

Bruselas endurece los controles y las sanciones al sector pesquero

Obligará a todos los barcos de la UE a registrar y notificar digitalmente sus capturas

CRISTINA PORTEIRO

BRUSELAS / LA VOZ

La Comisión Europea estrecha el cerco sobre los pescadores, grandes y pequeños. El equipo del comisario de Pesca, Karmenu Vella, presentó ayer una propuesta para rediseñar los reglamentos de control de la pesca en vista de que el actual sistema «no es efectivo y eficiente» para poder alcanzar los objetivos de la actual política común de pesca.

Bruselas asegura que existe un rosario de agujeros legales por los que se cuela parte de la flota europea para no tener que rendir cuentas: sanciones blandas, escasos sistemas de recopilación de datos pesqueros, complejidad y ambigüedad legislativa, falta de medidas de control sobre la flota artesanal y la obligación de desembarque...

Sanciones más graves

«Queremos un tratamiento igualitario entre países», aseguran fuentes comunitarias. Actualmente son los Estados miembro los responsables de valorar la gravedad de una infracción y su coste en el carné por puntos del barco. Esta manga ancha ha dado lugar a enormes disparidades. «Se puede dar el caso de que un operador sea sancionado en un país y en otro no. Hay Estados que consideran que el uso de un arte de pesca prohibida es una infracción



La Comisión pretende que también los barcos de bajura lleven un diario electrónico de capturas. MARCOS CREO

sería, otros no lo ven así», explican. Con el nuevo reglamento se pretende armonizar el sistema de multas y endurecer las sanciones para los casos más graves. «El actual marco no es satisfactorio. Queremos que sea disuasorio y efectivo», apunta Bruselas.

Parados hasta sentencia firme

El tiempo también cuenta. Para que los litigios no se eternicen, proponen a los socios disponer de medidas administrativas para evitar que los barcos sancionados

sigan pescando mientras no haya una sentencia en firme.

«Hay algunos puntos con los que no están de acuerdo», aseguró ayer de forma eufemística una fuente de la Comisión para no reconocer que el nuevo reglamento de control levantará ampollas, especialmente entre la flota más pequeña, hasta ahora excluida de algunas obligaciones. Los barcos de menos de 10 metros de eslora se sumarán a los grandes buques a la hora de registrar y notificar todas sus capturas en su

diario. Se acabó el papel. Bruselas quiere que todas las naves, independientemente de su tamaño, digitalicen toda la información sobre su actividad. También será obligatorio que porten un sistema de rastreo electrónico a bordo para trazar su ruta en todo momento. La carga económica, sostiene Bruselas, no será muy grande. «Un dispositivo de ese tipo cuesta en torno a los 200 euros», sostienen, antes de recordar que se podrá recurrir a los fondos europeos.

La Comisión apuesta por las polémicas cámaras a bordo para controlar la pesca

¿Quién controla en puerto que las embarcaciones descargan las capturas que han registrado en sus diarios? Hasta ahora los países se habían comprometido a poner en marcha un sistema de supervisión. «No hicieron nada porque no se ponen de acuerdo entre ellos», se quejan los expertos comunitarios, quienes proponen un sistema como el Gran Hermano para los «barcos de alto riesgo» de incurrir en descartes, prohibidos en la nueva política común pesquera. Se acabaron los inspectores a bordo, por ineficaces. Lo que propone la Comisión es incorporar cámaras a bordo. ¿Quién decidirá qué buques deben ser filmados? Los Estados miembro, basándose en unos criterios que están elaborando las autoridades de Pesca europeas. Las embarcaciones dedicadas a las «pesquerías mixtas» podrían caer dentro de la red.

Igual para todos

El comisario de Pesca justificó esta nueva vuelta de tuerca: «Necesitamos seguir trabajando para garantizar que se cumplen las normas acordadas en toda la UE. Por eso proponemos mejoras para modernizar el sistema actual de control para que sea más eficiente y asegure que todos los operadores de la industria pesquera sean tratados de la misma forma», dijo Karmenu Vella para introducir un reglamento con el que está asegurada la polémica.

A Illa explota el valor de las algas y lidera su extracción en Galicia

ROSA ESTÉVEZ

VILAGARCÍA / LA VOZ

El mar gallego siempre ha sido reconocido por sus pescados y mariscos. Pero en las rías se esconden otros tesoros que, bien gestionados, pueden ser fuente de riqueza. En ese cofre están las algas. Sobre ellas y sus potencialidades se habló ayer en el Instituto Gallego de Formación en Acuicultura (Igafa). El centro ha decidido poner el foco sobre un auténtico diamante en bruto, y para ello contó con auténticos especialistas en la materia. Entre ellos, Daniel Otero, representante del sector de recursos específicos de la Confraría de A Illa. Un colectivo que en apenas 10 años ha logrado sacar provecho a 7 especies de algas que crecen en ría de Arousa.

El descubrimiento de este recurso fue fruto de la necesidad. «Levamos 13 anos explotando a navalla. E hai dez, na veda que temos decidimos probar coas algas

para non estar parados», narró el buzo. El calendario jugaba a su favor: cuando los bivalvos piden su respiro primaveral, los vegetales marinos están listos para ser recolectados.

Funcionó, y la experiencia ha dado buen resultado. Los productores empezaron trabajando 15 días al año, y ahora son 85 los que dedican a la extracción

de este producto. Al resultado se le puede poner números: los del 2017. Según PescadeGalicia, el año pasado llegaron al puerto isleño 205.172,50 kilos de las distintas especies que se explotan. Alcanzaron un valor de primera venta de 172.922 euros. Esos datos colocan a A Illa como referente destacado en la explotación de algas en Galicia, y han

espoleado el interés de otras cofradías por aprovechar este recurso. O Grove y Vilanova, por citar otros dos pósitos arousanos, tienen planes para intentar seguir la estela de los buzos isleños. En total, son casi una veintena las cofradías gallegas que han mostrado su interés por un producto que, no hace mucho tiempo, no solo pasaba desapercibi-

do, sino que era denostado: era «esterco» para abonar las tierras.

En estos momentos son unos 15 los buzos de A Illa que extraen algas. La época de mayores capturas discurre entre febrero y mayo. «Despois xa perden color e non valen», explicaba Daniel Otero. El producto es recogido a profundidades que oscilan entre los 3 y los 10 metros. «Podemos coller 250 quilos de cada especie, sacando a leituga, da que podemos sacar 500 quilos». Las cantidades finales, en todo caso, las determinará el mercado, porque esta es una faena que se hace sobre pedido.

Recordaba el mariscador isleño que él y sus compañeros han tenido que ir aprendiendo sobre la marcha los secretos de las algas. «Ao principio cortabamolas mal», recuerda. Pero, con el apoyo de las empresas Portomuiños y Algamar han ido mejorando su estrategia recolectora. Y parece que todo lo aprendido ha valido la pena.

Setecientas especies distintas

La jornada sobre algas celebrada ayer en el Igafa culminó con la presentación de una guía de las macroalgas existentes en la costa gallega, elaborada a partir de la colección que ha reunido el Igafa. Pero antes de presentar ese volumen, por el centro desfilaron especialistas que hablaron tanto de su extracción y transformación, como del valor alimenticio de este producto

y su potencial aprovechamiento como aditivos de la industria alimentaria, en la cosmética o en la alimentación animal.

La ponencia inicial había corrido a cargo de Javier Cremades, del departamento de Biología de la Universidade da Coruña. Este explicó que en la costa gallega hay casi 700 especies distintas y muy variadas, puesto que, en Galicia, por su ubica-

ción y sus características, se pueden encontrar especies propias de clima frío, como otras características de aguas más cálidas.

Cremades destacó que Galicia encabeza, junto Andalucía y Asturias, la explotación de algas e invitó a seguir avanzando en ese terreno. Recordó que casi el 50 % de la acuicultura en el mundo se dedica a la producción de este tipo de productos.