo para los barcos, que debieron acreditar desde el refrigerante que usan en el proceso de frío hasta los descartes y aves pasando por el consumo de combustible o la recogida de plásticos.

Tanto Míguez como el delegado de flota, Jesús Lourido, incidieron en que los barcos ya cumplían con esos requisitos, pero tuvieron que

demostrarlo en las anotaciones. Bermúdez destaca que «a nivel práctico se han puesto muy al día en el 'bycatch' de aves, aunque trabajan desde hace años con líneas espantapájaros y cuando no faenan de noche largan rápido el aparejo hacia el fondo».

El armador Eugenio Regal Pino recordó que «fuimos pioneros en emplear las pajareras y ahora anotamos la incidencia en aves. Lo más importante es lo respetuosos que seamos con el medio ambiente, porque nada es más importante para un pescador que faenar sin dañar el entorno y dejarlo para generaciones futuras». También recalca que «sabemos que las redes dañan los fondos y el anzuelo es lo más sostenible, por eso muchas empresas del mundo copian el sistema de pesca implantado en Celeiro, el sistema español».

MÁS ECOLÓGICO. Otra mejora afecta al reciclaje de los plásticos, pero además instruyeron a las tripulaciones sobre cómo actuar si se captura un ave viva o si esta tragó el anzuelo. Según los informes del IEO son escasas y en ningún caso se trata de especies amenazadas, sino de gaviotas comunes. Esto hace que la pesquería sea cada vez más ecológica.

Los buques certificados también demostraron con facturas y reconocimientos profesionales que usan refrigerantes que no dañan la capa de ozono. Asimismo, detallan el consumo de combustible largando, virando y navegando, que en el palangre también es más bajo que con otras artes, pues cuando más gastan es al navegar hacia caladero, mientras en pesca el motor funciona al ralentí.

El presidente de Puerto de Celeiro, José Novo, acompañado del director general, Sergio Blas, y otros armadores como Samuel Canoura, Juan López Casas y José Hilario Rodríguez Parapar; señaló que los tres palangreros vendieron ayer a precios, de 0,4 a 0,5 céntimos más que los no certificados.

Los directivos de Puerto de Celeiro incidieron en que «estamos muy ilusionados, porque el reconocimiento es fruto del esfuerzo de muchos años y mucha gente, amén de poner en valor la pesquería de la merluza con palangre».

La certificación se logró en tan solo nueve meses, debido a la experiencia que ya tenían de Galicia Calidade. El coste para los barcos fue en horas de trabajo y formación, mientras que la Puerto de Celeiro asume el de etiquetado, que es mínimo.

Futuro

Elaborar a bordo el pescado, proyecto ya en marcha

La sociedad celeirense trabajará este año para la mejora de la elaboración a bordo sin cejar en otras acciones emprendidas en años anteriores, como la compra de nuevos derechos de pesca.

El director general confirmó que la semana pasada cerraron la del palangrero Nuevo Cristo del Buen Viaje, su última adquisición.

Fortalecimiento

El propósito de esta política es el fortalecimiento de la flota para el futuro, a fin de que los barcos puedan pescar el mayor número de días. La sociedad concentra de esta manera una cantidad cada vez mayor de cuotas de pesca.