

## LA COMISIÓN EU CIERRA CALADEROS DE MÁXIMO INTERÉS Y VIABILIDAD PARA NUESTRA FLOTA DE GRAN SOL

El Reglamento de ejecución 2022/1214 que regula la pesca de especies profundas y cierra la pesca en 87 áreas europeas ha sido publicado en el DOUE del 19 de septiembre y entrado en vigor el domingo 9 de octubre.

A pesar de las presiones realizadas por España, IEO y sector europeo desde que se conoció el borrador del Reglamento en junio, demostrando los fallos en su aprobación y la desproporción final respecto de la pesquería de palangre, la COMISIÓN no modificó una sola coma del texto presentado inicialmente.

La COMISIÓN se mantiene inmóvil en su posición inicial, incluso después de diversas peticiones desde los partidos políticos, las administraciones públicas españolas y de varias interpelaciones en el Parlamento EU y el Consejo EU, que no han dado sus frutos.

La COMISION defiende que la prohibición de pesca en los supuestos "ecosistemas marinos vulnerables" (VME) son algo necesario para la protección futura de los océanos...



### RECURSO ANTE TRIBUNAL UE

Por parte de la OPP y nuestros 16 palangreros de fondo, hemos acordado interponer un **RECURSO** en el **Tribunal General de la Unión Europea**. Actualmente se están preparando diversos informes técnicos por parte de aquellos agentes que puedan desmontar los argumentos de la Comisión, tanto a nivel económico (Universidad), como social (empleo) o de otras cuestiones técnicas como la huella de pesca (Centro Seguimiento Pesquero) o temas del propio arte de pesca...





# VISITA DEL MINISTRO DE PESCA A BURELA

El 6 de julio recibimos la visita del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**, para conocer el funcionamiento del principal puerto de Merluza del pincho de España y uno de los principales puertos con representación de flotas de litoral, altura y gran altura.

Durante su visita le presentamos las principales potencialidades del **Puerto Burela** en sus 100 años de historia y de las tres entidades que operamos aquí: Cofradía de Pescadores, Armadores de Burela y Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela; ofreciéndole un análisis de los principales retos y amenazas del sector pesquero a corto plazo.

Al final de la jornada el Ministro visitó la lonxa digital, donde pudo participar activamente en la única subasta oral automatizada del mundo.

Acompañaron a Luis Planas en la visita la Secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz; la Conselleira do Mar de la Xunta de Galicia, Rosa Quintana; el Patrón Mayor de Burela y Presidente de la Federación Nacional de Cofradías, Basilio Otero; así como los presidentes y gerentes de ABSA y OPP-7, Abelardo Basanta, Miguel Neira, Juan José Otero y Sergio López; además de representantes del Concello de Burela y otras entidades pesqueras locales.



## PRESENTACIÓN FEIRA DO BONITO EN BURELA

El viernes 22 de julio participamos en la presentación de la 36 edición de la Feira do Bonito de Burela, con la degustación de diferentes recetas elaboradas por varios chefs de la Asociación Cociñeiros Lugo en un showcooking realizado en la Praza do Concello de Burela.



## "O SABOR DO VERÁN" COS NENOS NO CSHG

Un año más colaboramos en las jornadas "O Sabor do Verán" en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, donde los chefs Manuel Garea & Pablo Vila enseñaron a los "mini-chefs" a reconocer, limpiar, porcionar y elaborar diferentes especies de la lonxa de Burela.



## PEIXE DE BURELA EN LA FERIA "L DE LUGO"

En septiembre estuvimos presentes en la feria gastronómica "L DE LUGO" con algunas de las principales especies de nuestras flotas: Merluza del pincho, Bonito del norte, pez espada y congrio se lucieron en los diversos maridajes y cooking shows para todos los asistentes.



## MARIDAJE EN LA FESTA DA FABA DE LOURENZÁ

También participamos en la XXX Festa da Faba de Lourenzán, colaborando con la Asociación Cociñeiros Lugo en diferentes showcookings donde los ingredientes protagonistas fueron la "Faba de Lourenzán" y el "PeixedeBurela": pez espada, choco y merluza del pincho de Burela.



## ¡ULTREIA! ¡ET SUSEIA! GALICIA

Desde el 15 de julio al 18 de septiembre volvimos a dar una vuelta completa al mapa de España con **Merluza de Burela & Paradores** desde el "Orixe", en el puerto de Burela, hasta el "Destino", Galicia, saliendo desde Santiago de Compostela y volviendo después de recorrer 4.321 kilómetros y visitar diez paradores de turismo, nueve rutas xacobeas del Camino de Santiago y nueve provincias de ocho comunidades autónomas; saboreando 10 recetas diferentes de Merluza del pincho de Burela en maridaje con algunos de los principales productos de temporada de diferentes regiones de España.

Desde el Parador de Santiago de Compostela hasta el de Muxía recorriendo los Paradores de Vic-Barcelona (Camino Catalán), Gibralfaro-Málaga (Camino Mozárabe), Trujillo- Cáceres (Vía de la Plata), Chinchón-Madrid (Camino de Madrid), Sigüenza-Guadalajara (Ruta de la Lana), Calahorra-La Rioja (Ruta del Ebro), Lerma-Burgos (Camino Francés) y Baiona-Pontevedra (Camino Portugués).



«A Cociña do Mar» es una colección de recetas con ingredientes inmejorables: la calidad del "Peixe de Burela" de la lonxa 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



«Bonito de Burela macerado con salsa agridulce»

Alejandro Méndez  
Os Cachivaches (Lugo)



«San Martiño con piparras y vinagre»

Juan Rubiños  
Eurostars Gran Hotel (Lugo)



«Merluza de Burela con berberechos y risotto de albahaca»

Nardo Eiroa  
Restaurante Canedo (Lugo)



## PARTICIPAMOS EN CONXEMAR VIGO 2022 CON INTERFISH



INTERFISH es la única Organización Interprofesional de la Pesca en España, representa al sector de la tintorerera y participamos como socios junto al sector productor (OPPs de A Guarda, Marín y Burela) y comercializador (Conxemar).

Durante los tres días de feira se celebraron en nuestro stand diferentes showcookings y degustaciones de Tintorerera, y también recibimos numerosas visitas de socios de las OPPs promotoras de Interfish, además de empresas, asociaciones, representantes políticos y administraciones.



## FIP BLUES, MEJORA CONTINUA

Las dos últimas acciones comprometidas y comunicadas a la flota, dentro del proyecto FIP BLUES, han sido el Manual de Buenas Prácticas en liberación del marrajo y la Propuesta de mejora en la recogida de datos del DEA ampliado. En este trimestre las OPPs hemos pasado la primera auditoría trianual desde su puesta en marcha, así como los nuevos trabajos para el FIP social, cuestión importante que se incorpora ahora al proyecto.



## PESCAENVERDE EN BRUSELAS

A finales de septiembre participamos en las reuniones del Consejo Consultivo de Mercados (MAC) de la UE en Bruselas, donde se presentó la certificación "Pescaenverde" de la USC, que garantiza una baja huella carbono y alta tasa de retorno energético en las actividades productivas pesqueras; y con la que nuestra flota de palangre de fondo se convirtió hace unos meses en la primera flota de altura certificada por su bajo impacto ambiental.