

Frente común del sector en Galicia para exigir a Bruselas más capturas en el 2019

La Xunta inicia una campaña para informar sobre el anisakis y evitar el alarmismo

ELISA ÁLVAREZ

SANTIAGO / LA VOZ

Sector marítimo y Administración se reúnen en pleno mes de agosto para encarar las negociaciones de cara al reparto de las cuotas pesqueras en el 2019. Y lo que tienen claro tanto la Consellería do Mar como la flota gallega es que el buen estado de los caladeros es un argumento contundente para pedir más capturas el año que viene. «Queremos trasladar a Comisión o bo estado no que se atopan os caladoiros nos que faena a nosa frota, co fin de conseguir incrementar as posibilidades de pesca», apuntó Rosa Quintana, conselleira do Mar. La titular de este departamento reclamó también antes del pleno del Consello Galego de Pesca que se retrase hasta el 2020 el rendimiento máximo sostenible, tal y como habían acordado los países miembros.

De la misma opinión es el sector, en donde además dan más razones para justificar la necesidad de ampliar la cuota el próximo año: «Se nas nosas costas temos baleas e golfinhos que veñen alimentarse é porque está habendo unha abundancia de especies espectacular», afirma Torcuato Teixeira, secretario xeral de Pesca Galicia. Defiende además que se levante la veda a la cigala en el Cantábrico.

El Consello Galego de Pesca ha elaborado un documento a tal fin que trasladará al ministerio y a la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo, para que eleve la cuota gallega, aunque la de-



La conselleira do Mar, Rosa Quintana, presidió la reunión del Consello Galego de Pesca. SANDRA ALONSO

decisión definitiva no se conocerá hasta finales de año.

En la reunión se abordaron otros tres temas importantes y preocupantes para el sector. Uno de ellos es el anisakis, que provocó una caída en el consumo de pescado por la alarma generada en los últimos meses. Precisamente por eso la conselleira iniciará la semana que viene una campaña informativa sobre este parásito, que siempre estuvo presente en la pesca y no supone ningún problema si el producto se cocina como se ha hecho siempre. «Consumindo o peixe da forma que se fixo toda a vida non ten por qué haber problema ningún, e de feito en Galicia non se coñecen casos de alerxia ao anisakis», explicó Quintana.

La conselleira propuso al Ministerio de Agricultura y Pesca y al resto de comunidades am-

pliar esta campaña a toda España, una idea que fue bien acogida y que se abordará en septiembre. También desde la organización de productores Pescagalicia defienden esta campaña, «porque é necesario que a xente teña toda a información e que saiba que se pode consumir peixe con todas as garantías, como sempre se fixo», apuntó Torcuato Teixeira.

Galicia presentará además ante la Comisión Europea su propio dictamen sobre la propuesta del Parlamento en materia de control de pesca, ya que, según el sector, el documento elab-

orado por el Ejecutivo comunitario está lejos de la realidad. Se trata de un reglamento que recoge cómo debe ser la actividad cotidiana de los pescadores y en él se incluye incluso que los barcos lleven cámaras mientras están faenando. Teixeira critica esta medida porque supondría «unha especie de Grande Irmán, e vai ser que non».

Lei de Portos

Finalmente el pleno abordó una propuesta para desarrollar la Lei de Portos, la primera normativa de este rango con carácter autonómico, que entró en vigor el 14 de junio. En este documento se fijarán las normas de funcionamiento de los servicios portuarios, ya sean prestados por Portos de Galicia o por terceros, así como las normas de vigilancia y control, entre otros.

Galicia insiste en el buen estado de sus caladeros para defender un aumento de cuotas

Raxó se queja de que lleva semanas sin hacer sus guías en Combarro por la avería de una máquina

MARCOS GAGO

PONTEVEDRA / LA VOZ

El patrón mayor de Raxó, Iago Tomé, manifestó ayer su fuerte malestar porque desde hace varias semanas la máquina de TIC-PESC, que expende las guías oficiales que les permiten moverse con sus productos para su venta, está averiada en el puerto de Combarro. Tomé añadió que la situación es fácilmente subsanable pero responsabilizó a Portos de Galicia de no querer solucionar su queja, sencillamente, por una cuestión burocrática.

Resulta que la máquina del TIC-PESC está en el mismo edificio que el guardamuelles de es-

te puerto autonómico y, como está de vacaciones, no hay nadie que pueda abrir la puerta al técnico para reparar la máquina. Es una situación que el patrón mayor poiense no entiende y que le causa prejuicios al sector. Sin la guía no es posible moverse con la mercancía por carretera y tienen que llamar cada vez que lleguen a puerto para comunicar la incidencia. Se les toma nota y se les da un número de reclamación, pero no es lo mismo, según indicó el patrón mayor.

Iago Tomé sostiene que es «estúpido» que no se pueda arreglar una máquina de una oficina portuaria porque el guardamuelles está de vacaciones. Entiende que

debería haber una fórmula, menos burocrática, pero más eficaz para atender este problema. Tomé incide en que no es cuestión de que el técnico no quiera reparar la máquina, sino que «o gardapeiraos está de vacaciones, a máquina está por dentro da oficina e ninguén ten as chaves para poder entrar e reparar».

La réplica

Por su parte, desde Portos de Galicia manifestaron que son conscientes del problema y que el guardamuelles acaba de reincorporarse de sus vacaciones. Una de sus prioridades será ir al puerto de Combarro hoy y ver cuáles son los asuntos que hay que aten-

der con mayor urgencia. En este sentido, también señalan que la TIC-PESC depende de la Consellería do Mar y no de Portos.

Por otra parte, el patrón mayor también se quejó de otras incidencias en el recinto portuario que están por solucionar desde hace tiempo. Por ejemplo, señaló que hay un problema con la iluminación y que, de noche, el puerto de Combarro se queda a oscuras. La queja de la cofradía de pescadores de Raxó también cuenta con el respaldo de la asociación de bateiros Amecomra. «Levamos sen luz no peirao un montón de tempo», protestó Tomé. Usuarios del puerto de Combarro lamentan la lentitud del ente autonómico.

La naviera Balearia incorporará en todos sus buques menaje biodegradable

MADRID / EFE

La empresa naviera Balearia ha incorporado menaje y utensilios fabricados con celulosa y materiales biodegradables en los restaurantes de autoservicio y cafeterías de los buques que operan entre la península Ibérica y las islas Baleares, y está previsto que se extienda a todas las líneas.

Balearia ha vinculado esta iniciativa a uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles de las Naciones Unidas, el número 12, que tiene como finalidad «garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles para contribuir a preservar el medio ambiente», según explica la compañía.

Asimismo, ha incorporado las «pajitas comestibles», totalmente naturales, biodegradables y con un empaquetado reciclable y sostenible. En cuanto al menaje, utiliza, por una parte, la cartulina de celulosa reciclada, que es reciclable y tiene un tiempo de degradación de máximo un año.

También cuenta con un proyecto de economía circular para construir mobiliario con residuos generados en sus diferentes buques.

La pesca con dinamita se expande en Libia con total impunidad

TRÍPOLI / AFP

La pesca con dinamita en la costa de Libia (con 1.700 kilómetros de longitud) se está extendiendo, con un efecto devastador en esa zona del Mediterráneo, y en medio de una impunidad total. Esta práctica ganó aún más popularidad con la proliferación de las armas desde la caída del régimen de Muamar el Gadafi, en el año 2011. En Internet pueden encontrarse vídeos publicados por pescadores orgullosos y en absoluto preocupados por ser llevados ante la justicia, en los que se ven las enormes explosiones que levantan el agua varios metros y proyectan decenas de peces muertos a la superficie. «Oímos las explosiones, pero nadie puede detenerlos», lamenta Banur Abu-Kahal, director del puerto pesquero de Castelverde. La *gelatina*, como llaman en Libia a la materia explosiva, no deja nada a su paso, ni fauna ni flora.

EL MAR

Pleamar	Hora	Alt.
Mañana	1.33	3,00
Tarde	14.03	3,20
Bajamar	Hora	Alt.
Mañana	7.40	1,60
Tarde	20.16	1,50

ALFOZ - O VALADOURO



BARREIROS



BURELA



CERVO



FOZ



MONDOÑEDO



A PONTENOVA



RIBADEO



O VICEDO



VIVEIRO



XOVE



EL VIENTO



Mar

burela@elprogreso.es



Visitantes, ayer en la lonja burelesa, para conocer sus servicios y los productos del mar. D.V.

Información sobre el anisakis y cuotas centran el Consello de Pesca

► La Xunta propuso al ministerio y a otras comunidades una campaña conjunta sobre cómo evitar riesgos con el parásito

D.V.
REDACCIÓN. La próxima semana comenzará la campaña anunciada por la Xunta para informar sobre el parásito anisakis y la forma segura de comer pescado, una iniciativa que podría tener una continuidad a nivel estatal, de concretarse la petición realizada desde Galicia al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y al resto de comunidades autónomas para otra iniciativa más amplia, idea que ha tenido una buena acogida y abordarán en septiembre.

Redes sociales y medios de comunicación llevarán hasta los consumidores la información. «Se pon en marcha —dijo la conselleira de Mar, Rosa Quintana—, ante a alarma xerada en relación ao consumo de peixe e ao parásito anisakis, sobre a que se vén queixando o sector, xa que reper-

cute no descenso do consumo de peixe e do seu prezo, especialmente da pescada. Neste sentido, fixo fincapé na necesidade de traballar conxuntamente entre as administracións e o sector, co fin común de informar e mandar un ha mensaxe de tranquilidade sobre este parásito que non supón unha novidade. Ademais, remarcou que Galicia sempre consumiu peixe e aplica a normativa de manipulación con todas as garantías».

INSTRUCCIONES Y TRANQUILIDAD. La conselleira abundó sobre la campaña: mensajes de tranquilidad e indicaciones de manipulación, ademais de la «calidade incuestionable dos produtos do mar pois o consumo de peixe é seguro sempre que se adquira polas canles legais de comercialización».

En relación a la aplicación de la

Política Pesquera Común de cara al 2019, el Consello se hace eco de las demandas parlamentarias y del sector para una mayor flexibilización de las cuotas en cuanto a los objetivos del Rendimiento Máximo Sostenible en los caladeros, pidiendo que se pospongan a 2020, y que se incrementen las posibilidades de pesca.

CONTROL DE PESCA Y PUERTOS. El Consello de Pesca también abordó la propuesta de regulación del Parlamento y el Consejo Europeo en materia de pesca, con aportaciones desde Galicia que, esperan, sean tenidas en cuenta por El Ministerio de Pesca Español y el ejecutivo europeo.

También se informó de la norma que desarrollará la Lei de Portos aprobada recentemente, en cuanto a concesiones e autorizacións e que deberá «contemplar as normas de vixilancia e control de servizos, ocupación de dominio público e uso de instalación e o exercicio de actividades comerciais e industriais».

Vacunados del anisakis

AVENIDA DA MARIÑA

POR **XAVIER LOMBARDEIRO**



S I HAY algo concluyente sobre el revuelo veraniego con el anisakis, es la escasa cultura marítima del país. La alarma, que algunos elevan a la categoría de campaña orquestada por intereses que buscan socavar el prestigio del producto fresco, me pilló el mes pasado en ámbitos mesetarios y, la verdad, no le hice mucho caso porque traía el aliño del descenso en consumo y precio de la merluza por estas fechas. Otra vez con lo mismo, pensé.

Todos los veranos ocurre lo mismo con la merluza: baja su cotización. Un motivo clave son las vacaciones, el cambio en los hábitos de consumo al dejar el hogar, la 'ralentización' de los mercados centrales y grandes superficies donde hacen el agosto los congelados y otras frituras de chiringuito que deben ansiar también los competidores de la merluza de Gran Sol.

Los pescadores se quejan pero, obviamente, la mejor cotización de la merluza de calidad se produce a final de año. No ahora. Atacarla por el anisakis es sospechoso. La mayor parte de alergias por anisakis en España se deben al consumo de boquerones en vinagre preparados sin precaución. ¿Condenamos la anchoa? Es claro que no. Además, el parásito aumenta su incidencia con la moda del consumo de pescado crudo. Anisakis es denominación japonesa pero tampoco es serio enfilar lo nipón solo por ello. Ni a la tortilla porque las patatas les resultan deliciosas a los escarabajos, los nemátodos y, últimamente, a la polilla guatemalteca.

Se necesita conocimiento, estudios sanitarios, no desinformación, ya que de congelados y productos alimenticios pésimos están los estantes llenos. Que la gente pueda visitar las lonjas, ver su pescado, como hacen Burela y Celeiro, es la mejor vacuna contra estas campañas.

LONJAS

BURELA	
Abadejo	5,20-7,25
Besugo	2,10-23,95
Budión	3-9,70
Calamar	15,90-16
Congrio	1,10-4,10
Chicharro (caja)	6-7,04
Escacho	1,10-13,80
Faneca	1,30-3,10
Gallo	1,35-14
Lenguado	5,90-34,80
Mero	27,80-29,40
Pancho	2,10-8,70
Pescadilla	1,40-6,80
Pota	6,40-7,95
Pulpo	7,25-12,80
Rape	3,60-14,40
Robaliza	16,40-27,80
Rodaballo	31,60
Salmonete	2,95-18
Sargo	10-13,90
Merluza	1-12
Palometa roja	7,60-36,50
Pez palo	1-2
Palometa negra	1,25-2,50
Maruca	1,35-2,40
Bonito	3,35-7,05
Mono	3,10-4,25

CELEIRO

Bonito	6,4-7,2
Bertorella	5,1-7,5
Budión	3,2-7,9
Cabra	3,1-7
Congrio	1,2-4,5
Lubina	17,5-24
Maruca	1,8-3,1
Merluza pincho	3,5-12
Pez palo	2,5-2,9
Pulpo	8,7-14
Rodaballo	20,4-25
Salmonete	15,9-18
San Martiño	12,7-23,5
Xuliana	5,4-7,9

PREDICCIÓN

Viento de componente este por la mañana fuerza 3-4 y del nordeste por la tarde, fuerza 3-5. Por la noche volverá a soplar del este con fuerza 3-5. Marejada. Visibilidad buena durante el día y regular por la noche. Mar de fondo del noroeste con olas de hasta 1 metro.