

EUROPA PUBLICA SU NUEVO REGLAMENTO DE CONTROL DE LA PESCA

El 20 de diciembre de 2023 se publicó en el DOUE el nuevo Reglamento de Control (UE) 2023/2842 que modifica y sustituye varios anteriores en lo que respecta al **Control de la Pesca**. Esta nueva normativa ve la luz 5 años después de iniciarse su tramitación y tras un largo periodo de negociaciones entre la Comisión, el Consejo y el Parlamento Europeos, y de su discusión con toda la cadena de valor del sector pesquero europeo. Ya veremos si cumple las expectativas del sector para conseguir una simplificación y armonización en las normas de control y los regímenes de sanciones entre los diferentes estados miembros y evitar las diferencias actuales.

Las **principales novedades** tienen que ver con la obligatoriedad de llevar cámaras a bordo para la flota pesquera, el registro de capturas mediante dispositivos electrónicos en la pesca recreativa y artesanal. También destacan nuevas medidas para garantizar la trazabilidad y el cumplimiento de la obligación de desembarque. La entrada en vigor será escalonada para cada apartado y flota afectada, lo que parece será un poco lioso de entender.



TINTORERA EN CITES DESDE EL 25 NOVIEMBRE

El pasado 25 de noviembre entró en vigor internacionalmente la gestión de la TINTORERA o CAELLA (*Prionace glauca*) a través de CITES, lo que obligará a nuevas exigencias documentales para la comercialización de todas las capturas con certificados de importación y exportación realizadas en aguas internacionales por nuestra flota de Palangre de Superficie. Precisamente este asunto fue uno de los temas clave y se analizó detalladamente en el Congreso "Los Grandes Migradores" organizado por la OPP a finales de octubre.



'PEIXE DE BURELA' Y RUTA XACOBEA

La OPP Puerto de Burela y la Asociación Amigos do Camiño do Mar organizaron una nueva edición del "Camiño Gastronómico do Mar", una iniciativa gastronómica para fomentar el consumo de pescado y promocionar el "Camiño do Mar", ruta xacobeas que comunica por tierra el Camiño Norte y el Camiño Inglés a Compostela.

Durante 7 fines de semana de octubre y noviembre los peregrinos se calzaron las botas para recorrer cada domingo una etapa de unos 15 km de esta ruta xacobeas que cruza los 15 concellos de la costa norte de Galicia, desde Ribadeo hasta Neda, visitando cada domingo dos de ellos. Y como recompensa al final de cada etapa se ofreció una degustación de productos de la Lonja de Burela.



'PEIXE DE BURELA' Y GALICIA SABEN A_MAR

Este trimestre participamos en diferentes eventos dentro del programa de catas y degustaciones de los productos del mar "GALICIA SABE A_MAR" de la Xunta de Galicia: *Xantar 2023* (Ourense), *Gastrónoma* (Valencia) y *IV Foro Gastronómico Galicia Sabe A_Mar* (Sargadelos).

NUESTRO CONGRESO DE PALANGRE DE SUPERFICIE CENTRÓ EL INTERÉS DEL SECTOR PESQUERO EN BURELA

El 26 y 27 de octubre organizamos el Congreso "Los Grandes Migradores: gestión sostenible y nutrición", en el que se trataron diferentes temas que afectan a la flota de palangre de superficie, como la gestión pesquera sostenible; la digitalización y comunicaciones más eficientes; las buenas prácticas pesqueras; o la seguridad alimentaria, nutrición y salud. El evento contó con el apoyo y participación de las principales autoridades del sector a nivel nacional y regional, como *Mónica Corrales*, directora general de Pesca Sostenible del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y *Alfonso Villares*, conselleiro do Mar de la Xunta de Galicia.

JORNADA SOBRE GESTIÓN PESQUERA SOSTENIBLE

El plato fuerte de la primera jornada fue la intervención de *Fernando Magdaleno Mas*, subdirector general de Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico: "La gestión de la tintorera en CITES a partir del 25 de noviembre de 2023". A continuación se celebró una mesa redonda sobre *Gestión Pesquera Sostenible*, moderada por *Gabriel Ocaña* (INTERFISH) y con la intervención de *Fernando Magdaleno* (MITECO), *Teresa Molina* (subdirectora general de Acuerdos y Organizaciones Regionales de Pesca del MAPA), *José Carlos Báez*, (Instituto Español de Oceanografía) y *Javier Garat* (Europeche). La jornada se cerró con la ponencia "Disrupción en comunicaciones satelitales marinas" de *Eric Friedrich* (Satcom Nautical del Grupo Arbulu).



BUENAS PRÁCTICAS, SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUTRICIÓN Y SALUD

En la segunda jornada se trataron las buenas prácticas pesqueras. *Xoán Lueiro* (FIP BLUES) expuso los avances en Buenas Prácticas de las OPP gallegas. A continuación se celebró una mesa redonda moderada por *Miguel Angel Prieto* (Universidade de Vigo) y con la intervención de *Xoán Lueiro* (FIP BLUES), *Rafael Centenera* (MITECO), *Pablo Abaunza* (Instituto Español de Oceanografía), *Paulo Lago Barreiro* (BirdLife) y *Juan Manuel Trujillo* (ETF). En el segundo bloque se presentaron 3 informes individuales sobre seguridad alimentaria, nutrición y salud: "De la ciencia a la Mesa: Estrategias dietéticas para mitigar la exposición al mercurio" (*Franklin Chamorro*, Universidade de Vigo). "El mercado de la tintorera y pez espada en España" (*Àngels Segura*, AECOC). "Dieta Atlántica y salud: ¿merece la pena apostar por ello?" (*Alberto Cepeda*, Universidade Santiago). El director xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica de la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia, *Antonio Basanta*, se encargó de la clausura del Congreso.



XORNADAS "MERLUZA D& BURELA EN RIBADEO"

La Asociación de Comerciantes Industriales, Servicios y Autónomos de Ribadeo (Acisa) celebró en el mes de noviembre las "Xornadas Gastronómicas de Exaltación da Merluza D& Burela", en las que participaron 17 bares, mesones y restaurantes desde Ribadeo hasta Rinlo.



PRESENTACIÓN DEL "CORPUS CULINARIO"

En noviembre participamos en la presentación del "Corpus Culinario del Pez Espada y de la Tintorera", dos libros sobre el patrimonio marítimo-pesquero gallego que hablan de ciencia, economía y sociedad, cultura y gastronomía; y que ayudan a promocionar la marca FIPBlues.



VALORACIÓN DE ESPECIES PESQUERAS EN EL PLATO

El taller anual sobre "Aplicación de la Obligación de Desembarque, Selectividad de Artes y Valorización de Productos" se cerró con la ya clásica degustación de especies con alto potencial comercializador de la lonja, como bertorella, cabra de altura, caella, congrio, chicharro, raya y sable negro.



«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



«Tartar de Bonito con fresa y mayonesa de aguacate»
Manuel Fernández
Restaurante Bistró (Monforte)



«Pez Espada a la brasa con coco y cítricos»
Miguel Ángel Eijo
Restaurante Fumeiro (Viveiro)



«Besugo en escabeche cremoso de 1906 y setas de temporada»
Bruno Pena
Asociación Cocineros Lugo



NUEVA EDICIÓN DEL TALLER ANUAL SOBRE OBLIGACIÓN DE DESEMBARQUE Y VALORIZACIÓN

El pasado 30 de noviembre organizamos una nueva edición de la jornada *"Aplicación de la Obligación de Desembarque, Selectividad de Artes y Valorización de Productos"*, en la que se trataron temas relacionados con la administración pesquera: "Aplicación de la Obligación de Desembarque en la Gestión Pesquera Nacional y Europea" (M^a Concepción García, MAPA) y "principales novedades del nuevo reglamento de control europeo y las previsiones para la implantación de los sistemas de monitorización y control a distancia" (Aurora de Blas y Noemí Munguía, MAPA).

La segunda parte de la jornada se centró en la presentación de algunos de los proyectos de selectividad de artes y sostenibilidad en los que colabora la OPP Puerto de Burela, como REDIPESCA 2023, proyecto sobre mejora de la selectividad y del impacto en los fondos, así como de ahorro de consumo en la flota de Arrastre de litoral de Burela (Julio Valeiras y José Carlos Fernández, IEO). También se presentó un avance de un nuevo proyecto de OPP Burela sobre la alineación de sus proyectos con los objetivos de desarrollo sostenible ODS (Julio Sánchez, Imbatia).



PRESENTACIÓN RESULTADOS DEL PROYECTO 'REDIPESCA'

Durante esta *Jornada de Obligación de Desembarque y Valorización* se hicieron públicos los resultados del **proyecto técnico REDIPESCA**, que busca reducir el impacto medioambiental de la flota de Arrastre de litoral de OPP Burela con medidas para mejorar la selectividad de los artes de pesca y programas experimentales para desarrollar artes de pesca sin contacto con el fondo y con menor impacto ambiental.

REDIPESCA está dirigido por personal del IEO-CSIC. El buque en el que se realizó la campaña es el "Plaia de Rueta", socio de OPP Burela; la zona de pesca analizada es el caladero del Cantábrico-Noroeste (zona 8c del CIEM) y el número de lances muestreados fueron de 68 realizados entre el 17 de abril y el 16 de junio de 2023.



PROYECTO 'ISPAMER' SOBRE IMPACTO PALANGRE FONDO

El IEO-CSIC también dirige el **proyecto técnico ISPAMER** con el objetivo de conseguir datos científicos que demuestren la selectividad de flota de Palangre de Fondo de Burela y midan el posible impacto de esta arte de pesca en fondos de aguas europeas donde realiza su actividad nuestra flota, impactada por las 87 vedas decretadas en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/1614.

La observación para recoger datos a bordo se realizó durante 15 mareas y 159 lances o días de pesca, entre observación física (5 mareas y 46 lances) y electrónica (10 mareas y 113 lances). Los embarques, que se hicieron durante este 4º trimestre de 2023, se realizaron en 7 buques de nuestros socios: 3 en observación electrónica y 4 con observación física a bordo.