

AMENAZAS NORMATIVAS

EUROPA PROPONE CERRAR LA PESCA TOTAL DE FONDO EN 87 ÁREAS

El 28 de junio se reunió el Comité de Pesca del Consejo EU, en el que la Comisión no consiguió mayoría suficiente para el cierre, dado el voto en contra de España e Irlanda, y una serie de abstenciones. A pesar de ello y dado que se trata de implementar el Reglamento de especies profundas aprobado en 2016, la Comisión considera que no tiene que cumplir esa mayoría reglamentaria.

Todo el sector pesquero europeo es unánime: **No se puede aprobar una norma de este calado y repercusión sin contar con informes científicos adecuados** (estaban sólo realizados por el impacto del arrastre y ahora se aplican a todas las artes de pesca), sin estudios de impacto socio-económico, y sin un proceso adecuado de consulta pública a todo el sector. El debate es intenso y en los próximos meses conoceremos el alcance real de las prohibiciones que la Comisión quiere poner en marcha este año.

APROBADO PROYECTO DE NUEVA LEY DE PESCA

El 17 de mayo el Consejo de Ministros aprobó el texto del **Proyecto de Ley de Pesca Sostenible e Investigación Pesquera**, iniciando el trámite parlamentario para su aprobación definitiva. Este proyecto de Ley se justifica para renovar la actual de 2001. Muchas críticas consideran que no existe seguridad jurídica suficiente para las empresas al no garantizarse las inversiones realizadas en los últimos años. La parte más importante del texto es el título V con las *“medidas de gestión de los recursos pesqueros”*, donde está la asignación de las posibilidades de pesca, las transmisiones, cierre de pesquerías, mecanismos de racionalización, flexibilidad o de optimización de cuotas, o la posible expropiación de cuotas sin utilizar...

EVENTOS EXPOMAR 2022



En mayo organizamos el **XXIII ENCONTRO EMPRESARIAL** bajo el título *“No somos un sector primario, somos el primer sector”*, en el que participaron 18 entidades para analizar, entre otros, los principales impactos económicos de la guerra de Ucrania, las relaciones entre sector y administración, o mejoras necesarias. Por su parte, las **XXIX XORNADAS TÉCNICAS** se centraron en la gestión pesquera y en ámbitos de sostenibilidad, salud y comportamientos de compra.



EVENTOS D& GASTRONOMÍA

La "Merluza D& Burela" estuvo presente en el 35 "Salón Gourmets" (Madrid, abril) y el Salón de Alimentación del Atlántico "Salimat Abanca" (Silleda, junio) dentro del programa de catas y degustaciones de los productos del mar "GALICIA SABE A-MAR" de la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia.



CON LA CADENA DE VALOR

En junio organizamos en Madrid una presentación dirigida a la cadena de valor privada, con representantes de productores, exportadores, mayoristas y minoristas, pescaderías y restauración; para promocionar la Merluza D& Burela y establecer un marco de conversación dentro de la cadena de valor del producto pesquero.



LOS NIÑOS "COMEN PEIXE"

En colaboración con la nutricionista Alba Vila celebramos la jornada divulgativa "Eu Como Peixe" dirigida a 75 alumnos de 6º de infantil y 1º y 2º de primaria del Colegio Plurilingüe Nosa Señora do Pilar de Foz, que conocieron algunas de las principales especies de la lonja de Burela: merluza del pincho, rape, pez espada, caballa y bonito del norte.



ALIANZA CON EL ATÚN ROJO

En mayo se presentó la alianza de los túnidos estrella de los puertos de Burela y Tarifa. Una nueva alianza gastro-turística que pone en valor la pesca artesanal, el patrimonio pesquero y la implicación que tienen el "Atún Rojo Salvaje de Tarifa" y el "Bonito del Norte de Burela" en las provincias de Cádiz y Lugo.



#MerluzadeBurela ya puede emplear este distintivo en su proceso de comercialización de la merluza del pincho para certificarla como una pesca responsable con bajo impacto ambiental

PRIMERA FLOTA DE ALTURA CERTIFICADA POR SU BAJO IMPACTO AMBIENTAL

La flota de palangre de fondo de OPP-7 Burela recibió la certificación de la ecoetiqueta de la USC "Pescaenverde" que la distingue como la primera flota pesquera de altura certificada por bajo impacto ambiental de su actividad, tanto por una baja huella de carbono como por una alta tasa de retorno energético.

El día 20 de abril se organizó el evento formal de entrega de los certificados PESCAENVERDE para toda la flota de Palangre de Fondo socia de la OPP y que comercializa sus capturas de Merluza D& Burela en la lonja de Burela. Al acto de entrega asistió la Conselleira do Mar, Rosa Quintana, y el Vicerrector de Transformación digital e Innovación de la USC, Gumersindo Feijoo.

La nuestra es la primera flota de altura que se distingue con esta ecoetiqueta "Pescaenverde" de bajo impacto ambiental, certificación de la Universidad de Santiago de Compostela que mide dos parámetros: la baja huella de carbono y la alta tasa de retorno energético de la actividad.

La huella de carbono para la captura de la merluza y para el arte de palangre tiene calculado un límite máximo de 10,82 kg CO₂ eq/kg, y nuestra flota tiene de media un ratio de 6,86 kg. La tasa de retorno energético de proteínas para esta especie y arte de pesca está calculada como mínimo en 1,4% y nuestra flota tiene de media un 5,2 %.



CAMPAÑA EN LOS MERCADOS Y BUSES URBANOS DE BARCELONA

'Merluza D& Burela' llegó en mayo a la ciudad condal con una campaña dirigida a los responsables de compra en el hogar y publicidad en un circuito de 20 autobuses que llevan a los 23 mercados más tradicionales de Barcelona, como las plazas de abastos y pescaderías. La campaña llega a Barcelona tras el éxito alcanzado en Madrid, donde consiguió llegar a más de un millón de usuarios, alcanzando a un 72% de nuestro 'target' de responsables de compra en el hogar; y se complementa con una estrategia de pantallas digitales ubicadas en lugares públicos de alta afluencia para impactar en momentos y horas distintas.



«A Cociña do Mar» es una colección de recetas con ingredientes inmejorables: la calidad del "Peixe de Burela" de la lonja ABSA de Burela y el buen hacer de los chefs de la 'Asociación de Cocineros de Lugo', que publica cada mes la revista HUM! de La Voz de Galicia



«Tres Galegos con Apelido»
Mar Orosa
El Oviedo (Ribadeo)



«Merluza de Burela a baja temperatura con boniato asado y bisqué»
Carlos J. González
Merenzao (Sober)
Mare Restaurante (Foz)
Monfortino GastroBar (Vigo)



«Ventresca de Bonito de Burela con falso ajo»
Bruno Pena
Asoc. Cociñeiros Lugo



PANAMÁ PROPONE INCLUIR LA TINTORERA EN CITES

La Tintorera es la principal especie que capturan las flotas de Palangre de Superficie, contando con diversas reglas de explotación a través de las OROPs o organizaciones regionales de ordenación pesquera (como ICCAT).

Panamá, país con tarjeta amarilla de la UE por falta de transparencia y por su pesca ilegal, ha propuesto la inclusión de la Tintorera en CITES, cuestión que ha sido apoyada por algunos países, incluso el Consejo de la UE. Su propuesta se basa en el parecido a otras 19 especies que supuestamente sí están en peligro.

El sector pesquero español, como principal europeo, y el internacional (China, Japón y otros Sudamericanos), estamos presentando alegaciones porque esta propuesta no cumple los criterios para su inclusión en CITES (su situación biológica es estable y saludable, no estando en riesgo), ni existen estudios del impacto socio-económico de esta medida, ni los países tienen capacidad de gestionar CITES con el volumen de esta especie. Además, la identificación entre especies es fácil y no puede usarse de excusa.



CONGRESO INTERFISH

El 26 de mayo se celebró en Vigo el I Congreso de INTERFISH bajo el título **“Pescado, fuente de alimentación saludable”**, en el que técnicos y médicos de primer nivel disertaron sobre los beneficios del consumo de pescado. El Congreso tuvo una duración de mañana y tarde, y en medio se celebró una degustación con tintorera, pez espada y marrajo, las principales especies de la flota de Palangre de Superficie.



PROYECTO MARNOBA

Dentro del proyecto de colaboración con UPCYCLING THE OCEANS, la flota de Arrastre de Burela participa en la recogida de muestras de basura en colaboración con la asociación **“Vertidos Cero”** y con la que se pretende clasificar las basuras recogidas en dos momentos del año. Primero en mayo, durante la campaña de la caballa, y posteriormente en el último trimestre del año, cuando se dedican a especies demersales.