

# Pesca cambiará la norma para poder transferir antes cuota de xarda entre artes

Tardará más la revisión del nivel de utilización del cupo para adaptar el reparto

E. A. REDACCIÓN / LA VOZ

El secretario general de Pesca, Alberto López-Asenjo, anunció ayer que a principios de septiembre se presentarán los cambios normativos que romperán la barrera que impide hacer transferencias de cuota entre artes y segmentos de flota antes del 1 de octubre para acompañar esos trasposos «a la propia biología de la xarda»; esto es, permitir hacerlos en plena costera y no cuando esta es ya historia. Aparte de eliminar esa exigencia temporal que aparece en el plan de gestión del Cantábrico, lo que pretende Pesca es apoyarse en los sistemas de gestión de cuota, como Gescuota o Trazapes, «para poder saber en tiempo real cuál es la cuota disponible y poder transferirla entre las distintas artes» según las necesidades, explicó López-Asenjo. Porque ahora el arrastre, el cerco y la volanta «siguen una dinámica y la flota artesanal, otra; lo que intentamos es hacer un fondo común», avanzó ayer en la Comisión de Agricultura y Pesca, ante la que compareció para desgranar lo que planean los presupuestos del 2018 para su departamento.

Lo que ya no será tan inmediato es la revisión del reparto de cuotas. «Vamos a hacer un estudio de dependencia y viabilidad por pesquerías y por modalidades de pesca, porque la flota se va adaptando a nuevas realidades y consideramos necesario hacer una nueva revisión sobre el nivel de utilización de todas y cada una de las artes» antes de alterar la distribución. Se hará atendiendo a esos estudios encargados a la



La xarda se ha convertido en un recurso vital para todos los segmentos de flota. PEPA LOSADA

Universidad de Cantabria y que se pretenden completar con la visión de centros tecnológicos como AZTI y Cetmar para «incorporar unas claves de reparto más objetivas»; todo con la meta de «lograr el mayor nivel de rentabilidad para el sector pesquero».

Un sector, por cierto, tan envejecido como la población, pues el 53 % de los marineros superan los 50 años. De ahí que otro de los retos en los que se pondrá el foco es en la formación, dada la necesidad de «adaptar nuestras titulaciones a la realidad del sector». En cuál es ese escenario está trabajando el consejo consultivo para cuestiones sociales, que tendrá que asumir que los barcos ya no necesitan tanta mano de obra y que la falta

de relevo generacional se puede mitigar con nuevos requisitos de formación. Según López-Asenjo, «no se trata de propiciar una reducción de empleos, sino de que sean bien remunerados» y, sobre todo, viables.

## Objetivos

El objetivo es «seguir potenciando la actividad pesquera en sus vertientes social, económica y medioambiental» con esos 56 millones que se han presupuestado. Entre las prioridades, López-Asenjo situó el impulso al crecimiento azul, el desarrollo de una estrategia de competitividad, el impulso de la política social, la sostenibilidad pesquera, la gestión de los caladeros y el desarrollo de la acuicultura.

## A GRANDES RASGOS

56 millones de €

### Presupuesto total

Es lo que el Estado dedica a Pesca una vez excluidos el capítulo de gastos de personal.

38,8 millones de €

### Estructuras y mercados

Seis serán para mejorar la competitividad de la flota y 8 para realizar inspecciones.

17,2 millones de €

### Protección de recursos

La acuicultura se llevará 1,8 y la investigación y estudios científicos, 11 millones.

# Mexillón de Galicia dice que en 70 años de cultivo jamás hubo un brote de gastroenteritis por norovirus

Los lotes sospechosos habían sido sometidos a un tratamiento térmico que inactiva estos microorganismos

E. A. REDACCIÓN / LA VOZ

El Consello Regulador de la Denominación de Orixe Protexida (DOP) Mexillón de Galicia pide prudencia a la hora de señalar el bivalvo como causante de los 51 casos de toxiinfección por norovirus detectados la semana pasada en sendos hoteles de Játiva y Gandía, en la Comunidad Valenciana. Primero, porque «en más de 70 años de historia do mexillón

cultivado en Galicia, nunca hubo un brote de gastroenteritis causado por norovirus» y, de hecho, ni siquiera la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan) ha dado por seguro el vínculo entre el mejillón y la intoxicación.

En este sentido, el regulador ha pedido información a las distintas instancias implicadas, incluido el estudio epidemiológico abierto en Valencia, para aclarar un caso que consideran extraño. Raro porque, según certificó la Administración gallega, el sistema de control cumplió estrictamente los pasos que establece la legislación y la empresa transformadora sometió el bivalvo de

los lotes a tratamiento térmico 90-90, que consiste en introducir calor en el interior de producto a 90 grados durante al menos 90 segundos, y que se ha revelado efectivo para inactivar este tipo de microorganismos.

## Distribuidos en toda España

También extraña a Mexillón de Galicia que el producto de los lotes inmovilizados por la alerta sanitaria fue distribuido en toda España (Andalucía, Islas Baleares, Cataluña, Castilla-La Mancha, Castilla y León, País Vasco, Extremadura, Galicia, Madrid, Murcia, Navarra y Valencia, además de Italia y Portugal) y «non se teñen declarado ata agora outros bro-

tes» salvo los valencianos.

Además, no es la primera vez que se señala un producto como causante de una intoxicación y después resulta no serlo. Ocurrió en Alemania en el 2012, hasta que al final se descubrió que habían sido frutos rojos de China; o en Barcelona, donde hubo otro sospechoso antes de darse con el agua envasada en Andorra.

Por tanto, «é necesario manter a prudencia», dicen desde Mexillón de Galicia, sobre todo si no se puede nunca lanzar hipótesis sobre el origen de intoxicaciones, «e menos sobre este mexillón, que ten garantía de ter sido sometido ao proceso técnico que inactiva o virus».

# Barcos de Celeiro entregarán la basura que recogen para elaborar ropa

REDACCIÓN / LA VOZ

Puerto de Celeiro y la Cofradía de Pescadores local abordaron ayer con Ecoembes y Ecoalf la incorporación de ambas entidades marineras al proyecto *Upcyclin the Ocean*, un programa sin precedentes a nivel mundial que tiene como objetivo ayudar a limpiar y mantener los océanos libres de basura con la colaboración del sector pesquero. Y es que los barcos de pesca son el elemento clave de la iniciativa, dado que, con sus aparejos, retiran de los fondos marinos multitud de residuos. Se trata de que estos desechos, en lugar de regresar al mar, se desembarquen en tierra para reciclar elementos como redes, plásticos y otros desperdicios para obtener nuevos materiales con los que se elaborarán nuevos productos. Uno de ellos es, por ejemplo, la ropa que Ecoalf vende en puntos como Madrid o Berlín, así como las mochilas y otros enseres de alta calidad.

El programa comenzó en el 2015 en la zona de Levante y actualmente ya son 450 arrastreros los que desembarcan los residuos que encuentran en 32 puertos, lo que permite reciclar unas 180 toneladas de basura al año.

# La Eurocámara amplía 4 años el pacto pesquero con Mauricio

ESTRASBURGO / EFE

La Eurocámara acordó ayer ampliar 4 años más el acuerdo pesquero que mantienen la UE y la República de Mauricio y que permite a los barcos españoles, franceses, italianos y portugueses faenar en las aguas de esta isla del océano Índico hasta el 2021. España es el gran beneficiado de este acuerdo, ya que el protocolo, rubricado el 26 de abril del 2017, ofrece posibilidades de pesca a 34 embarcaciones con su bandera (22 atuneros de cerco y 12 palangreros). Francia, con 16 atuneros y 29 palangreros, Portugal (4 palangreros) e Italia (2 atuneros) son los otros Estados miembros a los que beneficia el acuerdo.

La UE abonará 2,3 millones durante los próximos cuatro años, lo que permitirá a la flota comunitaria capturar 4.000 toneladas de pescado al año.