

Pincheiros de Burela matan el anisakis en las vísceras que devuelven al mar

Emplean tecnología gallega en un proyecto pionero en la flota europea de Gran Sol

S. S. BURELA / LA VOZ

Depende de las especies y del caladero, pero los parásitos pueden ser un problema de seguridad alimentaria si se consume pescado sin cocinar o sin congelar previamente, y lo son para el medio marino porque cada vez proliferan más. Dentro de la guerra abierta contra el más conocido de ellos, el anisakis, dos pincheiros de Burela inician una nueva batalla. El Raúl Primero y el Nuevo Ebenezzer son los primeros palangreros de fondo que pescan merluza en los caladeros de Gran Sol en probar equipos homologados de tecnología gallega que matan el anisakis en las vísceras del pescado. Serán los únicos que las devolverán al mar sin un gusano que contaminaría a los peces que se las comieran.

Contribuirán a reducir la carga parasitaria del ecosistema marino actuando en uno de los flancos de la lucha contra el anisakis. Eso sin perder de vista el frente de la batalla: procurar que el pescado llegue al consumidor final sin ese parásito. De ahí los esfuerzos en formación y concienciación de las tripulaciones para mejorar del viscerado de los pescados, mimándolo a bordo.

Diseñados y construidos por la firma gallega Marexi, los equipos de tratamiento de las vísceras Te-



Demostración del funcionamiento del equipo que calienta las tripas para destruir el anisakis. X. RAMALLAL

depad instalados en los dos pincheiros de Burela han sido adquiridos por iniciativa de la Organización de Productores Pescadores de Lugo (OPP-7). Es el primer paso de un proyecto piloto, financiado con fondos europeos, que continuará este año con la adaptación de otros dos Tedepad a palangreros burelenses de fondo más pequeños.

Funcionamiento

Los Tedepad son automáticos, funcionan con electricidad, emiten microondas, solo emplean

agua y aire y cuentan con sistema de autolimpieza, explicó ayer en el puerto de Burela Iñaki Miñino, director de Marexi.

A bordo del Raúl Primero detalló que, en lugar de tirar las vísceras al mar, los marineros las depositan en el equipo. En el caso de los pincheiros de Burela, cuando el depósito alcanza catorce litros de capacidad las baja al módulo reactor. Ahí calienta las tripas hasta 80 grados y extermina los parásitos. Después, las vierte al mar. Toda su actividad se registrará, para ana-

lizar y valorar resultados.

Ayer, en Burela, Sergio López, gerente de la OPP-7, destacó que con ese proyecto piloto quieren «resolver o grave problema da xestión das vísceras». Mercedes Rodríguez, directora xeral de Pesca, aplaudió esa «aposta pola innovación e a calidade» de la flota de Burela. Al acto también asistieron Abelardo Basanta y Miguel Neira, presidente y gerente de Armadores de Burela, así como los propietarios de dos pincheiros burelenses que son pioneros en la Unión Europea.

Medio centenar de pymes gallegas tuvieron ayudas para ahorro energético

REDACCIÓN / LA VOZ

Medio centenar de pequeñas y medianas empresas gallegas se beneficiaron de ayudas para desarrollar proyectos de inversión que mejoren el proceso de transformación de productos de la pesca y la acuicultura. Estos subsidios, cofinanciados por el Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP), sumaron 8,3 millones de euros en el marco de la convocatoria del 2017, el doble de lo que se repartió en el 2016, ejercicio en el que 28 empresas obtuvieron ayudas por importe superior a los cuatro millones de euros.

Según explicó ayer la consejera de Mar, Rosa Quintana, en el marco de una visita que realizó a la empresa de servicios logísticos frigoríficos Alimentos Cruz del Sur (Alicruza), de A Pobra do Caramiñal, una de las beneficiarias, estas ayudas tienen por objetivo fomentar las inversiones que realicen las pymes para contribuir a ahorrar energía o a reducir el impacto en el medio ambiente. También son financiadas aquellas acciones orientadas a mejorar la seguridad, la higiene, la salud y las condiciones de trabajo y den lugar a nuevos productos, procesos y sistemas de gestión y organización.

Acusan a Mar de allanar el camino legal para privatizar las playas

E. A. REDACCIÓN / LA VOZ

La Asociación Profesional de Autónomos do Mar (Aproamar) ha visto en la recién aprobada Lei 9/2017, do 26 de decembro, de Medidas Fiscais e Administrativas el fantasma de la frustrada Lei de Acuicultura de Galicia, aquella que la Xunta se vio forzada a retirar hace casi dos años ante una contestación sin precedentes por parte del sector pesquero.

El colectivo está convencido de que los cambios que introduce en la regulación de las cofradías no hacen más que allanar el camino para imponer «una transición forzosa a la privatización en la gestión del dominio público», señala Aproamar en un comunicado.

Según la agrupación, la Lei de Medidas Fiscais aprueba cambios importantes en lo establecido para las fusiones y disoluciones de pósitos, que pueden suponer «la pérdida de las autorizaciones y concesiones que poseen desde los setenta, con el fin de eliminar

los obstáculos que impedían hasta ahora el desarrollo de tales procesos y que se hallaban apuntados en el proyecto de ley acuícola». Eso, a decir de Aproamar, sería el paso previo a habilitar una fórmula jurídica para dar «entrada a empresas, sociedades y grupos económicos guiados por el lucro empresarial y la competitividad», en vez de las entidades sin ánimo de lucro que las explotan ahora.

También escama al colectivo que se haya modificado el concepto de planes de gestión para introducir el de planes zonales, que vienen a sustituir a los experimentales y que, según Aproamar, dan mayor discrecionalidad a Mar para fijar límites de captura y esfuerzo pesquero en los bancos marisqueros y en los caladeros.

Para la asociación, esta reforma es una «maniobra sorpresiva, nociva y recalcitrante» que trata de introducir «por la puerta de atrás» los aspectos más criticados de la Lei de Acuicultura recurrien-

do a una «ley ómnibus, publicada en Navidad» que pretende extinguir cofradías para posibilitar un cambio de régimen e introducir «otros sistemas empresariales» en la explotación de las playas.

Eliminar obstáculos

Desde Mar conjuraron los fantasmas que ve Aproamar. Señalan que lo que se ha hecho es modificar la Lei de Confrarías para que «no caso de que dúas se fusionen» —decisión que, aclaran, depende exclusivamente de si así lo deciden ambas— «non se extinguen as concesións e autorizacións marisqueiras que cada unha tiña antes da fusión (que era o que pasaba ata o cambio da lei), senón que as poderá conservar a entidade resultante da fusión». Precisamente, que puedan conservarse las autorizaciones es lo que facilita que se puedan fusionar cofradías, pues «elimínase o obstáculo que podería supor a súa extinción».



El ejemplar fue subastado en la lonja de Laxe. MARCOS MÍGUEZ

Un restaurante coruñés compra en Laxe un rodaballo de 12,5 kilos

E. M. A CORUÑA / LA VOZ

Un restaurante de A Coruña, el Santa Clara Destapa, adquirió en la tarde del miércoles un rodaballo de 12,5 kilos de peso.

Semejante pieza fue comprada en la subasta de la lonja del puerto de Laxe, en la Costa da Morte. El rodaballo fue captu-

rado con el arte de los niños, un aparejo de enmalle. El restaurante coruñés tiene previstas varias recetas para preparar tan espléndido ejemplar.

Pero sin lugar a dudas, este tipo de pescado prefiere ser pieza de una buena caldeirada o a la plancha.

EL MAR

Pleamar	Hora	Alt.
Mañana	6.29	4.30
Tarde	19.01	4.00
Bajamar	Hora	Alt.
Mañana	00.07	0.50
Tarde	12.45	0.40

ALFOZ - O VALADOURO



BARREIROS



BURELA



CERVO



FOZ



MONDOÑEDO



A PONTENOVA



RIBADEO



O VICEDO



VIVEIRO



XOVE



EL VIENTO



Mar

burela@elprogreso.es



Presentación en Absa de los equipos, con presencia de la directora xeral de Pesca, Mercedes Rodríguez, y directivos de la empresa Marexi. JOSÉ M^a ALVEZ

La guerra al anisakis se librará con máquinas para matarlo a bordo

► La OPP 7 Lugo instala, por vez primera en España, dos equipos creados en Vigo, para los pincheiros Raúl Primero y Nuevo Ebenezer

X. LOMBARDEIRO

BURELA. Los pincheiros de Burela Raúl Primero y Nuevo Ebenezer ya tienen a bordo un equipo industrial especialmente diseñado para matar los anisakis, antes de que las vísceras sean devueltas al mar. Así se pretende disminuir con el tiempo su incidencia y mejorar la seguridad alimentaria y la calidad

de los pescados frescos.

A la presentación en Absa y la OPP-7 Lugo asistieron sus directivos, los armadores, la directora xeral de Pesca de la Xunta y los responsables de la máquina desarrollada en Vigo por Marexi Marine Technology desde hace 13 años.

La directora xeral, Mercedes Rodríguez, destacó la importan-

cia de reducir la presencia de los parásitos en el mar y en el pescado, una tarea que abordará en un grupo de trabajo estatal. Cree que, además de esta iniciativa pionera de la Organización de Productores Pesqueros de Lugo para inactivarlos a bordo —que se adelanta a una norma de prácticas correctas de manejo—, hay pautas que deben abarcar toda la cadena alimentaria frente a las larvas de los parásitos. Citó «o cociñado das pezas a 60 graos ou a conxelación a 20 graos baixo cero alomenos durante 24 horas», también sanitario.

El gerente de la OPP-7, Sergio López, indicó que en todos los caladeros y flotas hay especies con parásitos. Es necesario incidir en la limpieza, evisceración y adecuada presentación de los productos pesqueros «e apoiarse na tecnoloxía para mellorar a seguridade alimentaria e o medio marino».

Los equipos denominados Tedepad, acrónimo del inglés Technological Devide for Avoiding Parasite Discarding at Sea, primeros diseñados específicamente para este cometido a bordo, permitirán recopilar datos para que aquellos otros armadores interesados puedan incorporarlos en sus barcos.

Iñaki Minillo, de la viguesa Marexi, dice que la máquina garantiza la inactivación de parásitos que ahora van directamente al mar, y no afecta al trabajo a bordo. La adaptaron a la carga de trabajo de palangreros de Gran Sol y es de menor tamaño que la de cerqueros y arrastreros. Funciona de forma automática, no requiere limpieza y es segura para el marinero.

Abelardo Basanta: «O peixe de Burela non vai ter parásitos»

El presidente de Absa, Abelardo Basanta, dijo que el objetivo es que «o peixe de Burela non vai ter parásitos» y espera que cada vez se vaya sumando más flota y más puertos a la iniciativa para reducir la presencia del anisakis en los caladeros. Es algo que, además demandan los comercializadores de merluza, bertorella y otros peces donde se encuentra.

Basanta, cuyo pincheiro es de los más veteranos de Burela pero con más amplitud en el parque de pesca para instalar esta tecnología, asegura que puede tratar las vísceras de un lance de 4.000 kilos de pescado en 10 horas. La firma viguesa dice que en un minuto el Tedepad mata a 70 grados centígrados (con microondas y radiofrecuencia) los anisakis.



El Tedepad, instalado en el pincheiro de Raúl Canoura. JOSÉ M^a ALVEZ

LONJAS

BURELA

Abadejo	3,55-19
Besugo	4,95-17,50
Cabra	1,35-2,25
Calamar	12,40-13,50
Congrio	1-3,80
Chicharro (caja)	6-29,70
Escacho	1-11,60
Faneca	1,70-4,50
Gallo	2,80-16
Lenguado	3,95-24,70
Lirio (caja)	13,50
Pancho	2,25-8,15
Pescadilla	1,70-10,70
Pota	5,20-5,50
Pulpo	6,50-13,30
Rape	5-17,80
Robaliza	9,95-24,40
Salmonete	9,60-26,50
Sargo	6,85-15,35
Merluza	8,10-15
Rodaballo	13,60-28,90

CELEIRO

Abadejo	5,1-7,5
Budiñón	3,2-8,4
Choco	5,2-6,4
Congrio	8,5-9
Escacho	4,2-12
Gallo	5,9-11
Lenguado	19,5-24
Lubina	15,4-23,7
Maruca	2,9-3
Merluza volante	7,9-11,5
Pulpo	6,8-13,5
Rape	11,2-18,9
Rodaballo	22,5-31
Salmonete	11,8-13,5
San Martiño	14,2-22,8
Sargo	6,7-12
Xuliana	10,2-16,9

PESCA DEPORTIVA

Actividad de los peces: La luna está menguando y actividad de los peces se prevé baja. Quizás entre las cinco y las seis de la tarde sea la hora más aconsejable para lanzar el cebo. Amanecerá pasadas las nueve de la mañana y anoecerá pasadas las seis de la tarde

Temperatura del agua: El tiempo sigue caluroso para lo que se espera en esta época del año y el agua del mar casi roza los 14 grados. El coeficiente de la marea es amplio (86), lo que implica importantes corrientes.

Pincheiros de Burela instalan máquinas pioneras para matar anisakis a bordo

► La viguesa Marexi adaptó un equipo que trata a 70 grados las vísceras antes de devolverlas al océano y tiene más pedidos

X. LOMBARDEIRO

✉ xlobardero@elprogreso.es

BURELA. En lugar de devolver al mar directamente las vísceras de pescado con anisakis, dos pincheiros de Burela, el Raúl Primero y el Nuevo Ebenezer, ya disponen a bordo de dos máquinas para matarlos previamente y así contribuir

a cortar el ciclo de desarrollo del parásito en los mares.

Los equipos, denominados Te-depad y que fueron desarrollados tras 13 años de investigación por la empresa viguesa Marexi Marine Technology, son los únicos homologados ahora mismo por el CSIC y cuentan con una patente internacional. Son los primeros de este tipo en España, adaptados al tamaño y faena de los pincheiros de Gran Sol pues hay otros pensados para arrastreros y cerqueros. Y tienen más pedidos, incluso desde Irlanda. Utilizan las microondas y la radiofrecuencia para elevar la temperatura de las vísceras hasta 70 grados, matando los parásitos.

Así se evita afectar de nuevo a los ecosistemas marinos y, de extenderse su uso, contribuirán a reducir la concentración de anisakis.

De momento aportarán datos y esperan que más puertos y flotas lo incorporen. Además de la necesidad de disminuir la afectación de los mares, los comercializadores cada vez demandan mayor calidad y limpieza en los productos pesqueros. En Burela Absa se adelanta a la norma estatal que llegará en breve, ante un problema medioambiental y sanitario.

La directora xeral de Pesca de la Consellería do Mar, Mercedes Rodríguez, dijo que esta iniciativa impulsada con fondos Femp y del



Visita al Raúl Primero, con el equipo —al fondo— en el barco. JOSÉ M^a ÁLVIZ

propio departamento incide en la innovación y la calidad de una flota que ha vuelto a batir récords de facturación y está a la cabeza del pescado fresco de Galicia.

Desde la OPP 7 Lugo, Sergio López aboga por apoyarse en la tecnología anti parásitos para mejorar la seguridad alimentaria y la presentación del pescado.