

PESCAENVERDE

Llega a las lonjas el pescado «verde»

Los productos gallegos presumen de su bajo impacto con un sello de calidad

A. BUÍNCAS

REDACCIÓN / LA VOZ

Hay pescado blanco, pescado azul y, ahora, se impone el pescado verde. Es aquel que proporciona más energía nutricional y, en cambio, su captura genera menos impacto medioambiental. ¿Y cómo se mide eso? Pues a través de un *software* desarrollado por el Grupo de Investigación de Biotecnología Ambiental de la Universidad de Santiago de Compostela (USC) capaz de calcular la huella de carbono de su extracción —emisiones de CO₂ equivalentes por kilo de pescado capturado— y la tasa de retorno energético de los productos de la actividad extractiva.

Ese pescado de bajas emisiones y alto valor nutricional lleva, desde hace unos meses, un sello. Una marca que los distingue por su garantía de respeto por el medio ambiente, la sostenibilidad y la tasa de retorno energético. Es la etiqueta Pescaenverde, que únicamente pueden lucir productos de la pesca extractiva y que abarca la práctica totalidad de las 128 especies capturadas por la flota gallega y subastadas en sus rulas, diferenciando, eso sí, entre especies y artes.

Porque no deja la misma huella en el entorno un jurel capturado por el cerco que otro que haya extraído el arrastre, aunque operen en el mismo caladero. Para determinar los límites de referencia, los miembros del Biogroup de la USC necesitaron tres años de trabajo de campo. Analizaron por flotas y barcos el consumo de diésel, las capturas extraídas, la pintura empleada en los barcos, el agua de las senti-



La etiqueta, desarrollada por la Universidad de Santiago, se aplica solo a la pesca extractiva. CAPOTILLO

nas... Todo eso se computa y se convierte en toneladas de CO₂ equivalentes que, puestas en relación con la tasa de retorno energético, arroja unos límites de referencia para cada segmento de flota y cada especie. El producto que esté dentro de esos paráme-

La marca se expide solo al producto de la pesca extractiva, diferenciando especies y artes

tros puede terminar su recorrido comercial con ese sello en el que un pescado corona cual virgulilla a la fi a una gamela.

Mayor tasa de retorno

Según el equipo de la USC que ha hecho el cálculo, una tasa de retorno entre el 8 y el 12 % es ya muy alta. De acuerdo con esos parámetros, el pescado azul, la merluza, el pulpo... en general los productos de la flota artesanal, son los de menos impacto medioambiental. El jurel del cerco se mueve en el 11,9 %. Le gana el cabalón capturado por la misma flota, con un 12,2 %. Su

faneca y su boga también arrojan tasas altas, del 8,2 y 8,9 %, respectivamente.

El sello, además, lleva asociado un bidi (un código de barras bidimensional) que permite conocer el origen de ese pescado que luce la garantía.

Pescado azul, merluza y pulpo de la flota artesanal, los de menos huella

Un proceso para conseguir la marca más sencillo que el de otras etiquetas pesqueras

El equipo de la USC que ha parido Pescaenverde destaca que el proceso para hacerse con la marca es sencillo. Al menos en comparación con otras etiquetas existentes en el mercado para los productos pesqueros. Tras la solicitud del armador, un consultor registrado elaborará un informe, que después certificará otro profesional reconocido por el sistema y, tras la comprobación de que se cumplen los requisitos ecológicos por parte del equipo de la USC, se resolverá la petición y se concederá un contrato de uso de la ecoetiqueta por tres años. Habrá que pagar un canon en concepto de licencia, eso sí.

Ventajas de la marca

Los promotores de la marca están convencidos de que el sello solo trae ventajas. Además de añadir valor al producto, permite una diferenciación del mismo por la vía de la sostenibilidad y del respeto al medio ambiente. Al mismo tiempo, el sello permite a los profesionales evaluar parte de sus costes de explotación con respecto a los de su sector, diferenciando por arte y especie. Y la lectura contraria: permite valorar el impacto económico de la ineficiencia energética. Aparte de que es un posicionamiento a futuro. Porque la conciencia medioambiental se está imponiendo y cada vez más consumidores demandan productos con bajas emisiones de CO₂, por lo que se prevé que aumenten las ventas de pescado con etiqueta. Por si todo eso fuera poco: el valor de implantación actualmente es bajo en comparación con otros sellos.

PUESTA EN MARCHA

Portonovo, pionero en utilizar el distintivo, que luce con el de PescadeRías

El sello Pescaenverde ya ha tenido su puesta de largo. Fue en junio pasado, cuando la ecoetiqueta se estrenó en la lonja de Portonovo. Nada extraño si se tiene en cuenta que el que hasta hace nada era su patrón mayor, José Antonio Gómez Castro, *Joselito*, siempre ha sido un firme defensor de la diferenciación del

pescado. De destacar la proximidad, frescura y calidad de los productos de la bajura. «Non temos arrastre, nin volanta, nin palangre de fondo, nin flota de Gran Sol...» Como mucho cerco y artes menores, embarcaciones que

usan nasas, volantillas, miños, betas... Que capturan pulpo, nécora, abadejo, merluza, rayas... Y toda esa mercancía se comercializa con el sello PescadeRías. No en vano, son producto de la pesca artesanal y cuando se exhiben a la vista de los compradores no tienen ni 24 horas fuera del agua.

Y como son productos de la pesca extractiva, de proximidad, capturados por flota de bajo impacto, también se han apuntado a lucir esa sostenibilidad y respeto al medio ambiente de la que hace gala la etiqueta Pescaenverde. Marcas y sellos genéricos. Hu-



yendo de denominaciones específicas que acentúan localismos, en lugar de centrarse en la calidad gallega.

Además de PescadeRías y

El sello de Pescaenverde se complementa con el de PescadeRías que distingue los productos frescos de la bajura gallega.

Pescaenverde, Portonovo, con otras tres aliadas —Bueu, Marín y Campelo—, pretende distinguir el producto de la pesca artesanal y vender *online* la mercancía de

cualquiera de esas lonjas.

Y no se queda ahí la cosa. También trabaja en el seno de su grupo de acción local del sector pesquero (GALP) para introducir en el etiquetado la referencia a que el producto proviene de un parque nacional, porque «xa que temos que atender certas limitacións por faenar nese paraxe, polo menos quitar algo en positivo», matiza.

Gómez Castro está convencido de que todos estos sellos darán su fruto. Y, de hecho, «xa hai clientes que reclaman ese tipo de produto».

Países del sur piden a los biólogos que revisen sus cuentas, porque hay xarda

La pesca rechaza el consejo de rebajar la cuota un 40 %, dada la abundancia

E. ABUÍN

REDACCIÓN / LA VOZ

Lo de la negociación de las cuotas de pesca se parece cada vez más a un regateo en el mercado que a un proceso con consecuencias en empresas, trabajadores y comunidades costeras. La Comisión Europea está empeñada en llevar cuanto antes todas las poblaciones al nivel del RMS (rendimiento máximo sostenible) y, como es consciente de que los ministros de Pesca siempre, indefectiblemente, rebajan sus expectativas en el Consejo de diciembre, ha optado en esta ocasión por abrir la tijera más de lo acostumbrado. Con propuestas de esas que dejan ojoplático al comprador en la primera oferta. Y en algunos stocks, incluso plantean cantidades por debajo de las que sugieren los científicos, tradicionales adalides de la sostenibilidad puramente biológica. Es lo que ocurre con la merluza de aguas ibéricas. Y con el lenguaje de aguas francesas. Lo mismo con el rape. Con el merlán...

Profesionales de Francia, España, Portugal, Bélgica y Países Bajos, representados en el Consejo Consultivo de Aguas del Sur (CC-Sud) revisaron esta semana en Santiago las propuestas de la Comisión y a todos les sorprendió esa avidez por arañar toneladas a la industria cuando unos y otros operan en un caladero en el que se ha constatado una «mejora general del estado de las poblaciones», casi todos ya en límites sostenibles. Y es cierto —comparten los profesionales— que deben seguir man-



La xarda es una de las especies claves para la flota de Galicia y el Cantábrico. PEPA LOSADA

teniéndose los esfuerzos. Pero consideran que con establecer TAC (totales admisibles de captura) en línea de los de este año para unas especies y elevándolo en una cantidad igual a la que se descarta en otras, sería suficiente para continuar en la senda hacia la sostenibilidad biológica, sin tomar un desvío perjudicial para el equilibrio económico y social.

Y hasta proponen que no se suba tanto el TAC para la merluza de aguas francesas, para la que los científicos del ICES (Consejo Internacional para la Exploración del Mar) sugieren un incremento del 26 %.

Ahora bien, si la industria comulgaría con un *statu quo* en es-

pecies como la merluza del sur, la solla o el rape (incrementadas estas dos en su nivel de descartes), no aceptan ni la propuesta de mantener cerrada la pesquería de la cigala y mucho menos que se recorte la xarda en un 40 %, como sugiere el ICES.

Gran volumen de capturas

No entienden que propongan «una importante disminución de las capturas, en particular con

Los profesionales del consejo consultivo se oponen a que siga vedada la cigala

relación a la recomendación del año precedente». Más que nada por «el gran volumen de capturas realizado» y porque, a su juicio, está constatado que, en temporada, el caladero rebosa de caballa. Por eso, según la industria, no estaría de más que los científicos mejorasen su estimación y verificasen los datos utilizados para redactar el dictamen del 2019. El error es posible y, de hecho, hay quien sostiene que también es una equivocación lo que ha llevado al ICES a mantener en pie la veda de la cigala.

Y mientras esa revisión no se realiza, la sugerencia del sector es que el TAC para el año que viene fuese idéntico al que se empleó en el 2018.

Rescatan al marinero de un volanero gallego que cayó al mar en aguas francesas

R. LÓPEZ LA ROCHELA / E. LA VOZ

La propia tripulación del volanero gallego con bandera francesa Scapiria I —de 30,3 metros de eslora— rescató en la madrugada de ayer a uno de sus marineros, que cayó al mar cuando el pesquero faenaba en los cantiles al oeste de Bretaña.

La rápida intervención de la tripulación fue clave para rescatar con vida a su compañero, un hombre de 46 años que fue recogido de unas aguas que estaban a trece grados. Fue rescatado en estado de hipotermia, por lo que desde el Scapiria I, de armadura de Cariño, se realizó una llamada de emergencia del Centro Regional de Vigilancia y Salvamento de Corsen, que movilizaron a las fuerzas francesas de salvamento marítimo.

Condiciones difíciles

Alrededor de las 07.30 horas, la lancha Men-Meur zarpó para prestar asistencia al volanero carriñés. Debido a las condiciones meteorológicas —olas de entre 4 y 5 metros y fuertes ráfagas de viento del suroeste—, se decidió desviar al pesquero franco-gallego hacia el puerto bretón de Le Guilvinec. Los bomberos se encargaron del marinero a su llegada a puerto, que fue trasladado al hospital de Pont-l'Abbé.

El Scapiria I es propiedad de la armadora Pesquerías Hermanos Yañez López, que posee dos pesqueros franceses más, así como tres barcos españoles.

Gardacostas sumará 4 embarcaciones más al servicio en los próximos dos años

REDACCIÓN / LA VOZ

El Servicio de Gardacostas de Galicia contará en los próximos dos años con cuatro nuevas embarcaciones para desarrollar sus tareas, tanto de inspección y vigilancia pesquera, como de control y apoyo a la flota, colaboración en operaciones de búsqueda y salvamento marítimo y participación en actividades de lucha contra la contaminación en el marco del plan de la Xunta para renovar parcialmente la flota de este organismo.

El anuncio lo realizó ayer la conselleira de Mar, Rosa Quintana, en la visita que giró al astillero Rodman Polyships, que es-

tá construyendo las primeras dos embarcaciones tras haber resultado el pasado mes de junio adjudicatario del primer contrato para la modernización de la flota de Gardacostas. Cuando entren en servicio, se retirarán otras unidades más obsoletas, explicó Quintana.

Segundo contrato

La conselleira anunció también en las instalaciones del astillero que el Ejecutivo gallego ya había licitado el segundo contrato para el suministro de otras dos patrulleras para el Servicio de Gardacostas. El concurso sale con un presupuesto de dos millones

de euros y está financiado por el Fondo Europeo Marítimo Pesquero (FEMP), algo más que el paquete licitado en junio, que fue de 1,7 millones.

El anuncio del segundo contrato ya ha sido publicado en el *Diario Oficial de Galicia (DOG)* y las empresas tienen de plazo hasta el 20 de enero para presentar sus ofertas. El período de ejecución será de doce meses a partir de la firma del acuerdo y la primera de las patrulleras se entregará a los ocho meses de la firma. Por tanto, Mar calcula que una se incorporará a la flota en el 2019, y la siguiente lo hará en el 2020.

Atunlo y Marfrío inauguran su factoría de producción de lomos de atún en Vila Nova de Cerveira

REDACCIÓN / LA VOZ

La comercializadora de túnidos Atunlo y la congeladora y transformadora de pescados y mariscos Marfrío ultiman la inauguración de su nueva factoría de producción de lomos de atún precocido. El acto será el próximo lunes, a las doce. Hora portuguesa, claro; no en vano la fábrica está tras la raia, en Vila Nova de Cerveira, en el parque empresarial do Fulão.

Además de responsables de ambas compañías, asistirán el presidente y el vicepresidente de la Cámara Municipal, Fernando Nogueira y Vítor Costa, respectivamente, y el presiden-

te de la Assembleia Municipal, Antonio Machado, que recorrerán las instalaciones.

Aunque en suelo portugués, la construcción de la factoría de Atunlo y Marfrío tendrá efectos en ambos lados de la frontera. Por lo de pronto, ha añadido un tráfico más al puerto de Marín, que la semana pasada se estrenó como receptor de túnidos congelados. Además, la congeladora marinense también ha tenido que ampliar su capacidad frigorífica. Todo, con un importante impacto en el empleo, que se estima en unos 300 nuevos puestos de trabajo en Galicia y Portugal.