



## LA XIX FEIRA EXPOMAR REUNIÓ EN BURELA AL SECTOR PESQUERO

Dentro del marco de la XIX Feira Monográfica Náutico-Pesquera EXPOMAR, un año más participamos en el XXIV Encontro Empresarial de Organizaciones Profesionales Pesqueras para analizar la situación general del sector pesquero junto con más de veinte entidades que representaban a la flota gallega y otras asociaciones nacionales.

Tras analizar la situación general del sector pesquero durante la mañana del jueves, todos coincidimos en que está más que demostrado que “la

*pesca es un sector fundamental, estratégico y con especial importancia cultural, social y económica en sus comunidades donde desarrolla su actividad”.*

En este contexto de análisis de la situación pesquera, al finalizar el XXIV Encontro Empresarial propusimos una serie de **CONCLUSIONES** relacionadas con las políticas europeas, revisión de la normativa española, relevo generacional y formación, asuntos económicos, comunicación y comercialización.

### NORMATIVA REPARTO CUOTAS CIENTÍFICAS



El 3 de mayo salió publicado en el BOE la Orden APA/441/2023 que regula el acceso al porcentaje de capturas para fines científicos y los criterios para su fijación en campañas científicas autorizadas. La propuesta de Resolución para 2023 prevé el reparto de cuotas para algunos buques socios de la OPP, tanto de Arrastre como de NEAFC. A partir de 2024 los buques harán sus propuestas en el mes de enero para disponer de las cuotas a lo largo de todo el año. Estas cuotas científicas tendrán especial relevancia para los buques con cámaras a bordo que aporten grabación de sus actividades pesqueras.



Experiencia, calidad, tradición y sabor... son "Palabras mayores", la nueva campaña con la que Merluza D& Burela refuerza su presencia fuera de Galicia buscando la complicidad del público sénior.

Después del éxito de las últimas acciones llevadas a cabo el año pasado, repetimos Castilla y León como localización para el lanzamiento de la nueva campaña publicitaria de "Merluza D& Burela", que salió a la calle en el mes de junio.

Con esta campaña Merluza D& Burela busca la complicidad de los séniors para consolidarse fuera de Galicia con un producto de calidad y lleno de sabor, capturado pieza a pieza con artes de pesca selectiva: "Los que tenemos más experiencia apreciamos lo que queremos, somos exigentes y mantenemos siempre la frescura", se menciona en la campaña.

La campaña tiene especial presencia en Castilla y León, con publicidad exterior, radio e internet en una de las comunidades con mayor consumo de pescado fresco, y que además es un mercado estratégico por la cercanía geográfica con Galicia.



# "SI PIENSAS EN PESCADO, PIENSA EN BURELA"

Como cada 2 años, del 10 al 13 de mayo la Feria Expomar convirtió al puerto de Burela en la capital del mundo de la pesca y la náutica



## XIX FERIA NÁUTICO PESQUERA

Esta 19ª edición de la Feria Expomar, que se celebra cada dos años en el puerto de Burela, se convirtió en la edición con mayor participación y superficie de exposición, superando los 5.000 metros. Como patronos de la Fundación Expomar, tanto ABSA como la OPP-7 jugamos un papel muy destacado dentro del evento, contando con stand propio y participando activamente en las Jornadas Técnicas, Encuentro Empresarial y diferentes actividades relacionadas con los sectores náutico y pesquero.

## XXX JORNADAS TÉCNICAS EXPOMAR 2023

Durante la feria se celebró la 30ª edición de las Jornadas Técnicas, con ponentes de gran relevancia dentro del sector. La primera jornada trató sobre "Gestión Pesquera", con especial atención a las leyes de pesca marcadas por la Unión Europea. La segunda jornada trató sobre "Socio Economía", con temas más sociales, de comercialización y alimentación.

## DEGUSTACIÓN DE "PEIXE DE BURELA"

La gastronomía puso el broche final a la feria en el stand de ABSA y OPP7, con una degustación "Peixe de Burela" con productos pesqueros de la lonja de Burela, poniendo en valor la gran variedad de especies que se subastan diariamente en este puerto.



## LOS PRINCIPALES SALONES GOURMET SABOREAN LA "MERLUZA D& BURELA"

El Salón Gourmets de Madrid y el Salón de Alimentación del Atlántico "Salimat Abanca" de Silleda son los principales eventos de alimentación que se celebraron en este segundo trimestre, y en ambos estuvimos promocionando nuestros productos pesqueros más representativos como ejemplo de platos de primera calidad gastronómica. Dentro del programa de catas y degustaciones de los productos del mar "Galicia Sabe A-Mar" en los stands de la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia se celebraron degustaciones gastronómicas con Merluza D& Burela; que también fue protagonista en el showcooking "Re-Enamorate del Pescado", que tuvo lugar en el stand de AlimentosEspaña.



«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



«Cabra frita con verduras»  
Mar Orosa  
El Oviedo  
(Ribadeo, Lugo)



«Cogote de Merluza de Burela a la brasa»  
Antonio Lorenzo  
A Faragulla  
(Chantada, Lugo)



«Bonito de Burela con tomate y panceta celta»  
Martín Mantilla  
Restaurante Berso  
(Sober, Lugo)



## CAMPAÑA PARA REDUCIR EL IMPACTO DEL ARRASTRE

En abril se inició la campaña experimental a bordo del buque 'Plaia de Rueta' para el proyecto REDIPESCA, que estamos llevando a cabo desde la OPP-7 en colaboración con el IEO, que, además de continuar estudiando la selectividad en el Arrastre, propone el desarrollo experimental de un arte de pesca equipado con puertas que no contacten con el fondo marino, para reducir el impacto ecológico, la huella de carbono y el gasto de combustible.



## CURSO DE DIGITALIZACIÓN PARA MARINEROS Y CÓNYUGES

A finales de mayo tuvo lugar el "Curso de Digitalización en Procesos Básicos de Gestión", subvencionado por el Fondo Europeo de Pesca y la Xunta de Galicia, totalmente gratuito para marineros y cónyuges de marineros. La formación constó de 8 horas y abordó temas como el Certificado Digital; la Sede Electrónica de Marina Mercante; la Aplicación Electrónica del ISM; o las Aplicaciones de Seguridad Marítima - Safe TRX.



## CONGRESO NACIONAL DE DERECHO MARÍTIMO AEDM

A finales de junio participamos en el módulo sobre "Cuestiones de actualidad en el derecho pesquero de la Unión Europea", dentro del Congreso Nacional 2023 de la Asociación Española de Derecho Marítimo AEDM, que se celebró en Madrid bajo el título "Desafíos legales en el aprovechamiento sostenible de los recursos marinos: perspectivas jurídicas en la industria pesquera, off-shore, remolque y transporte marítimo".



## SERGIO LÓPEZ, NOMBRADO NUEVO PRESIDENTE DEL CCSUR

Nuestro gerente de la OPP-7, Sergio López, fue elegido el 27 de junio en Nantes como nuevo presidente del Consejo Consultivo para las Aguas Sur Occidentales, convirtiéndose así en el tercer presidente del CCSUR, tras Aurelio Bilbao Barandica, gerente de Opescaya y de las Cofradías de Pescadores de Vizcaya, que lo había presidido en los últimos 12 años, y Víctor Badiola, que fue el primer presidente entre 2007 y 2011.



## II CONGRESO INTERFISH SOBRE LA SOSTENIBILIDAD

En abril participamos en el II Congreso INTERFISH ESPAÑA, que trató en Vigo sobre la "La sostenibilidad en la pesquería de la flota de palangre de superficie". Expertos del sector pesquero, comunicación, administraciones públicas, interprofesionales, distribución pesquera, científicos y representantes de ONGs debatieron sobre la sostenibilidad en las especies grandes migradoras (tintorera, pez espada y marrajo).



## NUESTRA FLOTA DE ARRASTRE CONTRA LA BASURA MARINA

Desde la OPP-7 damos un paso más en nuestro compromiso con el cuidado de la mar, ya que, además de recuperar la basura marina a través del proyecto "Upcycling-The Oceans", también colaboramos con la Fundación Ecoalf y Ecoembes para analizarla con la aplicación "Marnoba". A finales de junio tuvimos en la Lonja de Burela una nueva sesión de trabajo para analizar la basura marina recogida por nuestra flota de arrastre de litoral.