

# España y Francia maniobran para poder blindar los fondos pesqueros

Ocho países europeos se alían para desviar ayudas del FEMP hacia sus manguantes flotillas artesanales

CRISTINA PORTEIRO  
BRUSELAS / CORRESPONSAL

La UE todavía no ha pasado la tijera a las ayudas del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, pero las capitales ya se están preparando para desvennar las espadas por lo que pudiera pasar. Bruselas pretende reducir un 5 % la ya manguante partida para el sector. La Eurocámara se resiste y exige un aumento del 10 %, hasta los 7.739 millones de euros, para el período 2021-2027. Del resultado de la contienda dependerá el volumen de ayudas del que dispondrá España para repartir entre su flota.

En esta batalla por pellizcar apoyo financiero se abrió ayer otro frente, el de los países con una industria pesquera poco desarrollada. Al menos ocho ministros de Pesca europeos (Eslovenia, Portugal, Bulgaria, Croacia, Chipre, Grecia, Malta y Polonia) exigieron que el nuevo FEMP reserve una partida exclusiva para la flota artesanal, la cual acapara el 85 % de las embarcaciones y el 40 % del empleo en el sector. Según consta en la propuesta, la medida facilitaría el acceso a la financiación y reduciría la carga administrativa para una



Los planes de Bruselas pasan por reducir un 5% la partida para el sector pesquero. PEPA LOSADA

flota dirigida fundamentalmente por microempresas familiares. Los ocho quieren sufragar la modernización de sus buques (cambio de motores, mejora de la eficiencia energética y la seguridad a bordo) y la adquisición de una primera embarcación para garantizar el relevo generacional a cargo de la hucha europea. «Hay que tratar de manera especial a la pesca costera artesanal. No es lo mismo que la industrial. Este sector ha sufrido de falta de inversiones y recursos», insistió este lunes la delegación estonia.

La ofensiva, envuelta en un halo de sostenibilidad y tradición, fue aplacada por las dos grandes potencias pesqueras de la UE: España y Francia. «Tenemos simpatía por esa declaración pero no

nos sumamos a ella porque estamos preparando una declaración más amplia», justificó el ministro español Luis Planas. Madrid y París trabajan conjuntamente en una hoja de ruta alternativa para el FEMP. El eje franco-español quiere presentar en la próxima reunión ministerial una estrategia que blinde el apoyo a la pesca artesanal sin drenar la hucha de su valiosa flota industrial. «La pesca artesanal es fundamental para la Unión, pero no es lo único importante del futuro FEMP», abundó el francés, Didier Guillaume.

Sobre el terreno, los países nórdicos han cerrado filas con los firmantes. Prefieren destinar más ayudas a la pesca artesanal «pero la construcción de nuevas em-

barcaciones no debe estar dentro del fondo porque puede llevar a exceso de capacidad pesquera», alertaron suecos y daneses. El comisario del ramo, Karmenu Vella, recogió el guante y propuso un «trato preferencial» para la pesca costera, reservando fondos para apoyar hasta el 100 % de las inversiones en técnicas sostenibles que faciliten la obligación de desembarco. Bruselas está dispuesta a abrir la cartera para mejorar la seguridad a bordo, la formación y refuerzo de competencias de los pescadores y la renovación de motores de las pequeñas embarcaciones, siempre que no se traduzca en un aumento de la capacidad pesquera o en un FEMP XL. La batalla está servida.

## Japón apuesta por el uso de inteligencia artificial y drones en acuicultura

REDACCIÓN / LA VOZ

El pasado mes de diciembre, el Gobierno japonés modificaba por primera vez en 70 años su Ley de Pesca para permitir que las empresas no tradicionales pudiesen entrar en el negocio. Ahora, las mayores compañías niponas de tecnología y comunicaciones aspiran a desarrollar soluciones para los piscicultores con el objetivo de reducir costes y mejorar la eficiencia de sus cultivos.

La compañía NEC planea comercializar su tecnología de cría de peces ya en abril, tras un mes de pruebas experimentales en una granja de Miyazaki que cuenta con cerca de doscientos tanques de pez limón y jurel. Algunos de esos grandes recipientes han sido equipados con cámaras que graban a los peces mientras nadan. Miden la longitud y ancho de los ejemplares, calculando de forma automática su peso y permitiendo a los productores ajustar el tiempo y el volumen del alimento. Según la Agencia de Pesca de Japón, los piensos acuícolas representan entre el 60 y el 70 % de los costes de los acuicultores. El uso de esta tecnología se ha extendido al atún y la empresa está considerando incluir otras variedades como el salmón.

Otra firma, KDDI, está experimentando con el cultivo de la caballa, muy popular en Japón para su preparación en sushi, y cuyas poblaciones silvestres han disminuido de forma drástica debido a la sobrepesca. El problema de su cría en cautividad es que se trata de una especie con una piel muy delicada. La compañía ha creado un sistema que se conecta a Internet y que mide datos ambientales como la temperatura del agua, los niveles de oxígeno y la concentración de sal, de modo que los productores pueden monitorear las condiciones vía control remoto.

Sharp se ha aliado con NTT Docomo y la Universidad de Tokio para el cultivo de ostras. Los experimentos tendrán lugar en Hiroshima, la principal región productora del país. Sensores conectados a las boyas y balsas medirán la temperatura del agua y la concentración de sal, mientras los drones buscarán larvas de ostras y observarán las mareas. Los datos obtenidos serán analizados para determinar las mejores áreas y momentos para que las crías de ostra se peguen a las conchas.

## Marchando una tapa de langostinos en 5 minutos

REDACCIÓN / LA VOZ

Galicia presume estos días de sus pescados y mariscos en Boston, sede de la feria *Seafood Expo North America*, con la presencia de doce empresas de los sectores del congelado y de productos del mar procesados. La directora xeral de Pesca, Mercedes Rodríguez Moreda, visitó ayer el stand de la Xunta, que participa en este certamen desde el año 2015. El puesto, de 165 metros cuadrados, tiene una doble función: la expositora, para dar a conocer la oferta gallega; y como punto de encuentro, para buscar nuevas oportunidades de negocio. Las compañías participantes mantienen desde el domingo y hasta el martes reuniones con el fin de establecer lazos comerciales y buscar nuevos clientes. A todo esto se añaden salas de demos-



Pescanova presentó en Boston su nueva línea de langostinos

traciones culinarias dedicadas a los visitantes, como la que realizó el cocinero Álvaro Villasante, del restaurante Paprica de Lugo, y miembro del Grupo Nove; y acciones promocionales con vistas al Xacobeo 2021.

Durante su estancia en Estados Unidos, el Gobierno gallego aprovechará también para man-

tener un encuentro con entidades sectoriales del país norteamericano. La idea es intercambiar puntos de vista sobre la gestión pesquera y buscar aliados en la defensa de intereses comunes. Además, la directora xeral de Pesca se reunirá el miércoles con la directora de la División de Asuntos Oceánicos de la ONU,

Gabriele Goettsche-Wanli, para ofrecer la colaboración y experiencia de Galicia en la lucha contra la contaminación marina.

### Con ajo, cítricos y chipotle

En ese marco presentó PescaNova sus tres nuevas propuestas para la gama *Seafood Tapas*, lanzada en el año 2008 y la primera dedicada al canal de venta minorista de USA, y que ya tiene en el mercado brochetas de langostino y pescado. Se trata de tres packs de langostino argentino «listos para cocinar». Se presentan en bolsa, pelados y congelados, y con tres variedades de salsa: mantequilla y ajo, toques cítricos, y sal marina de chipotle. Su preparación se basa en el concepto *Abrir, verter, remover y servir*, y se completa en cinco minutos.