

Mar

Nº 456
Enero 2007

TACs y cuotas en 2007

España aumenta las posibilidades de pesca

El caladero de la anchoa se mantiene cerrado, pero 28 barcos desarrollarán una campaña experimental de capturas

Las pensiones mantienen el poder adquisitivo

Las más bajas suben por encima de la inflación prevista

Reforma laboral
Fijos por eventuales

D. O. para el mejillón gallego



Mar

Nº 456
Enero 2007

TACs y cuotas en 2007

España aumenta las posibilidades de pesca

**ANCHOA:
CALADERO CERRADO
CON PESCA
EXPERIMENTAL**

**Las pensiones
mantienen el
poder adquisitivo**

**Las más bajas suben por encima
de la inflación prevista**

**Reforma laboral
Fijos por
eventuales**

**D. O. para el
mejillón gallego**

Centro Nacional de Formación Marítima de

BAMIO

**Cerca de 30.000
alumnos han pasado
por las aulas de este
Centro de Formación
dependiente del
Instituto Social de la
Marina en sus quince
años de existencia.**

**El 75 por ciento de
los participantes en
cursos han
encontrado empleo**



**Centro de Formación
Marítima de Bamio**
El Salgueiral, s/n.
Vilagarcía de Arousa
(Pontevedra)
Tel.: 986 51 02 55
Fax: 986 50 61 11

*También puede encontrar
información del Centro en
cualquiera de las Direcciones
Provinciales del ISM*

LA GRAN ESCUELA DEL MAR



Posibilidades de pesca y pensiones han constituido dos de los puntos más importantes de las últimas semanas relacionadas con la actividad en el sector de la pesca y las políticas sobre protección social.

Los ministros comunitarios de pesca dieron luz verde a las posibilidades de pesca para 2007 en aguas de los países miembros con unos resultados que, una vez más, han supuesto una clara división de opiniones. Malos para las organizaciones ecologistas que consideran se han fijado una serie de Total Admisible de Capturas por encima de las posibilidades reales de los caladeros. Por el contrario, los resultados han sido calificados como muy positivos por parte de las organizaciones pesqueras fundamentalmente por las mejoras en las posibilidades de capturas de especies de alto valor comercial en aguas comunitarias. Para la Administración española, se trata igualmente de un buen resultado equilibrado

entre la situación de los caladeros y las cuotas asignadas, posición que es compartida por los responsables comunitarios para quienes el objetivo de la política pesquera común es lograr un punto intermedio entre capturas y actividad del sector, siempre con el objetivo de lograr una progresiva recuperación de los caladeros.

En el conjunto de los debates, como hace un año, la anchoa volvió a ser la estrella y también, como hace un año, de la polémica. España acudía a las negociaciones con la idea de mantener cerrado el caladero a la pesca habitual. Probablemente bajo presiones francesas a la Comisión, el acuerdo final supone la apertura del mismo para la actividad de 28 barcos sólo con fines científicos entre los meses de abril y junio para analizar el com-

portamiento de los *stocks*, compromiso que no ha sido recibido favorablemente entre los pescadores afectados.

Buscar equilibrio entre pesca real y posibilidades de de pesca constituye ya un viejo objetivo en el marco comunitario con motivo de estas negociaciones. El mar no es una fábrica que puede ofertar a la carta el

volumen de pesca que pueda demandar en cada momento el mercado. En la parte negativa se puede señalar que los datos sobre la situación de los caladeros en todo el mundo reflejan un progresivo deterioro de las posibilidades de capturas. Es indispensable un mayor control sobre la pesca real y sobre todo eliminar las pesquerías ilegales. Pero, en la parte positiva, como se ha puesto de manifiesto en las propias aguas comunitarias, se puede resaltar también, en un momento de pesimismo, que, a poco que se cuiden los caladeros, hasta la fecha el mar tiene una gran capacidad de recuperación.

El año se inició con el pago de una cantidad extra a los pensionistas para compensar la desviación del IPC en 2006 sobre las previsiones iniciales de la Administración. Para 2007, la totalidad de las pensiones suben en un porcentaje mínimo para mantener el poder adquisitivo y con subidas superiores para las más bajas. Novedad importante para 2007 es el aumento en la política conjunta de prestaciones sociales donde destaca la ley de Dependencia. ■

De pesca y pensiones



MANUAL PRÁCTICO DEL SISTEMA MUNDIAL DE SOCORRO Y SEGURIDAD MARÍTIMA

Autor **Elías Meana**

EL MOTOR DIESEL SIN PROBLEMAS

Autor **Don Seddon**

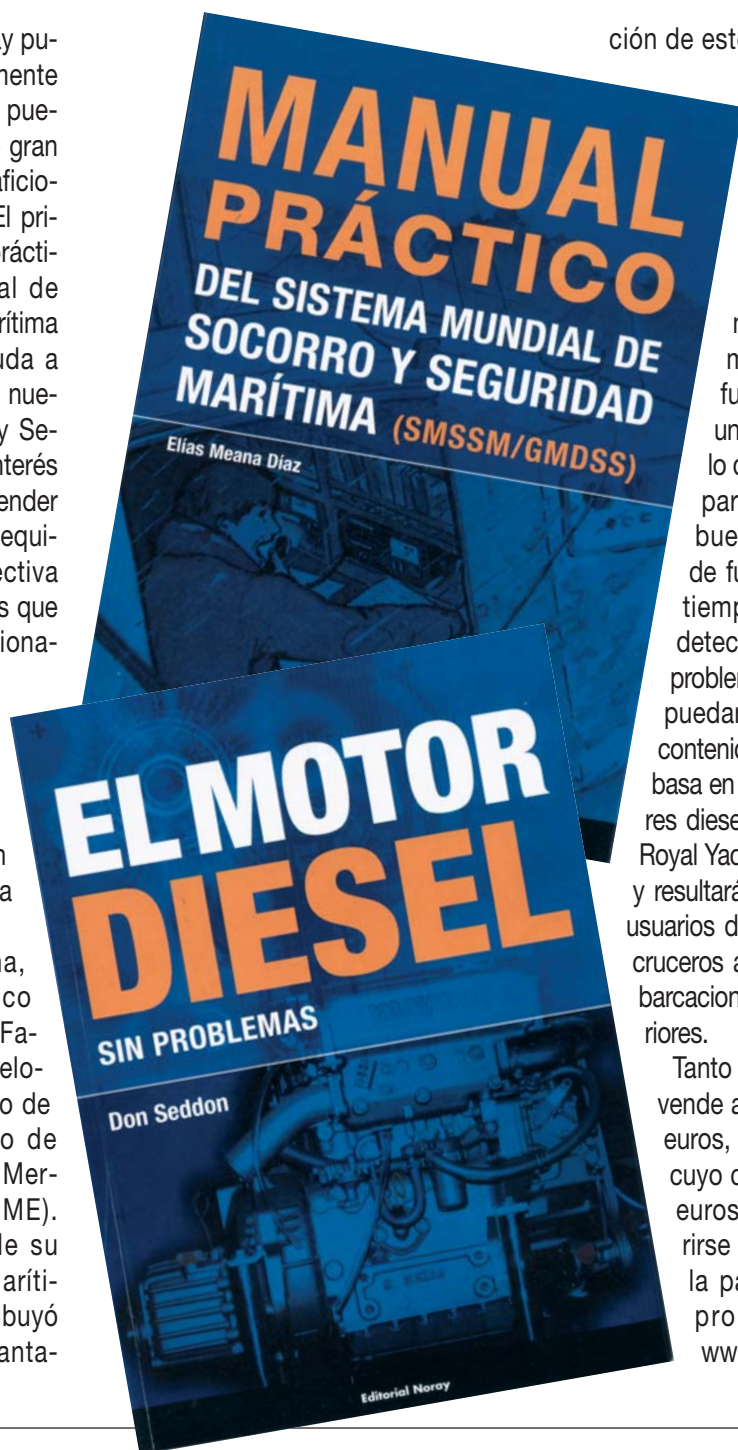
La Editorial Noray publicó recientemente dos libros que pueden resultar de gran utilidad a los aficionados a la navegación. El primero de ellos, "Manual práctico del Sistema Mundial de Socorro y Seguridad Marítima (SMSSM/GMDSS)", ayuda a entender de forma fácil el nuevo Sistema de Socorro y Seguridad, y que será de interés para los que quieran aprender a utilizar su nueva VHF equipada con "llamada selectiva digital", así como para los que deseen conocer el funcionamiento del SMSSM. Un texto útil, asimismo, para quienes pretendan examinarse de los títulos náuticos o, simplemente, para mantenerse al día en materia de seguridad a bordo.

Su autor, Elías Meana, es Oficial Radioeléctrico de la Marina Mercante (Facultad Náutica de Barcelona) y profesor del Centro de Formación del Colegio de Oficiales de la Marina Mercante Española (COMME). En su momento, desde su cargo en el Servicio Marítimo de Telefónica, contribuyó directamente a la implanta-

ción de este sistema en España.

"El motor diesel sin problemas", del que es autor Don Seddon, trata de proporcionar un conocimiento básico del funcionamiento de un motor diesel y de lo que hay que hacer para mantenerlo en buenas condiciones de funcionamiento, al tiempo que permitirá detectar y resolver los problemas y averías que puedan presentarse. El contenido de este libro se basa en el curso de motores diesel impartido por la Royal Yachting Association, y resultará de utilidad a los usuarios de barcos de vela, cruceros a motor y de embarcaciones de aguas interiores.

Tanto este libro, que se vende al precio de 15,50 euros, como el anterior, cuyo coste es de 13,50 euros, pueden adquirirse en librerías o en la página web de la propia editorial: www.noray.es. ■



en este número

Nº 456 - Enero 2007

Editor:

Instituto Social de la Marina
(Ministerio de Trabajo y Asuntos
Sociales).

Director general:

Eduardo González López.

Director:

Vidal Maté.

Redacción:

Raúl Gutiérrez, S. de Francisco y
Concha Hernández Carazo.

Fotos:

Jesús Navarro y J. M. González Vallecillo

Secretaría de redacción:

Isidoro Mora

Para entrar en contacto con el ISM:

Alicante: Casa del Mar. Acceso Muelles del
Poniente, 2 - Tel. 965 12 65 23.

Almería: Casa del Mar. Puerto Pesquero, 1 -
Tel. 950 62 02 11.

Baleares: Casa del Mar. Muelle Viejo, 15.
Palma de Mallorca - Tel. 971 72 56 06.

Barcelona: Casa del Mar. C/ Albareda, 1 -
Tel. 93 443 96 00.

Cádiz: Casa del Mar. Avda. de Vigo, s/n. -
Tel. 956 25 17 03.

Cantabria: Casa del Mar. Avda. Sotileza, 8.
Santander - Tel. 942 21 46 00.

Cartagena: Casa del Mar. C/ Pez, 1. Cartagena
(Murcia) - Tel. 968 50 20 50.

Castellón: Casa del Mar. Plaza Miguel Peris y
Segarra, s/n. Grao de Castellón -
Tel. 964 28 30 72.

Ceuta: Casa del Mar. Avda. Cañonero Dato, 20 -
Tel. 956 50 02 40.

Gijón (Asturias): Casa del Mar. Avda. Príncipe
de Asturias, 76. - Tel. 98 532 71 00.

Guipúzcoa: Casa del Mar. C/ Marinos, 1.
Pasaia (Guipúzcoa) - Tel. 943 40 40 00.

Huelva: Casa del Mar. Avda. Hispanoamérica,
9. - Tel. 959 25 74 11..

La Coruña: Casa del Mar. Avda. Ramón y
Cajal, 1 - Tel. 981 28 70 00.

Las Palmas: Casa del Mar. C/ León y Castillo,
322 - Tel. 928 49 46 45.

Lugo: Oficina Administrativa. Carril dos
Loureiros, 17. - Tel. 982 22 50 10.

Madrid: Oficina Administrativa. C/ Churruga, 2 -
Tel. 91 591 99 00.

Málaga: Oficina Administrativa. Pasillo del
Matadero, 4 (Puente del Carmen) -
Tel. 95 235 93 61.

Melilla: Casa del Mar. Avda. de la Marina
Española, 7 - Tel. 95 267 88 00.

Santa Cruz de Tenerife: Casa del Mar. Avda.
de Anaga, s/n. - Tel. 922 59 89 00.

Sevilla: Oficina Administrativa. C/ Fernando IV,
1 - Tel. 95 428 60 28.

Tarragona: Casa del Mar. C/ Francisco Bastos,
19 - Tel. 977 24 03 87.

Valencia: Casa del Mar. Avda. del Puerto, 300 -
Tel. 96 331 99 00.

Vigo: Casa del Mar. Avda. de Orillamar, 51 -
Tel. 986 21 61 00.

Vilagarcía de Arousa: Casa del Mar. Avda. de
la Marina, 23. Vilagarcía de Arousa
(Pontevedra) - Tel. 986 50 17 81.

Vizcaya: Oficina Administrativa.
C/ Virgen de Begoña, 32. Bilbao (Vizcaya) -
Tel. 94 412 61 00.

O en cualquiera de sus 120 delegaciones
locales.

Redacción y Administración:

Génova, 20, 5.ª planta. 28004 MADRID.
Teléfonos 91 310 04 07

y 91 310 46 26. Fax 91 319 91 34.

Imprime: GRAFOFFSET, S.L.

C/. Los Herreros, 14. Pol. Ind.

Los Ángeles. 28906. GETAFE (Madrid).

Depósito Legal: M. 16516/1963.

NIPO: 205-07-001-4

MAR no se hace responsable de las opi-
niones vertidas en los artículos y entre-
vistas publicados. Sólo se considerarán
opiniones de MAR aquellas que vayan
suscritas por su director o aparezcan en
forma editorial.

Se podrán reproducir total o parcial-
mente los trabajos publicados en MAR,
citando la procedencia y solicitando la
autorización de la revista.



6

NUEVAS CUOTAS

PESQUERAS. Los ministros
comunitarios de pesca
aprobaron las posibilidades de
pesca para 2007.

20

SUBIERON LAS PENSIONES.

Todas las pensiones
experimentaron una subida en
2007 para mantener el poder
adquisitivo.

6 Nuevas cuotas pesqueras

16 El caladero de la anchoa

20 Subida de las pensiones

26 La reforma laboral

30 Enfermedades profesionales

32 Contingentes de extranjeros

33 Campaña del ISM por la diabetes

34 El consumo de pescado en España

40 El anisakis en la pesca

44 D. O. para el mejillón

48 Pleno de Aetinape

50 Españoles en la pesca en Terranova

58 Directiva sobre vertidos

60 Ley de Navegación

64 MeteOp para controlar el mar

68 De costa a costa

72 Página médica

74 Noticias breves

26

REFORMA LABORAL.

Gran aumento de los
contratos fijos frente
a la contratación
temporal.



**Cuotas
comunitarias
en 2007** España

AUMENTA sus posibilidades de pesca

Los ministros comunitarios de Pesca lograron en su reunión de finales del pasado año el acuerdo para la asignación de las posibilidades de pesca en 2007. El resultado final fue calificado como positivo por los responsables de la Administración española en esas negociaciones, así como por las principales organizaciones de pesca. Por su parte, en medios comunitarios, el compromiso fue calificado igualmente como bueno en la estrategia comunitaria de lograr un equilibrio entre los intereses de los pescadores y armadores y las posibilidades de captura en cada uno de los caladeros.



Entre los aumentos más importantes destacan la merluza, gallo, cigala y caballa

Para la ministra española de Agricultura y Pesca, Elena Espinosa, el acuerdo logrado en Bruselas es positivo para los pescadores españoles en cuanto supone un punto de equilibrio entre los intereses de los armadores y las posibilidades reales de capturas. Entre otras especies, España logró un incremento en las capturas de una serie de especies como la merluza con el 20%, gallo y caballa con el 13%, lenguado y cigala con el 11% o rape con el 6%, especies de gran interés comercial para el sector, mientras en otros se cedieron posiciones en función de los datos de los informes científicos.

En el caso de la anchoa, sobre el que se ha centrado la polémica en el último año, la ministra valoró la aprobación de un TAC cero como un dato positivo, lo que supone mantener la veda en el Cantábrico. Sin embargo, ese acuerdo va ligado al desarrollo entre el 15 de abril y el 15 de junio próximos de una campaña científica que supone la actividad de 20 barcos comerciales españoles y otro ocho franceses con la presencia de observadores a bordo para evaluar los recursos de cara a la adopción de otras medidas en el futuro sobre la reapertura del caladero. La apertura de la pesquería solamente se decidirá en función de los datos que aporten los resultados de esas campañas. La medida fue recibida con prudencia en medios del gobierno vasco y con rechazo entre los armadores hasta ver cuáles son las condiciones en que se desarrollan esos trabajos para ver el estado de los recursos.

Para el comisario de Pesca, Joe Borg, las negociaciones de este año han sido igual de difíciles de las que se han mantenido en campañas precedentes. En su opinión, la propuesta comunitaria respondía al interés de Bruselas de lograr un mecanismo que supusiera conciliar de la mejor forma posible dos exigencias, favorecer la recuperación de los caladeros donde las poblaciones de peces se hallan agotadas y atender a la vez las demandas de los pescadores cuyos ingresos dependen del ejercicio continuado de la actividad de la pesca. Aunque el compromiso ha sido recibido con críticas desde ambas posiciones, para el comisario se trata de un acuerdo en la línea de lograr una pesca sostenible, cerrando las posibilidades de pesca donde los recursos están muy deteriorados y abriendo progresivamente



Comparación TAC y cuotas UE (2006-2007)

Aguas comunitarias

ABADEJO		<i>Pollachius pollachius</i>			
Vb, VI, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	6	6	0	0	
Unión Europea	450	450	0	0	
TAC	450	450	0	0	
VII		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	29	29	0	0	
Unión Europea	15.300	15.300	0	0	
TAC	15.300	15.300	0	0	
VIII, a), b), d), e)		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	286	286	0	0	
Unión Europea	1.680	1.680	0	0	
TAC	1.680	1.680	0	0	
VIII c)		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	236	236	0	0	
Unión Europea	262	262	0	0	
TAC	262	262	0	0	
IX, X, COPACE, 34.1.1		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	278	278	0	0	
Unión Europea	288	288	0	0	
TAC	288	288	0	0	

ATÚN BLANCO (Bonito del Norte)		<i>Thunnus alalunga</i>			
Atlantic ocean, north of latitude 5°N		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	24.282	22.969	-1.313	-5,41	
Unión Europea	40.820	43.068	2.248	5,51	
TAC	34.500	34.500	0	0	
Atlantic ocean, south of latitude 5°N		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	944	944	0	0	
Unión Europea	1.915	1.915	0	0	
TAC	30.915	30.915	0	0	

ATÚN COMÚN (Cimarrón)		<i>Thunnus thynnus</i>			
Atlantic ocean, east of longitude 45° W		Diferencia			
	2006	2007*	Tm	%	
España	6.266	3.133	-3.133	-50,00	
Unión Europea	18.301	9.398	-8.903	-48,65	
TAC	32.000	29.500	-2.500	-7,81	

* Cuota correspondiente al primer trimestre.

FLETÁN NEGRO		<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>			
II, IV, VI		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	8	6	-2	-25,00	
Unión Europea	1.052	847	-205	-19,49	
TAC	-	-	-	-	



la mano allí donde se ha observado una recuperación con la aplicación de diferentes planes.

Frente al optimismo de políticos y negociadores comunitarios, desde las organizaciones ecologistas se han criticado duramente las cuotas de pesca acordadas por los ministros comunitarios por estimar que las mismas suponen un daño para las posibilidades de pesca de todos los caladeros y muy especialmente por la autorización para la pesca científica de la anchoa en el Cantábrico que, en su opinión puede suponer el agotamiento del caladero.

DIFÍCIL EQUILIBRIO ENTRE LAS PARTES

Como sucede ya históricamente con las negociaciones de cada campaña para asignar las posibilidades de pesca para el próximo año, las mismas se celebraron bajo dos posiciones duramente enfrentadas. Por un lado se hallaban los informes de los científicos y de las organizaciones ecologistas en defensa de unos duros ajustes a las posibilidades de pesca para evitar el agotamiento de los caladeros y por la otra, las organizaciones de pesca abogando por un incremento de cuotas. En medio de estos dos frentes se hallaban las Administraciones española y comunitaria desde donde se abogaba por lograr un equilibrio entre mantener la actividad en el sector sin recortes traumáticos por encima del 15%, y defender la sostenibilidad de los caladeros.

Con los datos científicos en la mano, Bruselas abordaba estas negociaciones bajo la filo-

Para la anchoa se aprobó un TAC cero, pero entre el 15 de abril y 15 de junio un total de 28 barcos llevarán a cabo capturas científicas con carácter experimental



sófa de seguir una política de sostenibilidad de los recursos basada en los dictámenes de los científicos, aunque el propio comisario reconocía que esos informes eran muy dispares en relación con un mismo problema de recursos. Bruselas estaba de acuerdo sobre la necesidad de seguir poniendo sobre la mesa planes de recuperación a medio o a largo plazo ante los resultados logrados en las campañas precedentes al valorar muy positivamente el resultado de los planes aplicación desarrollados en los años anteriores.

De acuerdo con las informaciones en su poder sobre la situación de los caladeros, las autoridades comunitarias propusieron inicialmente un recorte del 25% en las capturas de bacalao que, en el caso de las zonas donde existe una pesca compartida con Noruega, se limitaba al 14%. Bruselas señalaba además la necesidad de incrementar los mecanismos para lograr una mayor eficacia en la conservación de la especie. Un panorama diferente era el que presentaba la propia Comisión en el caso de la merluza del norte donde se reconocían los efectos positivos del plan de recuperación en muy pocos años por lo que se proponía un incremento para este ejercicio del 15%. Una situación similar a la de la merluza es la que afecta a las poblaciones de lenguado en el Golfo de Vizcaya donde también se han logrado resultados positivos con una política de planificación a largo plazo por lo que se proponía un aumento de los TACs en un 12%. Por el contrario, para las capturas de merluza y cigala en la península Ibérica la propuesta comunitaria era de un recorte del 10% al superarse muy ampliamente las capturas autorizadas.

La Administración española acudió a las negociaciones de este año con la mirada puesta en materia de cuotas en lograr para la merluza incrementos superiores al 15%, evitar la reducción planteada por Bruselas para las capturas de gallo en aguas comunitarias no españolas y, en lo que afecta al caladero nacional, evitar fuertes reducciones en las capturas de rape y mer-

Comparación TAC y cuotas UE (2006-2007)

BACALADILLA		<i>Micromesistius putosus</i>			
I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII a b d e, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	44.533	35.842	-8.691	-19,52	
Unión Europea	344.063	276.780	-67.283	-19,56	
TAC	2.000.000	1.700.000	-300.000	-15,00	

VIII c, IX, X, COPACE 34.1.1		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	46.795	39.776	-7.019	-15,00	
Unión Europea	58.494	49.720	-8.774	-15,00	
TAC	2.000.000	1.700.000	-300.000	-15,00	

BOQUERÓN		<i>Engraulis encrasicolus</i>			
VIII		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	4.500	0	-4.500	-100,00	
Unión Europea	5.000	0	-5.000	--100,00	
TAC	-	-	-	-	

IX, X; COPACE 34.1.1		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	3.826	3.826	0	0	
Unión Europea	8.000	8.000	0	0	
TAC	8.000	8.000	0	0	

BROSMIO		<i>Brosme brosme</i>			
V, VI, VII		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	29	23	-6	-20,69	
Unión Europea	604	483	-121	-20,03	
TAC	-	-	-	-	

CABALLA DEL ATLÁNTICO		<i>Scomber scombrus</i>			
VIIIc, IX, X; COPACE 34.1.1		Diferencia			
	2006	2006	Tm	%	
España	21.574	24.405	2.831	13,12	
Unión Europea	26.176	29.611	3.435	13,12	
TAC	26.176	29.611	3.435	13,12	

II, Vb, VI, VII, VIIIa, b, d, e, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	20	20	0	0	
Unión Europea	225.837	225.837	0	0	
TAC	415.824	415.824	0	0	

Comparación TAC y cuotas UE (2006-2007)

CIGALA		<i>Nephrops norvegicus</i>			
Vb, VI		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	36	40	4	11,11	
Unión Europea	17.675	19.885	2.210	12,50	
TAC	17.675	19.885	2.210	12,50	
VII		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	1.290	1.509	219	16,98	
Unión Europea	21.498	25.153	3.655	17,00	
TAC	21.498	25.153	3.655	17,00	
VIII a, b, d, e		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	242	259	17	7,02	
Unión Europea	4.030	4.320	290	7,20	
TAC	4.030	4.320	290	7,20	
VIII c		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	140	126	-14	-10,00	
Unión Europea	146	131	-15	-10,27	
TAC	146	131	-15	-10,27	
IX, X, COPACE, 34.1.1		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	122	109	-13	-10,66	
Unión Europea	486	437	-49	-10,08	
TAC	486	437	-49	-10,08	

GALLINETA DEL ATLÁNTICO		<i>Sebastes spp</i>			
V, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	1.014	749	-265	-26,13	
Unión Europea	9.463	6.992	-2.471	-26,11	
TAC	62.416	46.000	-16.416	-26,30	

GALLOS		<i>Lepidorhobuss spp</i>			
Vb, VI, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	327	327	0	0	
Unión Europea	2.880	2.880	0	0	
TAC	2.880	2.880	0	0	
VII		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	5.490	5.490	0	0	
Unión Europea	18.300	18.300	0	0	
TAC	18.300	18.300	0	0	
VIIIa, b, d, e		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	1.176	1.176	0	0	
Unión Europea	2.125	2.125	0	0	
TAC	2.125	2.125	0	0	
VIIIc, IX, X; COPACE 34.1.1		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	1.171	1.330	159	13,58	
Unión Europea	1.269	1.440	171	13,48	
TAC	1.269	1.440	171	13,48	



luza, aumentar las posibilidades de pesca para caballa y jurel y mantener un TAC cero en las capturas de la anchoa en el Golfo de Vizcaya.

En lo que se refiere a la regulación de los artes fijos como volantas y cercos, las pretensiones de Agricultura se concretaban en evitar que las medidas de regulación comunitarias se aplicaran en aguas españolas toda vez que en el mismo ya existen otras exigencias en materia de mallas o a la dimensión de los aparejos. España se negaba finalmente a que se produjeran cambios en la estabilidad relativa referidos a algunos stocks como la bacaladilla y rechazaba la necesidad de que un estado costero aprobara el actual status para el desarrollo de una campaña experimental cuando en la actualidad sólo hace falta una notificación al mismo.

Dada la importancia de sus niveles de capturas como fundamentalmente del valor de las mismas, para el sector pesquero español era muy importante el resultado en las posibilidades de capturas para especies como la merluza en la zona norte donde España tiene un cupo de casi la tercera parte del total de las posibilidades de pesca asignadas. Bruselas considera que, según los datos de los informes científicos, se ha producido una importante recuperación de esos caladeros hasta situar los niveles de biomasa por encima de las 140.000 toneladas, lo que se podría traducir en unos desembarcos de casi 54.000 toneladas con un incremento del TAC del 22%. Aunque las posiciones de partida comunitarias señalaban la conveniencia de que los TAC no sufrieran aumentos ni descensos por encima del 15% para



apoyar una política de estabilidad, en el caso de la merluza Bruselas no ofreció fuertes resistencias a las peticiones del sector y de los países miembros para aprobar un incremento del 20% respecto al año pasado. Eso se tradujo en un TAC para las zonas VI y VII de 29.541 toneladas de las que 8.708 corresponden a España junto a otras 19.701 toneladas en las zonas VIIIab de las que 6.062 son igualmente para la flota española.

Con estas cifras se recuperan los niveles de capturas de hace una década cuando se pro-

Comparación TAC y cuotas UE (2006-2007)

JURELES		<i>Trachurus spp.</i>			
Vb, VI, VII, VIIIa, b, d, e, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	13.396	13.422	26	0,19	
Unión Europea	135.257	135.518	261	0,19	
TAC	137.000	137.000	0	0	
VIII c, IX		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	29.587	29.587	0	0	
Unión Europea	55.000	55.000	0	0	
TAC	55.000	55.000	0	0	
CEPACE 34.1 bajo soberanía/jurisdicción (Canarias)		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	1.280	1.280	0	0	
Unión Europea	1.280	1.280	0	0	
TAC	1.280	1.280	0	0	

LENGUADO		<i>Solea vulgaris</i>			
VIIIa, b		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	9	10	1	11,11	
Unión Europea	4.060	4.540	480	11,82	
TAC	4.060	4.540	480	11,82	
VIIIc, d, e, IX, X, COPACE 34.1.1		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	458	458	0	0	
Unión Europea	1.216	1.216	0	0	
TAC	1.216	1.216	0	0	

MARUCA		<i>Molva molva</i>			
VI, VII, VIII, IX, X, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	4.124	3.300	-824	-20,00	
Unión Europea	14.966	11.973	-2.993	-20,00	
TAC	-	-	-	-	

MERLAN		<i>Merlangius merlangus</i>			
VIII		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	1.440	1.440	0	0	
Unión Europea	3.600	3.600	0	0	
TAC	3.600	3.600	0	0	

PEZ ESPADA		<i>Xiphias gladius</i>			
Oceano Atlántico, al norte de 5°N		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	5.565	6.579	1.014	18,22	
Unión Europea	6.760	7.818	1.058	15,65	
TAC	14.000	14.000	0	0	
Oceano Atlántico, al sur de 5°N		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	5.423	5.423	0	0	
Unión Europea	5.780	5.780	0	0	
TAC	16.055	17.000	945	5,89	

Comparación TAC y cuotas UE (2006-2007)

MERLUZA EUROPEA		<i>Merlangius merlangus</i>			
Vb, VI, VII, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	7.257	8.708	1.451	19,99	
Unión Europea	24.617	29.541	4.924	20,00	
TAC	24.617	29.541	4.924	20,00	
VIIIa, b, d, e		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	5.052	6.062	1.010	19,99	
Unión Europea	16.419	19.701	3.282	19,99	
TAC	16.419	19.701	3.282	19,99	
VIIIc, d, e, IX, X; COPACE 34.1.1		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	4.263	3.922	-341	-8,00	
Unión Europea	6.661	6.128	-533	-8,00	
TAC	6.661	6.128	-533	-8,00	

PATUDO		<i>Thunnus obesus</i>			
Oceano Atlántico		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	24.616	15.963	-8.653	-35,15	
Unión Europea	46.508	31.500	-15.008	-32,27	
TAC	90.000	90.000	0	0	

RAPES		<i>Lophiidae</i>			
Vb, VI, XII, XIV		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	180	198	18	10,00	
Unión Europea	4.686	5.155	469	10,01	
TAC	4.686	5.155	469	10,01	
VII		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	971	1.031	60	6,18	
Unión Europea	26.456	28.080	1.624	6,14	
TAC	26.456	28.080	1.624	6,14	
VIII a, b, d, e		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	1.137	1.206	69	6,07	
Unión Europea	7.462	7.920	458	6,14	
TAC	7.462	7.920	458	6,14	
VIIIc, IX, X; COPACE 34.1.13		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	1.629	1.629	0	0	
Unión Europea	1.955	1.955	0	0	
TAC	1.955	1.955	0	0	

SOLLA EUROPEA		<i>Pleuronectes platessa</i>			
VII, VIII, IX, X, 34.1.1		Diferencia			
	2006	2007	Tm	%	
España	75	75	0	0	
Unión Europea	448	448	0	0	
TAC	448	448	0	0	



dujo una crisis que obligó al desarrollo de los planes de recuperación. Superada esa crisis, Bruselas ha insistido igualmente en la necesidad de contar en el futuro con un plan de gestión a largo plazo al igual que se está aplicando en otras especies para evitar que se repitan los problemas del pasado.

En lo que afecta a las aguas comunitarias, desde la Administración española se valoran igualmente como muy positivos los resultados logrados en otras especies como el rape donde en la zona VI se ha conseguido un incremento del 10% y del 6% en las zonas VII y VIIIabd. En el caso de las pesquerías de gallo, frente a una propuesta inicial comunitaria de recortar las posibilidades de pesca en un 15%, el acuerdo contempla el mantenimiento de los niveles de capturas de 2006. Finalmente, en lo que respecta las aguas comunitarias destaca el incremento en las cuotas de captura para la cigala en un 11% en la zona VI, del 17% en la zona VII y del 7% en la zona VIIIabd

Fuertes recortes en las posibilidades de capturas de otras especies como el bacalao

En la pesquería del atún rojo se estableció un TAC provisional de 9.397 toneladas de las que 3.133 corresponden a España, aunque la distribución definitiva se aprobará en la próxima reunión del ICCAT a finales del mes de enero en Japón.

Frente a esos resultados en aguas comunitarias recibidos calurosamente por organizaciones pesqueras como la Cooperativa de Armadores de Vigo para cuyos responsables la Administración española desarrolló unas buenas negociaciones buscando el equilibrio entre todos los intereses del sector en su conjunto, los resultados han tenido otro cariz en lo que afecta a las aguas del caladero nacional, así como para Portugal donde hay en marcha varios planes para la recuperación de algunas pesquerías como la cigala y la merluza. Para estas zonas y especies, la propuesta contemplaba una reducción del esfuerzo pesquero en un 10%, lo que suponía ya el tercer año consecutivo, para los barcos que capturen más de cinco toneladas de merluza y 2,5 toneladas de cigala junto a una reducción en el TAC de merluza del 10%, del 15% en el rape y del 10% en el de la cigala en las zonas VIII y IX. Como resultado de las negociaciones, las capturas de rape se mantienen como en el plan del pasado año, las capturas de merluza se reducirán un 8% y se aplicará una reducción del 10% para las capturas de cigalas.

ANCHOAS DE LA DISCORDIA

Tras lo sucedido en 2006, cuando se eliminó la veda en contra de las posiciones de los pescadores españoles por la presión de los armadores franceses y a media campaña se hubo de proceder al cierre del caladero por falta de capturas, este año la anchoa centraba uno de los ejes de los debates en las negociaciones sobre TACs y cuotas. Como punto de partida España acudía a Bruselas con la pretensión de mantener el cierre del caladero en función de los informes de los científicos y de acuerdo con las peticiones planteadas por el conjunto del sector afectado. Ante esta situación, España planteó un stock cero hasta no disponer de nuevos datos la próxima primavera para analizar la situación del caladero y ver las perspectivas para la próxima campaña. En medios del sector se temía sin embargo que los franceses



Comparación TAC y cuotas UE (2006-2007)

NAFO

FLETÁN NEGRO

Reinhardtius hippoglossoides

NAFO área 3LMNO	Diferencia			
	2006	2007	Tm	%
España	5.072	4.387	-685	-13,51
Unión Europea	8.038	6.951	-1.087	-13,52
TAC	13.079	11.856	-1.223	-9,35

GALLINETAS DEL ATLÁNTICO

Sebastes spp.

NAFO área 3M	Diferencia			
	2006	2007	Tm	%
España	233	233	0	0
Unión Europea	7.813	7.813	0	0
TAC	5.000	5.000	0	0

NAFO área 3O	Diferencia			
	2006	2007	Tm	%
España	1.771	1.771	1.589	0
Unión Europea	7.000	7.000	7.000	0
TAC	20.000	20.000	20.000	0

CAMARÓN NÓRDICO

Pandalus borealis

NAFO área 3M	Diferencia			
	2006	2007	Tm	%
España	257 días	257 días	-	-
Unión Europea	3.293 días	3.293 días	-	-
TAC	-	-	-	-

Comparación TAC y cuotas UE (2006-2007)

RAYAS		Rajidae		
NAFO área 3LNO				
	2006	2007	Diferencia	
			Tm	%
España	6.561	6.561	0	0
Unión Europea	8.500	8.500	0	0
TAC	13.500	13.500	0	0

LOCHA BLANCA		Urophycis tenuis		
NAFO área 3NO				
	2006	2007	Diferencia	
			Tm	%
España	2.165	2.165	0	0
Unión Europea	5.000	5.000	0	0
TAC	8.500	8.500	0	0

NORUEGA

BACALAO DEL ATLÁNTICO		Gadus morhua		
Zona de Noruega (al norte del 62° N) I, II, a, b				
	2006	2007	Diferencia	
			Tm	%
España	2.550	2.288	-262	-10,27
Unión Europea	18.920	16.974	-1.946	-10,29
TAC	457.000	410.000	-47.000	-10,28

GALLINETA DEL ATLÁNTICO		Sebastes spp.		
Zona de Noruega (al norte del 62° N) I, II, a, b				
	2006	2007	Diferencia	
			Tm	%
España	95	95	0	0
Unión Europea	1.500	1.500	0	0
TAC	-	-	-	-



Agricultura y las organizaciones de la pesca satisfechas de los resultados logrados en Bruselas

podrían imponer al menos parte de sus planteamientos favorables a la apertura del caladero, aunque fuera con una cuota baja.

Consecuencia de las negociaciones, el acuerdo final supone el mantenimiento del cierre de caladero con un TAC cero. Sin embargo Bruselas dio luz verde para que entre el 15 de abril y el 15 de junio se puedan llevar a cabo campañas científicas con barcos comerciales con observadores de bordo de los mismos para lograr información sobre el estado de los recursos bajo la supervisión del Comité Científico y Técnico de Pesca de la UE. El tope de esas capturas con fines científicos no podrá superar el 10% del esfuerzo que se desarrollaría si se encontrara abierto el caladero en condiciones normales. En estas acciones podrán participar solamente ocho franceses y 20 españoles y los mismos deberán informar quincenalmente a la Comisión sobre los resultados obtenidos. Bruselas contempla que la apertura de la pesquería a la actividad normal solamente se hará cuando se conozcan los resultados de estas campañas experimentales de primavera.

En medios políticos y profesionales de las zonas afectadas por este acuerdo, el mismo ha sido recibido con prudencia y escepticismo. Desde las cofradías de Guipúzcoa, su presidente Jaime Tejedor señalaba que para conocer el estado de los recursos no hacían falta este tipo de campañas ya que es sobradamente sabida la mala situación del caladero. En su opinión, lo de la campaña experimental es solamente una justificación impuesta por Francia, con quien hay que llevarse bien a efectos de intercambios en las posibilidades para las capturas de otras especies y duda de que los franceses se vayan a contentar con este tipo de pesquería científica. Desde el gobierno vasco, el consejero de Pesca, Gonzalo Sáenz de Samaniego señala la necesidad de exigir el máximo de controles para que la pesca experimental sea solamente eso.

DE ARTES Y COMERCIO

Junto a la aprobación de TACs y distribución de cuotas, los ministros comunitarios de pesca también debatieron cuestiones técnicas y de política para el sector.

Entre las medidas técnicas, Bruselas propo-



La UE DESOYE a los científicos

No hay dos sin tres, dice el dicho, y los ministros de Pesca de la Unión Europea parece que quieren refrendar este aserto. Y es que, a pesar de los informes existentes, resultado de las campañas de científicos españoles y franceses y de los elaborados por el Consejo Internacional para la Exploración del Mar (ICES), organismo que asesora a la Unión Europea, se ha vuelto a dejar vía libre a la pesca de la anchoa. Si bien es cierto que se establece un TAC "0" para esta especie, se ha buscado un subterfugio a través de la "pesca científica" para permitir la continuación de la pesquería y su comercialización. Esperemos que a mediados del próximo año no estemos ante el tercer cierre consecutivo de este caladero.

Nada arredró a los políticos europeos. Ni los informes científicos, ni la reciente experiencia de dos cierres consecutivos de la pesquería de la anchoa en el golfo de Vizcaya, ni siquiera el, al menos, no contradecir lo que se había señalado o acordado anteriormente por los propios políticos europeos... Y es que en el Consejo de ministros de Pesca de 2005, cuando se acordó reabrir el caladero tras el primer cierre, se dijo que si la biomasa del stock bajaba de las 28.000 toneladas ello implicaría la suspensión inmediata de las actividades pesqueras.

A día de hoy, y con los resultados de las últimas campañas efectuadas a finales del pasado año por científicos de Azti, IEO e Ifremer, la biomasa de anchoa se estima en unas 18.640 toneladas, muy por debajo del límite biológico de seguridad establecido en 21.000 toneladas.

Con estos datos en la mano, no había ar-



gumentos para reabrir el caladero. Sin embargo, los representantes franceses dejaron muy claro que no consentirían el cierre de esta pesquería (“Yo defiendiendo los intereses de los pescadores, no los de la anchoa”, señaló el ministro de Pesca francés Dominique Bussereau) y que estaban dispuestos a impedir cualquier otro acuerdo sobre cuotas. Al final, se encontró el subterfugio de “campaña experimental” (similar excusa utilizan los japoneses para proseguir con la caza de ballenas) bajo el que podrán faenar 28 barcos (20 españoles y 8 franceses) entre el 15 de abril y el 15 de junio para “evaluar el estado del caladero”. Sin embargo, ningún científico (más bien al contrario, según ha podido constatar esta revista) ha avalado la necesidad de dicha “campaña” para evaluar la situación de la anchoa, dada la información de la que se dispone.

Y menos comprensible aún resulta el que se autorice la comercialización de esas capturas. Unas capturas, por otra parte, sobre las que aún no se ha explicado qué límite tendrán, ya que el único compromiso adoptado es que lleven un observador científico a bordo y de informar quincenalmente a Bruselas de los resultados de dicho experimento.

RECELOS DEL SECTOR PESQUERO

Los acuerdos al que llegaron los ministros de Pesca, y teniendo en cuenta los precedentes y situación de esta pesquería en el golfo de Vizcaya, han despertado fuertes recelos en el sector pesquero español, tanto por sus dudas sobre la eficacia de esta medida, como por el alto número de barcos que pescarán en el caladero. Xan López, de la Federación Gallega de Cofradías señaló que “es una apertura encubierta”. Iñaki Zabaleta, presidente de la Federación de Cofradías de Vizcaya, puso el acento en que “se ha vuelto a repetir el mismo error que en 2006 cuando, por las presiones de Francia, se reabrió el caladero en contra de la opinión de los científicos”, al tiempo que destacó que “en mi opinión, se trata de un acuerdo político que no se sustenta en ninguna base científica”.

Prácticamente todo el sector pesquero afectado se ha expresado en esa línea: Des-





“El incremento o mantenimiento de los cupos satisface cuando se consiguen, pero siempre queda la duda de si lo soportarán las especies”
(Alberto Vizcaíno, director general de Pesca de Asturias)

de la Cofradía de Pescadores de Cantabria, en la que se apuesta por el cierre del caladero; pasando por la Cofradía de bajura de Guipúzcoa, que resalta su desacuerdo con la “campana experimental”; y terminando por la de Asturias, cuyo presidente, Dimas García, afirmó que “es una tomadura de pelo”, ya que asegura que los informes científicos son lo suficientemente extensos y concluyentes como para pensar que la autorización de pesca científica no tiene objetivos oceanográficos sino comerciales.

Argumentos o acusaciones similares han formulado los responsables de las principales organizaciones ecologistas. Desde Greenpeace se critica el “eufemismo de ‘capturas científicas’”, al tiempo que se insiste en que no es necesario que salgan a faenar 28 barcos para tener conocimiento de la evolución real del caladero. WWF/Adena resalta que las “decisiones del Consejo de Pesca ponen en entredicho el que resulte sostenible la gestión pesquera de la UE”. Oceana incide en el poco interés que se demuestra desde las instituciones europeas por la conservación de los stock y de los consejos científicos, recalcando que las cuotas de merluza, gallo, rape, cigala, lenguado común y blanco exceden las recomendadas por el ICES.

La idea de que, en definitiva, el Consejo de ministros de Pesca terminó siendo un mercadeo de cuotas sin tener en cuenta la situación de los distintos stock, sino intere-

ses políticos y económicos, quedó reflejada en la opinión del director general de Pesca de Asturias, Alberto Vizcaíno, quien, tras felicitar por la habilidad negociadora a la delegación española, señaló, no obstante, que “el incremento o mantenimiento de los cupos satisface cuando se consiguen, pero siempre queda la duda de si lo soportarán las especies”.

CAPTURAS FRANCESAS DE ANCHOA

Con el actual acuerdo sobre la anchoa (sobre el que la ministra Elena Espinosa explicará los pormenores del mismo a primeros de febrero ante la Comisión correspondiente del Congreso de los Diputados, tras la petición formulada por el PNV), algunos sectores de pescadores españoles han denunciado que los franceses, incluso, podrían obtener más capturas que si se hubiese establecido el total admisible de capturas (TAC) del pasado año de 5.000 toneladas.

Para empezar, el sistema de pesca francés resulta más agresivo (menos respetuoso con el medio e incapaz de discriminar entre ejemplares adultos o alevines) para el recurso, mientras que las artes de cerco de las flotas del Cantábrico permiten el desarrollo sostenible del recurso, según datos del ICES.

Francia tiene derecho al 10% del TAC de anchoa en el golfo de Vizcaya. Sin embargo, y según denuncian las cofradías del Cantábrico, a partir de informes elaborados por el

ICES, se puede afirmar que los pescadores galos han capturado en esas aguas más de la mitad de todo el boquerón que se extrae de ellas desde hace 15 años (incluso teniendo en cuenta el pacto de Arcachon por el que España cede a Francia 9.000 toneladas de la cuota de anchoa a cambio de 2.500 toneladas de merluza). Según las cifras manejadas, los 80 arrastreros galos han pescado más anchoa que los 200 barcos españoles. De esta manera, y según se recoge en La Voz de Galicia, “la explotación a la que este país somete a la pesquería es muy superior a la permitida y probable causa de la situación de colapso biológico en que se encuentra”.

Además, los datos del ICES demuestran que Francia ha superado en seis ocasiones, durante los últimos diez años, la cuota que tenía asignada (incluida esas 9.000 toneladas de Arcachon y las que en varios años intercambió con Portugal).

Estos datos pueden aclarar algo el profundo interés del gobierno francés en este recurso y la presión ejercida. Los pescadores españoles hacen hincapié, además, en que en el actual acuerdo de “campana experimental”, Francia contará con 8 barcos, por 20 de España, lo que en porcentaje (sin tener en cuenta el volumen de capturas de un sistema de pesca u otro) roza el 30%, cuando la cuota del país galo es del 10%.

CRUCE DE INTERESES

Es de suponer que todos estos datos sean aclarados en la intervención de la ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación en su comparecencia ante la comisión parlamentaria, como se señaló anteriormente, así como de los acuerdos a los que se llegó en la negociación, que recibió el respaldo de la Cooperativa de Armadores de Vigo y de Feope, entre otros, al aumentarse en un 20% las capturas de merluza pactadas con Francia a costa de la anchoa.

Cada uno, como es lógico, defiende su sector, sin tener en cuenta la gestión de los distintos caladeros, que es de lo que se deberían ocupar los ministros de Pesca europeos. Esta situación vino a ser recogida de manera implícita por las declaraciones de la consejera de Pesca de Galicia, Carmen Gallego, al afirmar que a su juicio se trata “de uno de los mejores resultados” de los últimos Consejos de ministros de Pesca, por que garantiza una estabilidad para el sector

en 2007 en especies que son de “mucho interés para Galicia”, reconociendo que la anchoa no formaba parte de estas especies de interés.

Jaime Tejedor, presidente de la Federación de Cofradías de Guipúzcoa, abundando en este tipo de afirmaciones, señaló que “aquí no se habla de la anchoa, los intereses políticos están por encima de todo”.

La polémica la concitó la decisión sobre la anchoa pero, como también se ha señalado, algunas de las decisiones sobre otras especies recibieron críticas por las altas cuotas establecidas. Es el caso de la merluza, que aunque algo recuperado su stock, las cuotas exceden a las recomendaciones del ICES; o de la mielga, una de las especies de tiburón más amenazadas. También es el caso de la cigala, para la que científicos y ecologistas habían pedido que se dejara de pescar durante un año en el Cantábrico y en Portugal.

La revista científica “Science” augura que de seguirse por el actual camino, hacia mi-

La ministra Elena Espinosa explicará ante la Comisión parlamentaria correspondiente los pormenores del acuerdo sobre la anchoa, a petición del PNV, debido a las dudas existentes sobre el alcance del mismo



tad de siglo se habrá agotado totalmente la pesca. De hecho, el 30% de las especies que se pescaban en 1950 ya se han colapsado. Y las cuotas que acaba de poner la UE son incluso superiores a las de los años 90, a pesar del evidente deterioro de los caladeros, según Oceana. ■

RAÚL GUTIÉRREZ



Suben más LAS MÍNIMAS

Ocho millones y medio de pensionistas percibieron en el pasado mes de enero una paga única para compensar el desvío de la inflación prevista para el año 2006. De esta manera se mantiene el poder adquisitivo, la cesta de la compra. Concretamente la desviación que experimentaron los precios el pasado año fue de un 0,6 por ciento por encima del 2 por ciento inicialmente previsto.

Las pensiones mínimas de jubilación han subido un 25 por ciento en tres años

De esta manera el importe de esa paga para una pensión media de jubilación ha sido de 60 euros. Para ello el ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales ha destinado 429,7 millones de euros. De esta cantidad, 416,7 millones corresponden a la paga única de las pensiones contributivas; 9,3 millones para pensiones no contributivas y 3,6 millones para las prestaciones por hijo a cargo minusválido mayor de 18 años. Sin embargo el dinero destinado a compensar a los pensionistas, al consolidar el 0,6 por ciento para

su pensión en el 2007, asciende a 863,70 millones de euros.

Así pues los pensionistas dispusieron en sus cuentas el importe de la paga única que les correspondiera, que se realizó de manera independiente y con anterioridad al abono ordinario de la pensión mensual del pasado mes de enero que también quedó actualizada.

SUBEN MÁS LAS MÍNIMAS

Con carácter general las pensiones subirán este año un 2,6 por ciento, (un 2 por ciento de revalorización igual a la inflación prevista para este año y un 0,6 por ciento al consolidar la desviación de la inflación en el año 2006).

Pero no todas las pensiones van a subir lo mismo. Las más bajas, subirán más. Exactamente entre un 3 y un 4,5 por ciento más que las normales. Así, las pensiones mínimas cuentan con incrementos que van desde el 5,6 por ciento al 7,1 por ciento. Concretamente aumentarán un 7,13 por ciento las de jubilación con cónyuge a cargo; las de incapacidad permanente y jubilación procedente de gran invalidez, absoluta, total y parcial de accidentes de trabajo y la gran invalidez total cualificada de 60-64 años.

Las viudas discapacitadas y con cargas familiares menores de 65 años verán incrementada su pensión un 13,35 por ciento este año.

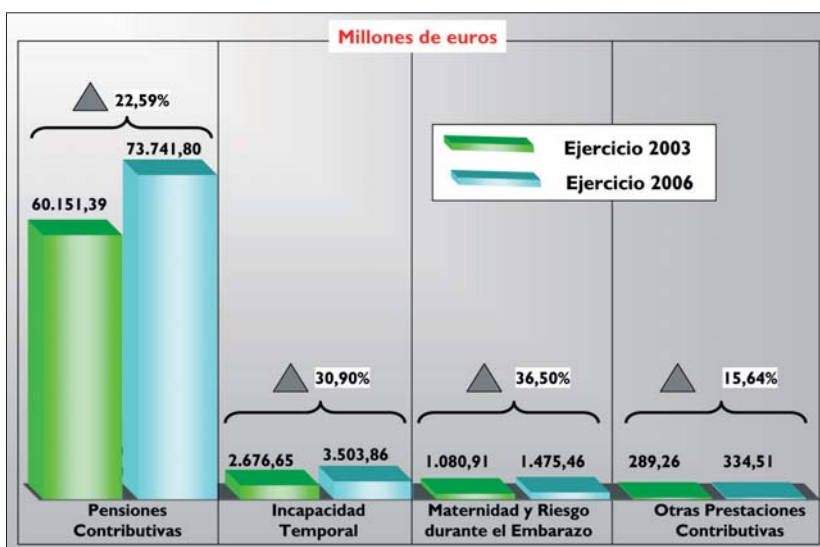
Las pensiones mínimas sin cónyuge a cargo subirán un 5,62 por ciento, y las no contributivas y las del SOVI (Seguro Obligatorio de Vejez e Invalidez, a extinguir, un 3,61 por ciento. Las pensiones no contributivas quedan fijadas en 4.374,02 euros anuales.

LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS

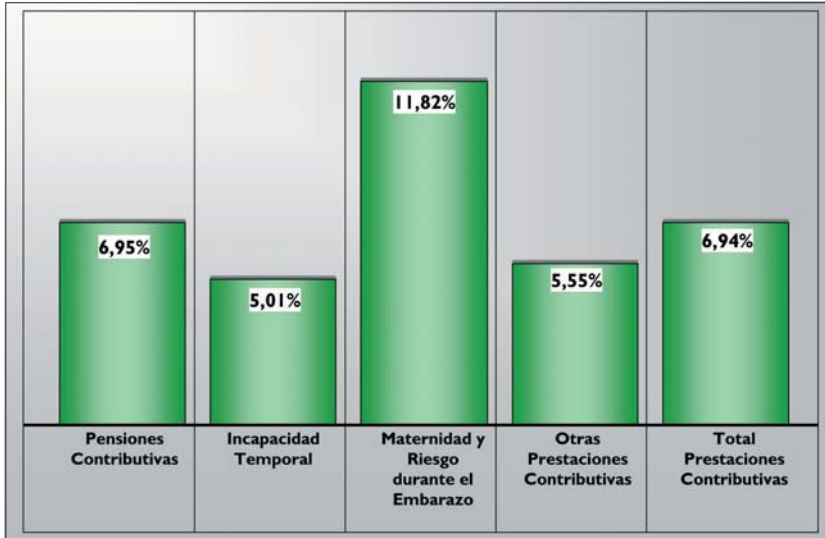
Uno de los compromisos del Gobierno era que las pensiones mínimas crecieran por encima de la inflación y, además, que al final de la legislatura alcanzaran un incremento del 26 por ciento. Y es una promesa que ya se está cumpliendo ya que las mínimas contributivas de la Seguridad Social han subido entre un 19,78 por ciento y un 24,99 por ciento en los tres últimos años. Y, en algunos casos, como el de los perceptores de pensiones mínimas de jubilación con cónyu-



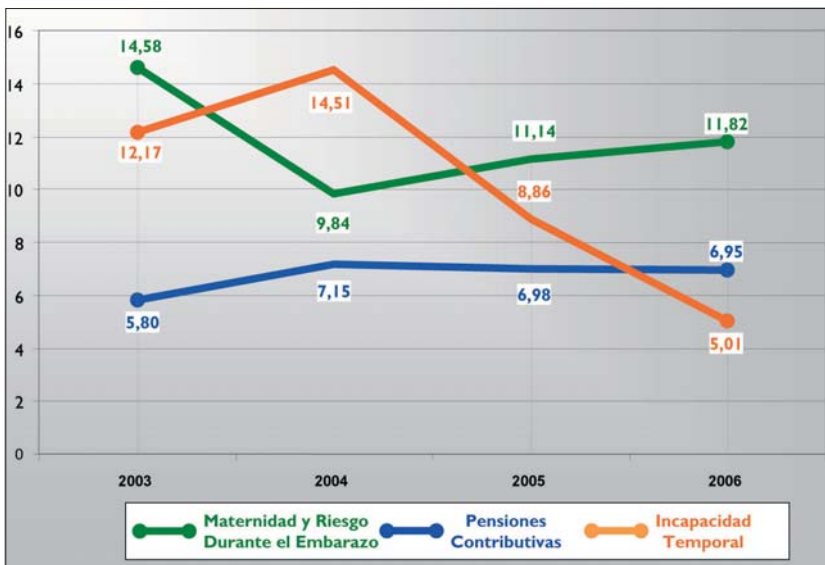
Gasto en prestaciones económicas contributivas EVOLUCIÓN PRESUPUESTARIA EN LA LEGISLATURA



Gasto en prestaciones económicas contributivas EJERCICIO 2005/EJERCICIO 2006 % DE VARIACIÓN



EVOLUCIÓN DE LAS TASAS DE INCREMENTO INTERANUAL DE PRESTACIONES CONTRIBUTIVAS



Con carácter general, las pensiones suben un 2,6 por ciento

ge a cargo, prácticamente se alcanzará en 2007 la subida prevista para toda la legislación.

La Seguridad Social ha combinado en los tres años de la presente legislatura una política de gasto que ha primado el incremento de las prestaciones mientras ha mantenido la austeridad en el gasto corriente.

El gasto en prestaciones ha aumentado un 23 por ciento al pasar de 67.240 millones de euros en 2003 a 82.588 millones en 2006, según el cierre provisional del gasto 2006 de



las entidades gestoras y de los servicios comunes de la Seguridad Social.

PRESUPUESTO SEGURIDAD SOCIAL

El presupuesto de la Seguridad Social para este año asciende a 107.638 millones de euros (incluidos los 863 millones destinados a las pensiones por la desviación de la inflación), lo que supone un incremento superior al 9 por ciento respecto al año pasado. Del total del presupuesto más del 87 por ciento va destinado a pensiones (el 85,2 por ciento a las contributivas y, el 2,1 por ciento restante a las no contributivas). El 7,8 por ciento va destinado a la incapacidad temporal (IT); el 3,4 por ciento para maternidad y prestaciones familiares y, el resto, a la gestión de las prestaciones económicas y otros gastos.

En la presentación de los presupuestos para este año, el ministro de Trabajo y Asuntos Sociales afirmó que “la Seguridad Social vive un buen momento y tiene garantizado su futuro”.

También afirmó que “todas las previsiones son positivas y el comportamiento de nuestro sistema, en los tres últimos años, así lo pone de manifiesto. El año 2007, también será positivo lo que nos permitirá aumentar el gasto social, mejorar la protección social de los españoles y, al mismo tiempo, seguir incrementando de forma importante el supe-

RÉGIMEN ESPECIAL DEL MAR EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE PENSIONES

Año	Incapacidad permanente	Jubilación	Viudedad	Orfandad familiares	Favor de	TOTAL
1996	22.128	56.853	41.490	4.736	833	126.040
1997	11.030	68.480	41.937	4.743	868	127.058
1998	10.682	69.090	42.456	5.100	901	128.229
1999	10.429	69.492	42.951	5.521	915	129.308
2000	10.227	69.997	43.434	5.679	940	130.277
2001	10.059	70.406	43.877	5.487	917	130.746
2002	9.915	70.530	44.226	5.776	946	131.393
2003	9.813	70.616	44.511	5.604	949	131.493
2004	9.859	70.349	44.885	5.393	924	131.410
2005	9.651	70.894	45.206	5.294	918	131.753
2006	9.677	70.894	45.625	5.144	887	132.227

rávít. De esta manera el Fondo de Reserva seguirá creciendo, al mismo tiempo que seguiremos desarrollando la mayor subida de pensiones mínimas de todo nuestros periodo democrático”.

LAS PENSIONES DEL MAR

El número de pensiones, a diciembre de 2006, del Régimen Especial del Mar, se eleva a 132.227, de las que 70.894 son de jubilación; 45.625 de viudedad; 9.677 de incapacidad permanente; 5.144 de orfandad y 887 a favor de familiares.

El número total de pensiones en el año 2006 se ha incrementado respecto al año

2005 en el que había 131.753 pensiones.

El único año que refleja un descenso del número de pensiones respecto al ejercicio anterior fue el 2004 en que el número descendió un 0,05 por ciento respecto al año 2003.

A Coruña es la capital con mayor número de pensiones del Régimen Especial del Mar, con 18.095, seguida muy de cerca por Vigo con 17.894 pensiones. En tercer lugar se sitúa Vilagarcía de Arousa con 12.266.

SALARIO MÍNIMO

El objetivo de que la cuantía del Salario Mínimo Interprofesional (SMI) alcance los

Las mínimas aumentan entre un 5,6 y un 7,1 por ciento

Trabajo ha destinado más de 863 millones de euros para mantener el poder adquisitivo de los pensionistas



PENSIONES MÍNIMAS 2007

Número y cuantías de las pensiones mínimas e importe de la paga única TOTAL NACIONAL

	Nº Pensiones Mínimas a Diciembre de 2006	IMPORTE ACTUAL EN 2006 euros mes	IMPORTE 2007 euros mes - Con IPC Previsto (2 %)	Subida 2007 (%) con desviación de inflación	Importe paga única	Incremento 2004/2007 (1 de enero)	
						En euros	En %
JUBILACIÓN	991.312						
% Sobre total pensiones de jubilación	(20,49%)						
Titular con 65 o más años							
Con cónyuge a cargo	228.471	565,74 €	606,06 €	7,13%	46,62 €	121,17 €	24,99%
Sin cónyuge a cargo	703.759	466,98 €	493,22 €	5,62%	38,50 €	81,46 €	19,79%
Titular menor de 65							
Con cónyuge a cargo	12.936	528,72 €	566,41 €	7,13%	43,68 €	113,25 €	24,99%
Sin cónyuge a cargo	46.146	435,12 €	459,57 €	5,62%	35,84 €	75,91 €	19,79%
INCAPACIDAD PERMANENTE Y JUBILACIÓN PROCEDENTE DE	357.206						
% Sobre total pensiones de incapacidad	(40,68%)						
Gran invalidez							
Con cónyuge a cargo	1.879	848,61 €	909,09 €	7,13%	70,00 €	181,75 €	24,99%
Sin cónyuge a cargo	3.395	700,47 €	739,83 €	6,62%	57,82 €	122,13 €	19,79%
Absoluta, total y parcial de AT							
Con cónyuge a cargo	68.523	565,74 €	606,06 €	7,13%	46,62 €	121,17 €	24,99%
Sin cónyuge a cargo	258.161	466,98 €	493,22 €	5,62%	38,50 €	81,46 €	19,79%
Total cualificada 60-64 años							
Con cónyuge a cargo	5.746	528,72 €	566,41 €	7,13%	43,68 €		
Sin cónyuge a cargo	19.502	435,12 €	459,57 €	5,62%	35,84 €		
VIUDEDAD	731.383						
Sobre total pensiones de viudedad	(33,06%)						
Titular con 65 o más años	643.715	466,98 €	493,22 €	5,62%	38,50 €	81,46 €	19,79%
Titular entre 60 y 64 años	45.398	435,12 €	459,57 €	5,62%	35,84 €	75,91 €	19,79%
Titular menor de 60							
Sin cargas familiares	33.126	347,22 €	366,74 €	5,62%	28,70 €	60,59 €	19,79%
Con cargas familiares y discapacidad de más del 65%	9.144	435,12 €	493,22 €	13,35%	35,84 €	109,56 €	28,56%
ORFANDAD	118.007	141,18 €	149,113 €	5,63%	11,76 €	24,67 €	19,82%
% Sobre total pensiones de Orfandad	(45,56%)						
FAVOR FAMILIAR	17.758	141,18 €	149,13 €	5,63%	11,76 €	24,67 €	19,82%
Sobre total pensiones de F. Familiar	(45,77%)						
TOTAL MÍNIMOS	2.215.666						
% Sobre total pensiones	(26,93%)						
PENSIONES SOVI REVALORIZABLES	422.122	327,04 €	338,84 €	3,61%	27,02 €	39,17 €	13,07%
P.F. CON MINUSVALÍA (noviembre)							
Minusvalía 65%	93.767	301,55 €	312,43 €	3,61%	21,36 €	44,34 €	16,54%
Minusvalía 75%	56.476	452,33 €	468,65 €	3,61%	32,04 €	66,51 €	16,54%
P. NO CONTRIBUTIVA (octubre)	479.591	301,55 €	312,43 €	3,61%	24,92 €	36,13 €	13,08%



600 euros al finalizar la legislatura, cada vez está más cerca. Este fue uno de los compromisos electorales del PSOE.

Para este año el SMI se ha fijado en 570,6 euros mensuales, lo que supone un incremento de 29,7 euros, el 5,5 por ciento respecto al año 2006.

Con carácter general el Salario Mínimo queda fijado en 19,02 euros al día y 7.988,4 euros al año. Para los trabajadores eventuales y temporeros, cuyos servicios a una misma empresa no excedan de 120 días, se establece un cuantía de 27,02 euros por jornada; y para los em-



pleados de hogar de 4,47 euros por hora trabajada.

En total las subidas acumuladas desde el año 2004 alcanzan un 24 por ciento. Desde entonces los trabajadores que dependen o tienen como referencia el valor del salario mínimo ha visto incrementado su importe en 119,4 euros al subir en enero de ese año un 2 por ciento, que sumado al 6,6 por ciento de incremento excepcional fijado a partir de julio, supuso un 8,6 por ciento. A este incremento hay que añadir el producido en 2005, que fue del 4,5 por ciento, respecto del es-

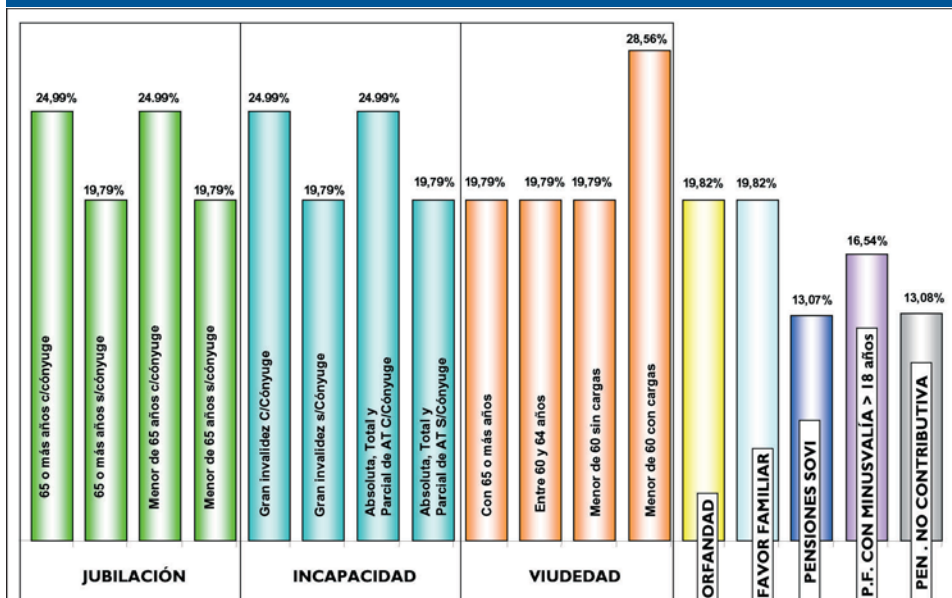
tablecido para el segundo semestre del año anterior. Dicha subida permitió recuperar en apenas doce meses el poder adquisitivo perdido en el periodo 1996-2003 y redujo la distancia entre la cuantía del SMI y el 60 por ciento del salario medio que se recomienda en la Carta Social Europea. En 2006 la subida fue del 5,4 por ciento.

El SMI constituye una referencia muy importante no sólo para los trabajadores, sino también para el incremento de las bases de cotización, prestaciones por desempleo y obtención de becas. ■

La Seguridad Social ha aumentado en tres años un 23 por ciento el gasto en prestaciones

La prestación por maternidad creció un 36,5 por ciento en tres años

INCREMENTO DE LAS PENSIONES MÍNIMAS Y OTRAS PRESTACIONES DE LA SEGURIDAD SOCIAL 2004/2007 (EN %)





615.000 temporales POR FIJOS

Estabilidad por precariedad. Este es el eje fundamental sobre el que gira la Reforma Laboral, pactada entre Gobierno, sindicatos y organizaciones empresariales. Y para fomentar los contratos indefinidos se establecieron una serie de bonificaciones a los empresarios que convirtieran un contrato temporal en fijo o que realizaran un contrato indefinido a aquellos colectivos que tienen más dificultades para obtener un puesto de trabajo estable.

**“La Reforma Laboral ha dado un resultado extraordinario y tengo que felicitar a sindicatos y empresarios”
(Jesús Caldera, ministro de Trabajo y Asuntos Sociales)**

Los resultados han sido espectaculares. Concretamente 615.000 han sido fruto de la conversión de temporales en fijos, desde julio a diciembre de 2006, mes en el que terminaban las bonificaciones, mientras que en el año 2005 el número de conversiones fue de 320.000.

CONVERSIONES

La “estrella” de la Reforma Laboral, fue el Plan Extraordinario para la conversión de empleo temporal en fijo. Ochocientos euros, durante tres años, era la bonificación dirigida a los empresarios que convirtieran en indefinidos contratos temporales, incluidos los contratos formativos, de relevo y de sustitución por jubilación, en todos los casos celebrados antes del 1 de julio de 2006 (fecha en la que entró en vigor la Reforma Laboral) siempre que la conversión se realizará antes del 1 de enero del presente año.

De esta manera los empresarios contaban con siete meses por delante para convertir temporales en fijos y, de esta manera, recibir la bonificación antes señalada. Y los resulta-



“La temporalidad está cayendo y la estabilidad creciendo”
(Jesús Caldera)

La Reforma Laboral ha traído consigo que, en sólo seis meses, 615.000 contratos temporales se hayan convertido en fijos

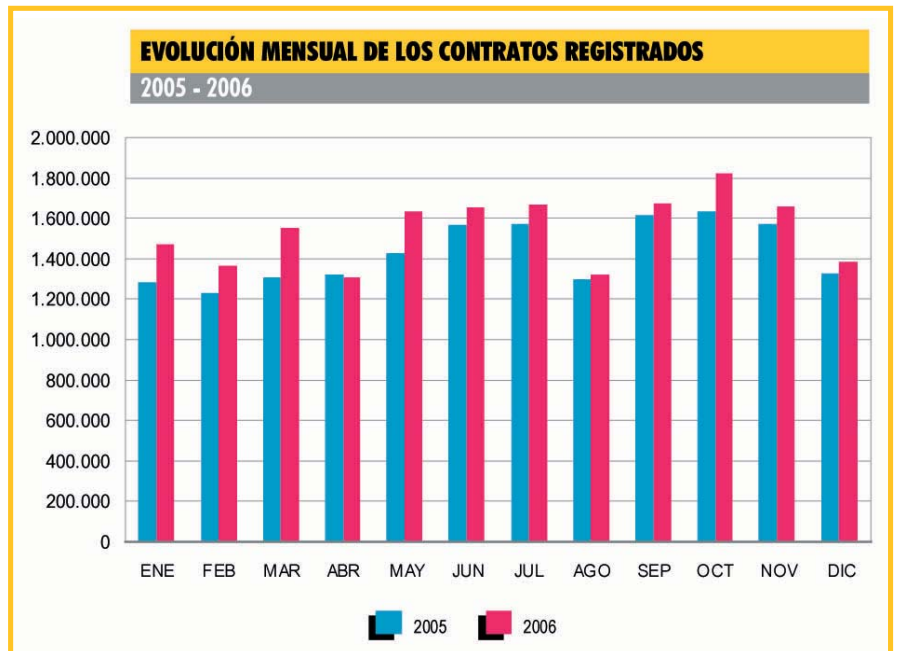
dos, fueron muy satisfactorios, como hemos señalado. Seiscientos quince mil contratos temporales convertidos en indefinidos. En 2005 las conversiones ascendieron a 320.000.

RÉCORD DE INDEFINIDOS

El número total de contratos indefinidos registrados en el último semestre del año pasado ascendió a 1.215.000, en los que están incluidas las conversiones (el 55 por ciento sobre el total).

En magnitudes acumuladas se han realizado 2.177.245 contratos indefinidos a lo largo de 2006, lo que supone un aumento de 634.407, un 41,1 por ciento más que los suscritos en 2005. Es la primera vez que, en un año, se alcanza la cifra de los dos millones de contratos indefinidos.

En cuanto a los contratos de carácter estable, en el mes de diciembre pasado se han realizado 235.122, la mayor cifra registrada en dicho mes en la serie histórica y representa el 16,96 por ciento de todos los contratos, casi 9 puntos por encima del 8,16 por ciento del año anterior. Supone una subida



de 126.641 (el 116,7 por ciento) sobre igual mes de 2005.

Durante muchos años los contratos “pre-carios” también denominados contratos “basura”, es decir los temporales, se convertían en la auténtica espada de Damocles



En términos globales, los contratos indefinidos durante el pasado año se han incrementado un 41,12 por ciento respecto al 2005

que amenazaba a los colectivos que más dificultades tienen para encontrar un empleo. Hubo momentos en que más de la tercera parte de los contratos que se firmaban eran temporales. Fundamentalmente los contratos denominados precarios, provocaban una incertidumbre laboral, a los jóvenes.

En épocas pasadas, el paro registraba cifras claramente alarmantes. Más de tres millones de personas, buscaban trabajo y no lo hallaban. Para paliar este drama social, se ofreció a los empresarios la posibilidad de "contratar a la carta". Era mucho mejor que una persona disfrutara de un contrato temporal, a que engrosara las cifras de paro.

Cuando comenzó a aflorar una economía más desahogada, se hacía cada vez más necesario incrementar la estabilidad en el empleo. En tal empeño, Gobierno, y organizaciones sindicales y empresariales, después de catorce meses de negociación, firmaron el acuerdo para la Mejora del Crecimiento y del Empleo. Su principal objetivo reducir la temporalidad y avanzar en la estabilidad del empleo.

BONIFICACIONES PARA LOS INDEFINIDOS

El Nuevo Programa de Fomento de Empleo también contiene bonificaciones empresariales para fomentar los contratos indefinidos.

Los indefinidos destinados a las mujeres cuentan con importantes bonificaciones para los empresarios. Concretamente, para las desempleadas, así como para las víctimas de violencia de género, la bonificación es de 850 euros anuales durante 4 años.

Para las contratadas en los 24 meses siguientes al parto, o bien después de 5 años de inactividad laboral, si anteriormente a su retirada, han trabajado al menos 3 años, así como las que tienen un contrato suspendido (indefinido o temporal) reincorporadas tras la maternidad, los empresarios reciben 1.200 euros anuales durante cuatro años.

Para los mayores de 45 años la subvención es de 1.200 euros anuales, durante toda la vigencia del contrato.

EVOLUCIÓN DE LA CONTRATACIÓN INDEFINIDA POR TIPO DE JORNADA Y MODALIDAD

CONTRATACIÓN INDEFINIDA	DATOS ABSOLUTOS MES	VARIACIONES			
		MES ANTERIOR		INTERANUAL (1)	
		ABSOLUTA	RELATIVA	ABSOLUTA	RELATIVA
JORNADA A TIEMPO COMPLETO:					
INDEFINIDO ORDINARIO	32.062	-11.714	-26,76	5.947	22,77
INDEFINIDO DE FOMENTO DE EMPLEO	19.407	-8.654	-30,84	5.306	37,63
MINUSVÁLIDOS	696	-155	-18,21	186	36,47
CONVERTIDOS EN INDEFINIDOS	129.929	31.424	31,90	91.383	237,08
JORNADA A TIEMPO PARCIAL:					
INDEFINIDO ORDINARIO	11.207	-3.986	-21,04	2.821	33,64
INDEFINIDO DE FOMENTO DE EMPLEO	8.481	-2.543	-23,07	3.610	74,11
MINUSVÁLIDOS	183	-73	-28,52	30	19,61
CONVERTIDOS EN INDEFINIDOS	25.299	3.315	15,08	15.915	169,60
FIJOS DISCONTINUOS:					
INDEFINIDO ORDINARIO	4.500	-3.804	-45,81	185	4,29
INDEFINIDO DE FOMENTO DE EMPLEO	937	-1.518	-61,83	-141	-13,08
MINUSVÁLIDOS	12	-11	-47,83	3	33,33
CONVERTIDOS EN INDEFINIDOS	2.409	-67	-2,71	1.397	138,04
TOTAL CONTRATACIÓN INDEFINIDA	235.122	3.214	1,39	126.642	116,74

NUEVO PROGRAMA DE FOMENTO DE EMPLEO (Bonificaciones empresariales a la contratación laboral)

Colectivos	Descripción	Cuantía anual	Duración
BONIFICACIONES A LA CONTRATACIÓN INDEFINIDA			
Mujeres	Desempleadas, así como las víctimas de violencia de género.	850	4 años
	Contratadas en los 24 meses siguientes al parto.	1.200	4 años
	Contratadas después de 5 años de inactividad laboral, sí, anteriormente a su retirada, han trabajado, al menos, 3 años.		
	Con contrato suspendido (indefinido o temporal) reincorporadas tras la maternidad.		
Mayores de 45 años		1.200	Toda la vigencia del contrato
Jóvenes	De 16 a 30 años	800	4 años
Otros colectivos y situaciones especiales	Parados de al menos seis meses y personas en situación de exclusión social.	600	4 años
	Conversiones en indefinidos de contratos formativos, de relevo y sustitución por jubilación.	500	4 años
	Personas con discapacidad.	3.000	Toda la vigencia del contrato
	Personas con discapacidad severa, procedentes de enclaves laborales.	3.200	Toda la vigencia del contrato
BONIFICACIONES EN SUPUESTOS EXCEPCIONALES DE CONTRATACIÓN TEMPORAL			
Víctimas de violencia de género		600	Toda la vigencia del contrato
Personas en situación de exclusión social		500	Toda la vigencia del contrato
Personas con discapacidad		2.200	Toda la vigencia del contrato

Para jóvenes de 16 a 30 años, 800 euros mensuales durante 4 años.

Para parados de al menos seis meses y personas en situación de exclusión social, 600 euros mensuales durante 4 años. Para personas con discapacidad, 3.000 euros mensuales durante toda la vigencia del contrato y, 3.200 si son personas con discapacidad severa, procedente de enclaves laborales.

También se bonifican los contratos temporales en supuestos excepcionales como son

las víctimas de género, 600 mensuales, personas en situación de exclusión social, 500 euros mensuales y personas con discapacidad, 2.200 euros mensuales, todos ellos durante la vigencia del contrato.

El ministro de Trabajo y Asuntos Sociales, Jesús Caldera, durante la presentación de los datos del balance de la Reforma Laboral indicó que "2006 ha sido un año magnífico para la sociedad española y todo apunta que el 2007 sea también un año de crecimiento de empleo. ■

La anterior normativa estaba en vigor desde hacía 28 años

Nueva lista de ENFERMEDADES PROFESIONALES



Desde el pasado 1 de enero ha entrado en vigor el nuevo cuadro de enfermedades profesionales de la Seguridad Social que establece los criterios para su notificación y registro.

La nueva norma, aprobada a propuesta del ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, desarrolla el Acuerdo sobre Medidas en Materia de Seguridad Social, conocido como la Reforma de la Seguridad Social, firmado por el Gobierno y los agentes sociales en el pasado mes de julio, dentro de las actuaciones sobre incapacidad permanente. Además, este Real Decreto recoge las Recomendación Europea sobre enfermedades profesionales.

Se modifica la notificación de las enfermedades profesionales para agilizar y simplificar los trámites

PRINCIPALES NOVEDADES

● Adecua la lista de enfermedades profesionales, vigente desde hace 28 años, a la realidad productiva actual. Esta actualización considera nuevas sustancias que puedan producir enfermedad profesional y amplía nuevos trabajos o tareas susceptibles de producir dicho tipo de enfermedad.

● Modifica el sistema de notificación y registro de enfermedades profesionales con el fin de diagnosticar enfermedades profesionales ocultas y evitar su infradeclaración.

La nueva norma explica que “las deficiencias de protección a los trabajadores afectados por esta contingencia profesional se derivan no sólo de la falta de actualización de la lista de enfermedades profesionales sino muy especialmente de las deficiencias de notificación de las mismas, producidas por un procedimiento que se ha demostrado ineficiente, sin una vinculación suficiente con el profesional médico que tiene la competencia para calificar la contingencia o con aquel otro que pueda emitir un diagnóstico sospecha”.

Por otra parte el informe sobre impacto de género no supone discriminación alguna, pues tanto la lista de enfermedades profesionales, como las restantes disposiciones son de aplicación a los trabajadores, hombres y mujeres, sin distinción alguna.

El Real Decreto establece el mecanismo de modificación del cuadro de enfermedades profesionales por parte del ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, con el informe previo del ministerio de Sanidad y de la Comisión Nacional de Salud y Seguridad en el Trabajo.

Por último cabe destacar que una unidad administrativa en la dirección general de Ordenación de la Seguridad Social se encargará de recoger y analizar la documentación relativa a enfermedades profesionales. La investigación de dichas enfermedades se realizará en colaboración de los departamentos de Trabajo, Sanidad y organismos competentes de las comunidades autónomas. ■

Centro Nacional de Formación Marítima **Isla Cristina**

Dirección:

Avda. Federico Silva Muñoz s/n.

21410 Isla Cristina (Huelva)

Tel.: 959 331 345

Dirección Provincial de Huelva



CONTINGENTE DE EXTRANJEROS no comunitarios para 2007

El Gobierno ha aprobado un acuerdo por el que se regula el Contingente de trabajadores extranjeros no comunitarios que accederán a un puesto de trabajo en nuestro país. La estimación que realiza el Gobierno, para este año, es que la suma de trabajadores procedentes de otros países que podrán acceder al mercado de trabajo español alcanzan los 180.000, distribuidos de la siguiente manera: 27.034 formarán parte del Contingente aprobado, 92.000 pertenecerán al Régimen General con contratación individual nominativa y, el resto, 61.000 se llevarán a cabo mediante contratación de duración determinada o de temporada.

**Alrededor de
180.000
trabajadores
extranjeros no
comunitarios
accederán al
mercado de
trabajo en
España**



El gobierno, a través del ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, responde con este acuerdo a la normativa vigente que establece la posibilidad de aprobación de un contingente anual de trabajadores extranjeros, teniendo en cuenta la situación nacional de empleo, y al que sólo tendrán acceso aquellas personas que se encuentren fuera de España.

ACUERDO CONSENSUADO

El acuerdo refleja que en la determinación del número y características de las ofertas de empleo, el Ejecutivo, a través de la Secretaría de Estado de Inmigración y Emigración, ha tenido en cuenta las propuestas de las comunidades autónomas y corporaciones locales, de las organizaciones sindicales y empresariales más representativas, así como de la Comisión Interministerial de Extranjería.

La contratación en origen vía Contingente permite la contratación programada de trabajadores, que no se hallen ni residan en nuestro país, para desempeñar empleos con vocación de estabilidad y que serán seleccionados en sus países de origen a partir de las ofertas genéricas presentadas por los empresarios. Igualmente establece los supuestos en los que será posible tramitar ofertas nominativas.

Del total de 180.000 trabajadores que accederán a un puesto de trabajo en nuestro país, el acuerdo establece una cifra provisional de 27.034 puestos de trabajo de carácter estable, que puede ser objeto de modificaciones durante este año, conforme a la evolución de las necesidades del mercado de trabajo. Estos permisos de trabajo tendrán una duración no inferior a un año. ■

CONTINGENTE 2007	
CC AA	Permisos de trabajo
Andalucía	717
Aragón	736
Asturias	26
Baleares	304
Canarias	20
Cantabria	128
Castilla-La Mancha	394
Castilla y León	538
Cataluña	9.694
Comunidad Valenciana	1.260
Extremadura	55
Galicia	1.285
Madrid	10.713
Murcia	271
Navarra	383
País Vasco	510
TOTAL	27.034

Que NO TE AMARGUE el azúcar

El Instituto Social de la Marina (ISM) está llevando a cabo una campaña informativa para la prevención de la diabetes. "Que no te amargue el azúcar" es el mensaje recogido en un folleto en el que explica en qué consiste esta enfermedad, los motivos por los que se produce, cómo controlarla y cuáles son los síntomas.



El folleto informativo va dirigido a los trabajadores del mar. En primer lugar explica los motivos por los que se produce esta enfermedad. "La diabetes es una enfermedad crónica en la que los niveles de glucosa (o azúcar) en la sangre están elevados. A continuación informa los motivos por los que se produce esta enfermedad. "El páncreas no produce insulina, y su inicio es normalmente juvenil". También explica que "el páncreas produce insulina, pero es insuficiente o defectuosa y no transporta la glucosa a las células, quedándose ésta en la sangre. Es más común en las personas adultas".

También explica sobre cómo controlar esta enfermedad, "mantener una dieta planificada e individualizada, realizar ejercicio físico de forma regular, tomar correctamente la medicación, y acudir frecuentemente al médico para analizar el nivel de azúcar en sangre".

Entre los síntomas, destaca "el hambre desmedida, sed excesiva, cansancio generalizado sin causa aparente, pérdida de peso, infecciones frecuentes, visión borrosa, cortaduras y rasguños que no se curan o lo hacen lentamente y, sobre todo, tener elevados los niveles de azúcar en la sangre y en la orina".

El folleto informativo termina subrayando que "no existe una cura para la diabetes, pero sí se puede controlar manteniendo los niveles de azúcar en sangre los más próximos posibles a los niveles normales".

El folleto se distribuirá a través de las direcciones provinciales del ISM. Se han editado más de 30.000 folletos en castellano, 10.000 en gallego, 4.000 en catalán, la misma cifra en valenciano y 3.000 en vasco. ■

NOS VA EL PESCADO



Indiscutiblemente, el pescado es uno de los productos más asiduos en la demanda alimentaria de los habitantes de este país. A pesar de la subida de precios registrada en los últimos años y de las necesidades de mayores importaciones para cubrir la demanda, los consumidores mantienen una clara apuesta por los productos de la pesca que suponen el 13,3 % sobre el conjunto de los gastos de un hogar en alimentación frente al 21,4% que significan todas las carnes.

Este es uno de los datos que se desprende de la obra editada por la empresa pública Mercasa "La Alimentación en España 2005" y que analiza el comportamiento del sector, junto a una serie de datos pertenecientes a los paneles periódicos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El conjunto de los gastos en consumo alimentario en España en 2005 ascendió a 77.810 millones de euros de los que la ma-



por parte, algo más de 56.000 millones de euros correspondieron a los hogares, poco más de 20.000 millones a la hostelería y la restauración y casi 1.500 millones de euros a las instituciones con un incremento ligeramente por debajo del 1%. De todo ello se puede concluir que los gastos en alimentación se hallan prácticamente estabilizados y que podrían haber entrado en un franco retroceso si no fuera por el empujón en la demanda de los inmigrantes



De acuerdo con el comportamiento alcista de los precios registrados en los últimos años para los productos de la pesca ante la necesidad de proceder a grandes importaciones, se barajaba la posibilidad de una reducción en la demanda. Sin embargo, aunque no se ha disparado el consumo, tampoco se ha producido una caída si nos referimos a los dos últimos años.

Frente a un consumo total de productos de la pesca en 2004 de 1.497.000 toneladas, en 2005 la cifra creció hasta 1.568.000 toneladas, con un aumento del 4%. Ello supone pasar de una demanda media por persona y año para todos los productos de la pesca de 36,5 kilos a 37,2 kilos. Los productos frescos pasan de 16,4 a 16,5 kilos por persona y año y los congelados de 4,4 a 4,5 kilos

Junto a estos datos medios de la demanda, existen importantes variaciones. En la zona media se hallan los consumidores de las comunidades autónomas de Galicia, País Vasco, La Rioja, Cataluña, Comunidad Valenciana, Madrid, Castilla La Mancha, Extremadura y Andalucía. Por encima de esa media se hallan Canarias, Baleares y Murcia y por debajo es significativo que se encuentren Asturias, Cantabria, Navarra, Aragón y Castilla y León.

De los 37,2 kilos que se consumen por persona y año, el 76,4% corresponden a consumo en los hogares mientras el 21,2% corresponde a la restauración y la hostelería y el 2,4% a las instituciones. La mayor de-

Año tras año aumentan las importaciones para atender la demanda

La subida de los precios no se ha traducido en una reducción en las compras



La acuicultura mantiene un buen ritmo de crecimiento, pero su oferta sigue siendo corta para las necesidades del consumidor

manda de pescado se registra en las ciudades entre 100.000 y 500.000 habitantes seguida de las ciudades con más de 500.000 personas, mientras el consumo es inferior en las pequeñas poblaciones y núcleos en el medio rural. En los hogares, hay más demanda de pescado en aquellos donde no hay hijos mientras baja donde hay niños con edades hasta los seis años. Las amas de casa que trabajan fuera del hogar y las que tienen más de 65 años son las que hacen las mayores compras mientras bajan entre las parejas jóvenes y, sobre todo, con hijos.

Las capturas de la flota pesquera española, según los datos de este estudio, se elevan en 2005 a 852,400 toneladas con un valor en primera venta de 1.787 millones de euros, mientras la producción acuícola de peces marinos fue de unas 25.000 toneladas a las que se suman otras 34.000 toneladas en aguas dulces. A esa cifra se suman las casi 300.000 toneladas de crustáceos y, sobre todo de moluscos donde destacan los mejillones.

De acuerdo con los datos manejados en este informe, el consumo en España de pescados frescos es al menos de 585.000 toneladas y de otras 240.000 toneladas de mariscos y moluscos frescos.

Los pescados azules han incrementado su presencia en los mercados gracias a las di-

ferentes campañas que se han llevado a cabo en los años precedentes aunque los pescados con una mayor demanda siguen siendo las pescadillas y merluzas seguidas de boquerones y sardinas mientras a una gran distancia se hallan salmón, gallos, lenguados, o truchas

La flota que opera en los caladeros nacionales está compuesta por un total de unas 14.000 unidades.

LOS FRESCOS Y REFRIGERADOS

En el capítulo de los pescados frescos y refrigerados, España tiene unas importaciones anuales de unas 270.000 toneladas con un ligero crecimiento sobre el ejercicio anterior por un valor superior a los 830 millones de euros, una parte muy importante de los cuales proceden de otros países comunitarios donde antaño redujeron sus flotas y que en la actualidad las han reactivado para ofertar productos a países como España donde hay una gran demanda. En el capítulo de las exportaciones, las mismas ascendieron en el último ejercicio a casi 80.000 toneladas en su mayor parte de moluscos frescos hacia otros países comunitarios.

En lo que afecta a la distribución comercial de los productos de la pesca en fresco, las tiendas tradicionales siguen ocupando el primer lugar con más del 50%, mientras en una segunda posición, muy de lejos, se hallan los supermercados con más del 30% y los hipermercados con el 12%.

El consumo medio de pescado fresco en España es de 16,5 kilos por persona y año a los que hay que sumar otros 6,5 kilos de moluscos y crustáceos también en fresco. El 83% de esa demanda corresponde a los hogares, el 15,7% a la hostelería y la restauración y el resto a las instituciones. Como en el conjunto de los productos de la pesca, la mayor demanda corresponde a las poblaciones de entre 100.000 y 500.000 personas mientras el consumo baja en las



poblaciones inferiores y sobre todo en el medio rural. La compra de pescado fresco aumenta en las personas con más de 65 años así como cuando se trata de personas que viven solas.

LA ACUICULTURA

La acuicultura constituye una importante alternativa a la reducción de las capturas de pescado en el mar. En los últimos tiempos ha experimentado un discreto crecimiento y se espera que sea superior en el futuro. En principio, el conjunto de las producciones acuícolas, según los datos manejados por Mercasa se elevan a casi 330.000 toneladas de las que el 90% corresponde a la acuicultura marina, unas 293.000 toneladas y el resto a la acuicultura continental, otras 34.000 toneladas. En la acuicultura marina destaca el peso de la producción de mejillones con unas 260.000 toneladas. Entre los moluscos cabe señalar las producciones como las ostras, berberechos y almejas. En el caso de las producciones acuícolas de peces, las mismas ascienden a solamente unas 25.000 toneladas donde destacan las doradas, rodaballo o lubina, aunque en los últimos años se están haciendo grandes inversiones para su desarrollo así como también para la producción de salmón.

En lo que afecta a la acuicultura continental, la producción más importante corresponde a la trucha arcoiris con más de 34.000 toneladas, lo que supone prácticamente el 99% de este tipo de oferta.

La acuicultura en el mundo supone una producción de unos ocho millones de toneladas donde ocupa un lugar destacado China.

La estructura empresarial en el sector de la acuicultura ofrece los dos extremos. Por un lado se hallen miles de pequeños acuicultores fundamentalmente en el sector del mejillón en Galicia con más de 3.000n bateas. En la producción de la tru-



cha continental hay igualmente una estructura empresarial de tamaño medio con unas 200 empresas. Sin embargo, frente a esta estructura de la producción, en la acuicultura dedicada a la obtención de langostinos o peces planos como rodaballo o lubina, se produce el dominio de los grandes grupos empresariales donde destaca la presencia de Pescanova con inversiones millonarias tanto en España y Portugal como en países sudamericanos. Pescanova, que en su día fue la primera empresa en apostar por el pescado congelado y el desarrollo de las sociedades conjuntas con terceros países, en la actualidad es igualmente pionera en el desarrollo de la acuicultura a pesar de contar con una flota de más de un centenar de barcos ubicados en la mayor parte de los caladeros más ricos del mundo.

LOS CONGELADOS

Los productos de la pesca congelados constituyen en factor fundamental en el conjunto de la demanda en el sector aunque en la actualidad, tras un proceso de crecimiento, la demanda se halla prácticamente estabilizada.

Según los datos contenidos en el estudio de Mercasa, el consumo de pescado congelado por persona y año en España es de 4,5 kilos junto con otros 4,2 kilos de moluscos

De cada 100 euros que se gastan en un hogar en alimentación 13,4 corresponden a los productos de la pesca





La demanda por cabeza es de 37,2 kilos, una de las más altas en todo el mundo

y crustáceos. De ese volumen, más del 65% de esa demanda corresponde a los hogares mientras el 23% sería para la restauración y los bares y el 10% en las instituciones. Los ciudadanos de Madrid, Extremadura y Murcia son quienes más demandan productos congelados de la pesca. Los mayores consumos corresponden a las grandes ciudades junto con los pequeños núcleos en el medio rural mientras se reduce en las poblaciones medianas y en las familias con muchos miembros.

La producción española de pescados congelados se sitúa en unas 350.000 toneladas por un valor de 560 millones de euros donde destaca el peso de los peces que suponen más del 92%, sobre el total seguidos de los moluscos y los crustáceos. Del pescado congelado, la merluza es la gran protagonista con el 72% del volumen y casi

el 70% en valor, seguida muy de lejos con otras producciones como el lenguado, el bacalao, la pescadilla, la rosada o el salmón. Frente al crecimiento en años precedentes, en la actualidad se trata de un mercado estanco donde las empresas han buscado diferentes presentaciones novedosas para mantener la demanda.

El mercado español en productos congelados, aunque se haya ralentizado la demanda, sigue siendo netamente deficitario en cuanto es necesaria la importación anual de casi 800.000 toneladas donde destacan los crustáceos, los moluscos y el pesca en tercer lugar. Frente a esa cifra, las exportaciones se elevaron a unas 380.000 toneladas, lo que supone seguir con los recortes. Los países más cercanos como Francia, Portugal o Italia son los principales destinatarios.

En el sector del pescado congelado destaca finalmente la existencia de una estructura empresarial basada en los grandes grupos nacionales o multinacionales donde destacan Nestlé, Pescanova, Unilever, el grupo Amasua o Freiremar.

LOS CONSERVEROS

España se mantiene como uno de los países más importantes en el consumo de conserva con una media de 4,7 kilos por persona y año de los cuales los hogares suponen más del 83%, seguidos de la restauración con casi el 16% y las instituciones. Bonito y atún son los protagonistas de la demanda seguida a gran distancia de boquerones y sardinas. Hay mayor demanda de conservas en las poblaciones de tipo medio junto a los núcleos rurales. Por el tipo de hogar, la mayor demanda corresponde a los jóvenes así como a los adultos que vivan solos y a las parejas mayores sin hijos. Canarias es donde se consumen más latas de conserva y donde menos en Cantabria, Baleares y en el País Vasco.

A nivel empresarial, el sector de las conservas de pesca se mantiene en un proceso de reestructuración este caso, de cara a lograr estructuras de mayor tamaño y capacidad competitiva. En esta política destaca la ofensiva llevada a cabo por algunos de los grandes grupos para contar con una presencia en el exterior tanto para ganar nuevos mercados en el consumo como para tener la posibilidad de aprovisionarse de materias primas en unas condiciones similares a las

empresas de la competencia sobre todo en los países asiáticos.

El proceso de concentración acometido en los años precedentes se ha traducido en menos grupos, aunque sobre el papel se acercan a los 150, pero más potentes que conviven con muchas empresas de carácter familiar.

Los grupos conserveros más importantes en la actualidad se concretan en Luis Calvo, Jealsa-Rianxeira, Garavilla, Alifageme, Frinsa, Albo, Dani o Salica. Los más grandes han desarrollado y mantienen una fuerte ofensiva para la construcción de plantas o la compra de otros grupos fundamentalmente en terceros países, pero también en otros comunitarios. En esta ofensiva destacan grupos como Calvo con plantas en El Salvador y la Empresa Gomes da Costa en Brasil, Jealsa, también presente en ese continente, Garavilla, Ubago etc.. que aspiran a lograr una mayor penetración en sus ventas.

En España, las conservas de pescado suponen una producción de unas 312.000 toneladas con un crecimiento discreto sobre el año anterior. De esa cifra, el grueso con casi el 60% corresponde al atún, seguido a gran distancia de las sardinas, caballa o mejillones. Frente a la cierta estabilización en la demanda, las empresas conserveras han puesto en marcha una estrategia de diversificación con la presentación de nuevas ofertas de platos preparados con la conserva como argumento.

...Y LOS AHUMADOS

En este recorrido por los productos de la pesca, como una actividad emergente se hallan los ahumados con una producción actualmente de unas 6.000 toneladas a razón de un crecimiento anual del 10%. El salmón es hasta la fecha el producto estrella con unas 4.500 toneladas y casi el 80% de las ventas mientras a una gran distancia se halan otras especies como la palometa, la trucha o el bacalao. Uno de los retos más importantes que tiene este sector es lograr que la demanda de ahumados no se limite a unas determinadas fechas o periodos del año sino que deje de ser estacional para convertirse en un producto habitual en la demanda.

Dada su juventud y sobre todo el hecho de que haya sido un segmento de actividad apoyado fundamentalmente por grupos extranjeros, en la actualidad se trata de un



Marcas de calidad

Frente a lo que sucede en el sector agrario y agroalimentario, las denominaciones de origen se hallan mucho menos desarrolladas en el sector de la pesca. Aún así, en los últimos tiempos se han hecho importantes avances.

En la actualidad se hallan como indicaciones geográficas protegidas la caballa y la melva de Andalucía. Hay denominación como marca de calidad alimentaria para el pescado azul en Cataluña.

Tiene denominación de origen protegida el mejillón de Galicia. En La Rioja, son productos registrados y certificados los embutidos de los productos de la pesca y las semiconservas de anchoa en salazón y aceite y finalmente en el País Vasco funciona un label de calidad para el bonito del norte y el cimarrón.

El consumo alimentario en España en 2005 fue de casi 78.000 millones de euros de los que el 72,2% corres-

pondió a los hogares, el 25,9% a la restauración y el resto a las instituciones. En términos generales se debe hablar de una estabilidad en la demanda, aunque cabe destacar la tendencia al alza de los productos saludables y los que no requieren una preparación lenta, que sean fáciles de cocinar. Se mantiene la línea a la baja de los vinos de mesa, mientras mejoran posiciones los de calidad. Siguen bajando otras ventas como las pastas, pan, legumbres o leche fresca, mientras suben, además de los vinos de calidad y de las aguas, zumos, platos preparados, derivados de la leche con mayor valor añadido, frutas y hortalizas frescas y aceite de oliva a poco que se estabilicen los precios.

En el conjunto de la cesta de la compra, los productos de la pesca tienen una discreta línea ascendente hasta suponer en la actualidad el 13,4% de todos los gastos de un hogar en alimentación.

sector muy concentrado con una firma líder y un reducido grupo de empresas en segunda fila. A medida que se han ido incrementando las producciones en el mercado interior, se han reducido las importaciones que en la actualidad solamente se elevan a menos de 2.000 toneladas donde destacan las entradas de salmón noruego. ■

VIDAL MATÉ

El Gobierno aprueba un Real Decreto para prevenir la enfermedad



**Consumir
pescado**

CON GARANTÍAS

Las larvas de Anisakis, un parásito común que se encuentra exclusivamente en las especies marinas, pasan al sistema digestivo humano al comer pescado crudo o poco cocinado. Aunque la incidencia de contaminación en nuestro país es relativamente baja, puede ocasionar graves problemas de salud. Para evitarlos, el Consejo de Ministros del pasado 1 de diciembre, a propuesta de la ministra de Sanidad y Consumo, Elena Salgado, aprobó un Real Decreto por el que se previene la parasitosis por anisakis en los productos de la pesca ofrecidos en establecimientos de restauración o de colectividades, aumentando así las garantías de seguridad entre los consumidores. La principal medida contenida en la norma es la obligatoriedad de congelar previamente el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, a una temperatura igual o inferior a -20 grados centígrados durante al menos 24 horas. Algo que ha gustado a los médicos pero no tanto a los grandes chefs de la cocina española.

Desde el 1 de diciembre los establecimientos que sirvan platos elaborados con productos del mar –bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, colegios, residencias, comedores de empresas, empresas de catering y similares– deberán congelar previamente el pescado que se vaya a consumir crudo o poco hecho, a una temperatura igual o inferior a -20 grados durante al menos 24 horas. Esta medida de congelación exigida por el Ministerio de Sanidad y Consumo está en sintonía con los requisitos fijados en la normativa comunitaria, a través del Reglamento CE 853/2004 del Parlamento y el Consejo Europeos, y del Reglamento CE 2074/2005 de la Comisión.

Pero el Real Decreto aprobado por el Gobierno va más allá de la normativa comunitaria al establecer que los consumidores deberán estar informados. En este sentido, obliga a los establecimientos a dar a conocer a sus clientes que los productos de la pesca que van a consumir han sido sometidos a la congelación estipulada en el Decreto. Esta información podrá suministrarse a

través de carteles o en las propias cartas de los menús.

Los servicios autonómicos competentes en la materia serán los encargados de realizar las inspecciones oportunas para verificar el cumplimiento de la normativa y acreditar que se han aplicado los tratamientos de congelación obligatorios y de que se informa a los consumidores. Pese a que la norma ha contado con el visto bueno de las administraciones implicadas y de los agentes económicos, particularmente del sector de la restauración, así como de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, algunos de los más afamados cocineros españoles han criticado la medida al considerar que con la congelación se perderá el sabor y la textura de algunos de sus platos.

CAMPAÑA INFORMATIVA Y PLAN NACIONAL DE CONTROL

Coincidiendo con la aprobación del Real Decreto, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA), dependiente del Ministerio de Sanidad y Consumo, en colaboración con el FROM (Fondo de Regulación y Ordenación del Mercado de los Productos de la Pesca y los Cultivos Marinos), del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, han diseñado una campaña informativa con el objetivo de difundir las medidas preventivas para incrementar la protección de los consumidores y, al tiempo, mantener su confianza para evitar cualquier rechazo al consumo de pescado fresco.

La campaña se iniciará con la publicación y distribución de 100.000 trípticos y 2.500 carteles en locales de restauración y puntos de venta de pescado fresco, tanto comercios minoristas como grandes superficies. Esta tirada se irá aumentando progresivamente hasta alcanzar una distribución a gran escala.

En los materiales se incide en los tres consejos básicos que todo consumidor debe tener en cuenta para prevenir el anisakis: Limpiar las vísceras (tripas) del pescado lo más pronto posible. Cocinar correctamente el pescado (bien a través de cocción, fritura o al horno) a más de 60° grados porque el calor destruye las larvas. Y, congelar el pescado que se vaya a consumir crudo o poco cocinado a una temperatura inferior a -20° grados durante al menos 24 horas, porque este procedimiento elimina igualmente el riesgo de contagio.

Los programas de control e inspección realizados por las administraciones sanitarias y las medidas preventivas son decisivas pa-

ra controlar la enfermedad. La prevención pasa por la reducción del riesgo abarcando toda la cadena alimentaria, desde las prácticas durante la captura y posterior manipulación, los tratamientos tecnológicos de los productos procesados, y las recomendaciones dirigidas al consumidor y a la restauración colectiva, como eslabones últimos de esta cadena.

Por ello, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, en colaboración con las administraciones públicas y los sectores privados y organizaciones y entidades implicadas, establecerá un plan nacional de control de la parasitosis por anisakis en toda la cadena alimentaria. Dicho plan incluirá campañas informativas para los consumidores y de formación de personal en los establecimientos afectados.

TRANSMISIÓN DEL ANISAKIS

La presencia de anisakis es relativamente elevada en algunas especies marinas de interés comercial como la caballa, la merluza, el atún, el bacalao, el abadejo, la bacaladilla, la pescadilla o el salmón. En cefalópodos como el pulpo, la sepia y el calamar o en crustáceos como langostas o cangrejos.

El anisakis simplex es un nematodo; es decir, un gusano redondo con cuerpo sin segmentar. Tiene un tamaño reducido, normalmente de unos tres centímetros de longitud y menos de un milímetro de diámetro, con un color blanquecino, casi transparente. Estas características provocan que, en muchas ocasiones, pasen inadvertidos, por lo que pueden ser ingeridos fácilmente sin previa observación. Las larvas de los gusanos se localizan en el hígado, la cavidad abdominal, el músculo y todas las vísceras de los peces y, en ocasiones, pueden aparecer varios centenares de larvas en un mismo animal.

Parece evidente que existe una gran diferencia en cuanto al origen del pescado. Así, los peces de mares fríos son más suscepti-



Los peces de aguas frías suelen ser más susceptibles a la contaminación que los procedentes de mares templados



Los pescaderos aseguran que si el género es bueno, la calidad no se ve afectada por la congelación.

Japón, donde se consume pescado crudo de forma habitual, registra el mayor número de afectados por la enfermedad. En España, el número de infectados ha aumentado últimamente

bles a estar contaminados que los que proceden de aguas más templadas. En nuestras latitudes, el pescado del Cantábrico o del Atlántico pueden estar infestados en torno a un 40%, mientras que en el Mediterráneo esa cifra es menor, incluso inferior al 20%.

El anisakis se encuentra exclusivamente en el pescado y el hombre entra en su ciclo de forma accidental. Normalmente, los adultos se encuentran en el intestino de los mamíferos marinos, que actúan como hospedadores definitivos. Aquí se reproducen, liberando larvas del parásito con las heces. Estas larvas no tienen capacidad patogénica, ya que necesitan evolucionar hasta lo que se denomina larva tercera o L3.

Los cambios evolutivos tienen lugar en el medio acuático en invertebrados marinos. Estos últimos, al ser ingeridos por los peces, llevarán a los parásitos hasta el intestino del animal, donde evolucionarán a larvas terceras o L3. Y lo harán de forma muy agresiva, ya que el anisakis posee dientes en sus extremos con los que corta los tejidos para su alimentación y para su migración, en el caso de que muera el animal. A partir de ese momento puede afectar al hombre porque se puede ingerir un pescado contaminado con L3.

Las anisakiosis son más comunes en países donde se consume mucho pescado crudo, como en Japón, donde se dan más del 95 por ciento del total de los casos denunciados en el mundo. En España y en otros países se ha producido un paulatino aumento de casos que podrían estar relacionados con un mayor consumo de pes-

cado crudo, derivado de la incorporación de nuevos hábitos alimentarios.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES) considera que esta contaminación también se debe a la globalización en el suministro de alimentos, a la pesca masiva, y a la costumbre de arrojar las vísceras contaminadas de los pescados al mar, donde son ingeridas por bancos de peces más grandes. La contaminación se extiende así rápidamente para llegar finalmente a los estómagos de los seres humanos.

BOQUERONES EN VINAGRE Y SALMÓN AHUMADO

Los boquerones en vinagre son el pescado que, en principio, parece tener más peligro, al consumirse fresco y prácticamente crudo. El vinagre hace que el músculo pase a ser de un color blanco nacarado. En esta situación, el parásito puede pasar inadvertido, quedando en el interior de la carne o en su superficie. En algunos casos puede pasar al vinagre o a la salsa que baña todo el producto.

Curiosamente, en el pescado en salazón, como las anchoas en salmuera o en aceite, no ocurre esto ya que el proceso de elaboración en sal y la maceración posterior matan al parásito e incluso lo eliminan.

El anisakis no significa que debamos renunciar a una ración de boquerones en vinagre sino que debemos extremar las precauciones en su elaboración. En casa hay que congelar durante dos días los boquerones que se quieran preparar de este modo. Esta es una garantía de seguridad. En el ámbito industrial habría que considerar la congelación como un sistema preventivo de primer orden.

Si no se toman las medidas oportunas, el peligro para los consumidores puede ser importante; por lo que incluso debería constar en las etiquetas indicaciones del tipo "boquerones en vinagre elaborados a partir de pescado congelado".

El nuevo Real Decreto obliga a congelar todo pescado que se consuma crudo o poco cocinado. Por este motivo, cualquier producto ahumado como el salmón entraría dentro de esta categoría. En este producto la congelación es claramente innecesaria dado el proceso al que se somete al pez que, en condiciones adecuadas, minimiza al máximo el proceso de contaminación, especialmente si el salmón procede de piscifactorías y ha sido procesado correctamente. No obstante, la congelación debe realizarse en la restauración si se quiere cumplir con la ley.

LOS COCINEROS, EN CONTRA

La aprobación del Real Decreto no despierta temores, ni alarmas entre los pescadores al considerar que la norma no va a suponer un descenso en el consumo o en las ventas de productos del mar. La Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA) se ha sumado a las recomendaciones hechas desde el Ministerio de Sanidad y Consumo, advirtiendo que la congelación sólo debe hacerse cuando el pescado vaya a consumirse crudo o prácticamente crudo. Sin embargo, se quejan de que el momento elegido para aprobar el Real Decreto, previo a las Navidades, "no ha sido el más oportuno".

Pese a ello, Marcelino Carro Blanco, presidente de FEDEPESCA, asegura que la aprobación de la norma no se ha visto reflejada en un descenso de ventas en la época navideña. "En Madrid, el volumen de ventas ha sido el mismo que en otros años. En algunas provincias, como Murcia, se ha observado un pequeño descenso, aunque sin importancia significativa". Lo que sí han detectado es una preocupación por parte del consumidor. En el momento de aparecer la norma, dice Marcelino Carro, "los consumidores nos han preguntado más sobre cómo deben congelar el pescado".

Marcelino Carro insiste en que sólo debe congelarse el pescado que va a comerse crudo o poco cocinado y que los establecimientos ofrecen garantías a los consumidores, incluso en el caso de los boquerones en vinagre que, afirma, "vienen preparándose siguiendo las normas de congelación aprobadas recientemente desde hace ya algún tiempo".

Lo que no entienden desde FEDEPESCA es la polémica que han levantado los cocineros en contra del Real Decreto porque "si el género es bueno y el proceso de congelación se realiza de la manera correcta, durante un corto espacio de tiempo, la calidad y la textura del producto no se ven afectadas en absoluto".

En igual sentido se manifiestan desde la Federación Española de Hostelería donde José Luis Guerra, adjunto al presidente, asegura que "la alimentación no es un juego ni puede convertirse en una actividad de riesgo". Por eso, al igual que se hizo hace años con el uso del huevo para evitar la salmonelosis, ahora se ha informado a los asociados de los pasos a seguir para evitar intoxicaciones. "No estamos en contra de la norma lo que queremos es que cumpla cuanto antes y que la Agencia Española de

GUÍA PARA COMBATIR EL ANISAKIS

1. Congelar el pescado

(si se va a comer crudo o marinado) a temperaturas inferiores a -20° durante un mínimo de 24 horas

2. Retirar las vísceras

Inmediatamente del pescado de tamaño mediano y grande

3. Cocinar el pescado

A temperaturas superiores a 60°

4. Preparar el pescado

Mediante cocción o fritura, como regla general son 10 minutos para piezas de 2,5 centímetros de grosos, dando vuelta a los cinco minutos. Si es a la plancha, comprobar que está bien hecho.

5. No consumir crudos

Pescados, cefalópodos, ahumados, marinados en vinagre, sushi o cebiche, salvo que haya sido congelado por lo menos a -20°



Sólo debe congelarse el pescado que vaya a consumirse crudo o semicrudo.

Seguridad Alimentaria difunda los criterios".

José Luis Guerra asegura que son pocos los establecimientos que en sus ofertas incluyen platos de pescado crudo y que será la propia carta de los menús donde mejor se informe a los clientes del pescado que van a consumir y del tratamiento que se ha seguido en su elaboración. Desde la Federación Española de Hostelería están tranquilos, confiando en que todos sus asociados cumplirán la norma. Respecto a los boquerones en vinagre, José Luis Guerra, afirma que "en la actualidad ya se compran hechos; por lo que deberá ser a los proveedores a los que se pida detalle sobre su elaboración" ■

FOTOS: JESÚS NAVARRO

(Más información en págs. 72-73)

Eliminar vísceras, cocinar a más de 60° y congelar a -20° durante al menos un día son las reglas básicas para matar al parásito

Bruselas otorga la Denominación de Origen **AL MEJILLÓN GALLEGO**

El mejillón gallego se ha convertido en el primer producto del mar que obtiene la Denominación de Origen Protegida (DOP) en la Unión Europea. Ramón Dios, presidente del Consello Regulador del Mejillón, asegura que razones no faltan para que el molusco gallego haya obtenido esta distinción ya que en las rías "existe un fitoplacton diferente al de cualquier lugar del mundo. Además, gracias a la climatología de la zona se consigue un producto de una textura y calidad única" que, a partir de ahora, se comercializará como "Mexillón de Galicia". La decisión colma de satisfacción al sector que durante años solicitaba esta etiqueta para poder distinguir este producto autóctono de otros moluscos foráneos, que compiten en el mercado con precios más bajos. Los esfuerzos del Consello Regulador se centrarán a partir de ahora en convencer al sector para que aproveche la nueva herramienta que tiene en sus manos. Según marca el Reglamento, la recién conseguida DOP tiene ahora seis meses para convencer. Durante este tiempo, los países comunitarios pueden presentar alegaciones.



La decisión colma de satisfacción al sector, que ve la posibilidad de más y mejores ventas



El pasado 28 de diciembre fue un día de especial significado para la gente del mar de Galicia. El presidente de la Xunta, Emilio Pérez Touriño, presentaba oficialmente al "Mexillón de Galicia" como denominación de origen protegida, comprometiéndose a que antes del final de la legislatura las rías gallegas quedarán "saneadas y depuradas para conseguir la excelencia de sus productos".

Esta denominación, publicada en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas, supone un reconocimiento internacional de calidad del mejillón gallego que se convierte así en el primer producto del mar que recibe esta certificación en Europa.

Según Emilio Pérez Touriño, la decisión comunitaria marcará un "antes y un des-

pués” en el sector mejillonero en Galicia. En este sentido, afirmó que el cultivo del mejillón es y debe seguir siendo uno de los pilares del crecimiento económico de Galicia.

En parecidos términos se manifestó la consellera de Pesca, Carmen Gallego, quien aseguró que este logro significa ratificar el compromiso de los productores gallegos con estándares de excelencia en la calidad en los procesos de producción y, por lo tanto, del mejillón de Galicia.

IMPORTANCIA DE LA DENOMINACIÓN

La Denominación de Origen Protegida del Mexillón de Galicia es un distintivo de calidad que diferencia al mejillón originario de las rías gallegas del de cualquier otra procedencia, a través de un certificado de calidad a nivel europeo.

Por este motivo, la obtención del DOP significa que el producto que se venda como “mexillón de Galicia” cumple con unos niveles de excelencia en los procesos de producción.

Ante este panorama, los miembros del Consello Regulador del Mejillón que durante años han luchado por conseguir este distintivo consideran que se trata de una oportunidad única para unir al sector –productores, depuradores y transformadores– y poder conseguir más y mejores ventas al tener un reconocimiento internacional de calidad.

El Consello, que hasta ahora ha centrado su actividad en la consecución de la DOP, aglutina a casi todos los subsectores relacionados de una u otra forma con la explotación del mejillón gallego. De este órgano forman parte 3.196 bateas –o lo que es lo mismo, 2.400 bateiros–, 40 depuradoras y 5 cocederos. En breve, sus puertas se abrirán a las empresas de transformación que quieran amparar su producción bajo la etiqueta de Mexillón de Galicia.

A partir de ahora –dice Ramón Dios– “iniciamos una labor extensa dirigida a consolidar la denominación de origen: preparar reglamentos de los distintos productos derivados del mejillón; ampliar y crear nuevas bases de datos que aglutinen a todas las empresas del sector; realizar campañas de información para dar a conocer las distintas posibilidades que se abren a partir de este momento”.

“Con esta marca europea –afirma el presidente del Consello Regulador del mejillón–, volvemos a ser pioneros en Europa y pione-

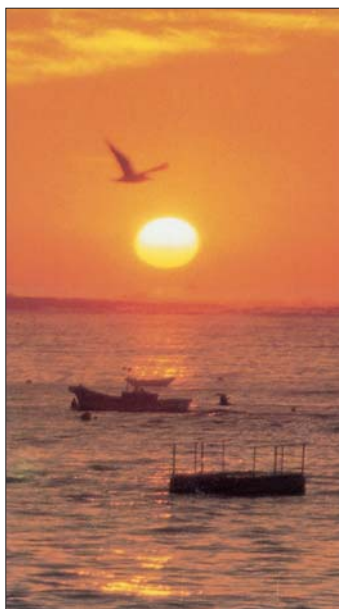


ros por ser el primer producto del mar que obtiene una denominación de origen protegida”. Ramón Dios considera que el sector “debe convencerse de que tiene en sus manos un arma comercial de primer orden porque la DOP garantizará que todo mexillón de Galicia cumple con unos estrictos controles de seguridad”. Y afirma que “no podrán introducirse bajo esa denominación cualquier otro mejillón que no sea mexillón de Galicia”.

La denominación de origen es algo por la que el Consello Regulador ha luchado durante mucho tiempo y ahora están convencidos de que “se abre una inmejorable oportunidad para aglutinar esfuerzos en el sector y acabar con las guerras y redencillas pasadas”, dice su presidente, Ramón Dios.

El cultivo del mejillón es uno de los pilares del crecimiento económico de Galicia





De gran valor nutritivo, el mejillón es un alimento rico en proteínas y pobre en grasas

HISTORIA

La vinculación de la economía gallega a los moluscos y concretamente al mejillón es un hecho indiscutible. Desde los tiempos en los que los habitantes de la costa aprovechaban la baja mar para hacerse con un menú rico en mariscos, las cosas han evolucionado tremendamente pasando de ser una simple recolección para transformarse en un cultivo puntero en el mundo de la acuicultura y pilar básico de muchos municipios gallegos.

La historia de este cultivo podemos iniciarla a mediados del siglo XVIII cuando los escabechados de las ostras gallegas estaban en pleno apogeo. En esta época no existía un cultivo del mejillón como tal: el mejillón procedía de parques o zonas determinadas sujetas al régimen de concesión de algunas familias.

En la segunda mitad del siglo XIX comienzan a darse las primeras experiencias de cultivo, cuando los mariscadores de Carril –en la ría de Arousa– convertirán en mejilloneras antiguos viveros de ostras.

Durante las primeras décadas del siglo XX, los esfuerzos por crear un cultivo estable de mejillones en cercados o estanques fueron creciendo. Pero no fue hasta los años 40 cuando se inicia el gran desarrollo de la miticultura gallega al cambiar el sistema de criar mejillones sobre estacas a un cultivo de mejillón suspendido, al estilo de las bateas catalanas.

La presentación de la denominación de origen del mejillón gallego se ha hecho en Villagarcía de Arousa por ser aquí donde se

fondeó la primera batea en 1945. Este primer prototipo consistía en un único flotador en forma de cubo de madera con un enramado también de madera del que se colgaban unos pocos metros de cuerda de esparto. Los resultados que se consiguieron con este sistema hicieron que se instalarán al año siguiente 10 bateas en la zona.

Así 1949 se inician los fondeos en la ría de Vigo; en 1954 se extiende a las localidades de Cambados, O Grove, Bueu, Redondela e Pobra do Caramiñal. Un año más tarde se instalan bateas en la ría de Sada y en 1956 en la de Muros.

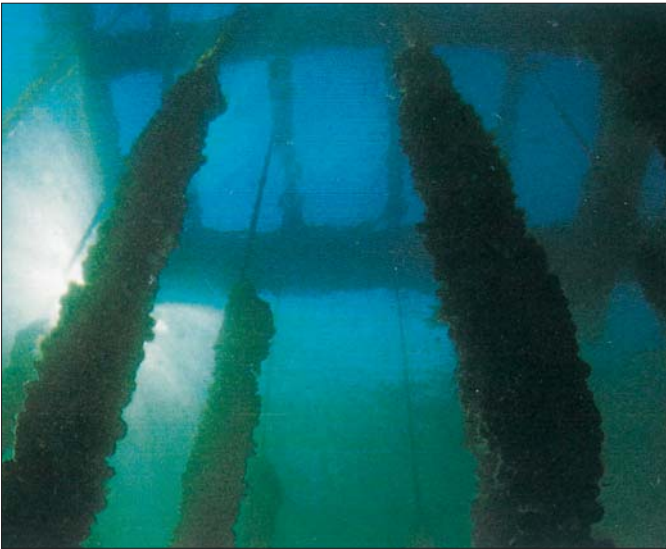
Estos años fueron tiempos de continúa

VALOR NUTRICIONAL DEL MEJILLÓN DE GALICIA (por 100 gramos de carne)

Proteínas	10,4 gr.
Lípidos	1,9 gr.
Hidratos de carbono	1,9 gr.
Agua	85,4 gr.
Yodo	0,035 gr.
Calcio	80,0 mg.
Hierro	4,5 mg.
Magnesio	23,0 mg.
Vitamina B1 (Tiamina)	0,1 mg.
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,14 mg.

OTRAS SUSTANCIAS EN CANTIDADES INFERIORES

Vitaminas	A, C y D
Calorías	62



transformación, tanto en las estructuras como en la forma de trabajo. Los cajones de madera se recubrieron de cemento para hacerlos más resistentes, aumentando el tamaño gracias a tirantes de cables metálicos que ayudaban a soportar las estructuras. Algunos productores empezaron a utilizar los cascos de los barcos como sistemas de flotación y las cuerdas de esparto fueron reemplazadas por las de nailon.

En poco menos de 60 años, Galicia con más de 3.300 bateas fondeadas en las rías se ha convertido en el primer productor de mejillones de Europa y en el segundo a nivel mundial, después de China. Además, el sector mejillonero genera 11.500 puestos de trabajo directo –de los que 8.500 son fijos– y 7.000 indirectos y factura 400 millones de euros, constituyéndose como un sector estratégico en el desarrollo socioeconómico de Galicia. Estas cifras podrían aumentar si, gracias a la calidad certificada, se consigue que más familias opten por escoger en su menú el auténtico mejillón gallego.

ALIMENTO DE GRAN VALOR NUTRITIVO

El mejillón gallego (*Mytilus galloprovincialis*) –primer molusco con Denominación de Origen– es distinto al que suele comerse en el norte de Europa (*Mytilus edulis*) ya que es más grande, su carne más firme y un sabor más salino.

Por las condiciones climatológicas y naturales donde se cría: zonas de marea y de escasa profundidad sobre sustratos naturales y artificiales, generalmente rocas, adquiere una textura y sabor mejores que los de otras latitudes.



Se trata de un alimento sano, equilibrado y dietético, rico en proteínas, vitaminas y sales minerales. Es un alimento completo e ideal para todo tipo de dietas. Apto para regímenes hipocalóricos, para personas en época de crecimiento y para todos aquellos individuos que deseen un alimentación sana, con bajos niveles de colesterol y que facilita la coordinación ósea y muscular. ■

Las ventas de mejillón podrían aumentar tras conseguir la denominación de origen.



De izquierda a derecha, José M. Muñiz Ríos, presidente de Aetinape; Pilar López-Rioboo, directora general del ISM y el director provincial del ISM en Vizcaya.



XIV Pleno de Aetinape

Celebración del XIV Pleno de la Asociación Española de Titulados Náutico-Pesquera

AETINAPE pide EL RELEVO GENERACIONAL en el sector

El Museo del Pescador de Bermeo fue el escenario elegido por la Asociación Española de Titulados Náutico-Pesqueros (AETINAPE) para celebrar su XIV Pleno y reclamar, entre otras cosas, un relevo generacional en el sector marítimo-pesquero que debe venir acompañado por una mejor retribución salarial, mayores niveles de seguridad a bordo y mejor formación de los profesionales. En la reunión volvió a pedirse mayor colaboración entre la Administración Central y las Comunidades Autónomas para crear la Ventanilla Marítima Única. Entre los asistentes al Pleno de AETINAPE se encontraban el subdirector general de Pesca, Miguel Angel Barrios; el consejero vasco de Pesca, Gonzalo Sáenz de Samaniego; el responsable de seguridad marítima de la Marina Mercante Española, Francisco Suárez Llanos, y el director del puerto de Pasajes, José Ignacio Espel. En uno de sus primeros actos públicos, la nueva directora general del Instituto Social de la Marina, Pilar López-Rioboo, anunció mayor coordinación de los recursos relacionados con la atención sanitaria.

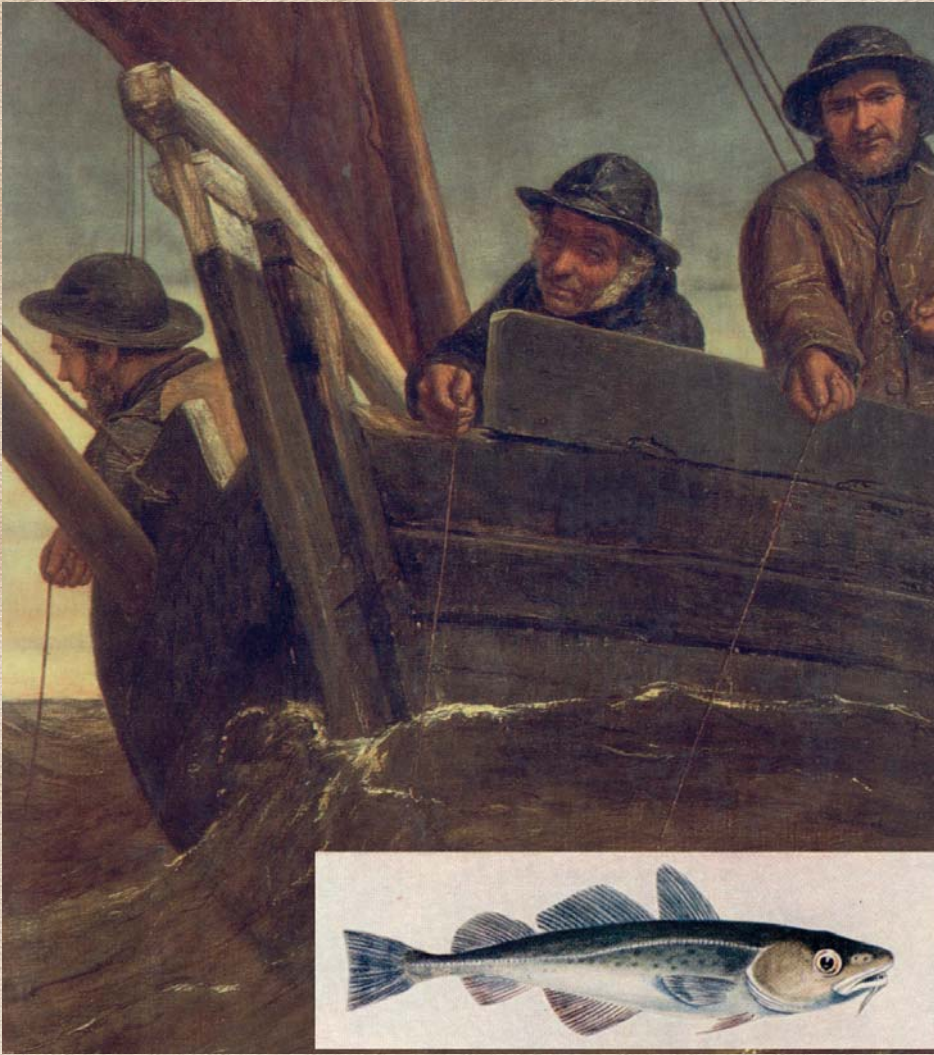
C omo viene siendo habitual cada dos años, la Asociación Española de Titulados Náutico-Pesquera (AETINAPE) celebró el pasado 16 de diciembre un nuevo Pleno para abordar, en un encuentro con los máximos responsables marítimos, la actualidad y situación del sector y de sus profesionales. El lema utilizado para la ocasión -"Buscando el norte"- refleja el sentimiento de la Asociación en su búsqueda por encontrar el "camino de la luz y la esperanza en un mundo complejo y en un sector cada vez más inter-

nacionalizado e interdependiente", tal como dijo José Manuel Muñiz, presidente de AETINAPE, en su discurso de apertura.

José Manuel Muñiz abogó por una profesión marítimo-pesquera mejor pagada para que se produzca un relevo generacional en el sector y para que a las escuelas lleguen jóvenes, deseosos de convertirse en "técnicos en la perspectiva de una profesión polivalente e integrada que supere los actuales estancos de pesca y marina mercante".

En su intervención, el presidente de AETINAPE volvió a reclamar la necesaria mejora de los procesos administrativos y la coordinación entre el Estado y las Comunidades Autónomas con la creación de una Ventanilla Marítima Única y la presencia de los titulados marítimo-pesqueros en los distintos niveles de la administración pública.

En parecidos términos se pronunció el actual director del puerto de Pasajes, José Ignacio Espel, al hablar de la "falta de vocaciones" e insistiendo en que los salarios de los trabajos del mar han de equipararse a aquéllos de los desarrollados en tierra para hacer un sector atractivo y una alternativa laboral seria para muchos jóvenes. También habló de la necesidad de "desenquilar" y hacer más ágiles los centros educativos del mar y la pesca, apoyando la decisión vasca de crear una sociedad anónima pública en la que se integren las escuelas para ganar flexibilidad.

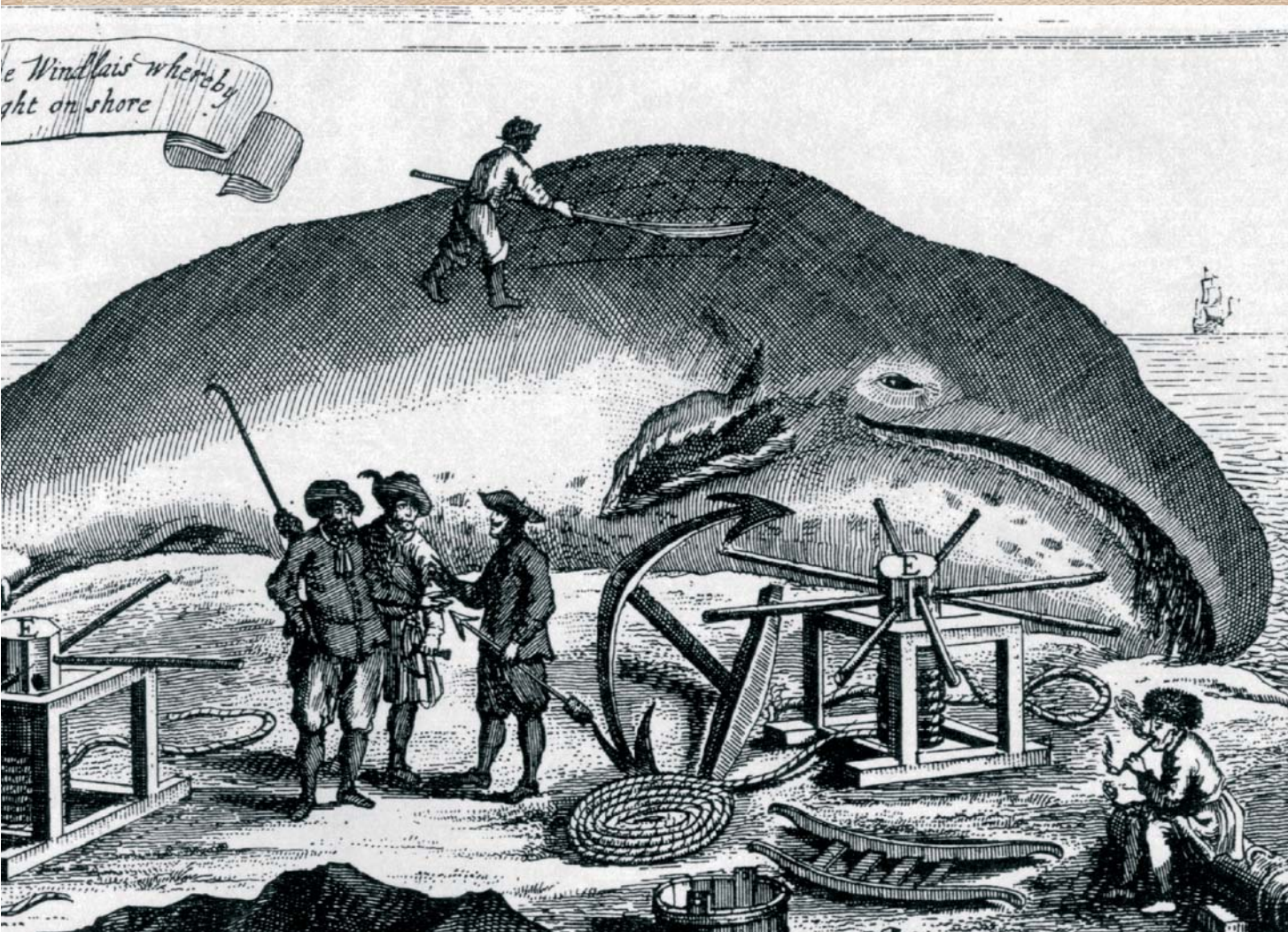


Los orígenes y desarrollo de la pesca española en TERRANOVA y GROENLANDIA

(Siglos XVI-XVII)

En este segundo artículo sobre los orígenes de la presencia española en los caladeros lejanos (el anterior se publicó el pasado mes de septiembre, número 452, sobre los primeros acuerdos pesqueros con Marruecos, siglos XVI-XVIII), el investigador Juan Pérez-Rubín se detiene en los altibajos en las pesquerías de Terranova, así como en las incursiones en aguas de Groenlandia-Noruega y de Brasil (1625). De su mano, comprobaremos la cambiante evolución de las relaciones internacionales y cómo la lucha por el dominio del mar llevó a periodos de violentas agresiones en los caladeros del Atlántico Norte, influyendo en el libre acceso de nuestros pescadores durante los siglos XVI y XVII. En las costas españolas, tanto en las de la

metrópoli como en las ultramarinas, se sucedieron largos periodos de escasez de pescado en los mercados, principalmente debido a la disminución de pescadores y de embarcaciones. El personal abandonaba temporalmente su profesión de forma voluntaria, en los años de auge del comercio marítimo y, de forma obligada, en tiempo de guerra.



La búsqueda de nuevas rutas comerciales marítimas a Oriente inauguró la era de los grandes descubrimientos geográficos y propició la localización de importantes pesquerías en ultramar, como la de bacalao en Terranova, internacionalizada durante el siglo XVI. En la centuria siguiente, el inicio del crecimiento de Holanda, Inglaterra y Francia como potencias marítimas se tradujo en un acoso constante al enemigo común, con ataques y robos a las flotas, así como saqueos en las colonias americanas y puertos de la Península. El objetivo general era principalmente económico: debilitar al imperio español atacando su comercio ultramarino colonial y obtener, indirectamente, una importante fuente de financiación para desarrollar las respectivas marinas militares, mercantes y de pesca. En una fase posterior se asentaron en el Caribe numerosos corsarios y bucaneros, y se extendieron las agresiones mutuas entre esas cuatro potencias. Se propiciaron cambiantes alianzas y guerras constantes, para intentar alcanzar

una hegemonía marítima mundial que incluyera el dominio de los caladeros de pesca más productivos.

LA TIERRA NUEVA DE LOS BACALLAOS

Los ingleses defienden que el primer descubridor de Terranova y de sus pesquerías fue J. Cabot, italiano a su servicio, cuando navegó en 1497 por aquellas aguas buscando el paso del NO. Sin embargo, es innegable que ambos nombres geográficos (Labrador y Terranova) son ibéricos, y que en el mapamundi del cántabro Juan de la Cosa (1500) ya aparecen aquellas lejanas latitudes (incluidas casi totalmente en el área española delimitada por el Tratado de Tordesillas). Aquel mismo año regresó de la región el portugués Corterreal, y tras el primer quinquenio comenzarán a partir los primeros pescadores europeos hacia allí, entre ellos vasco-franceses, guipuzcoanos y vizcaínos. Aunque en la primera expedición oficial española enviada expresamente (la del catalán J. de Agramonte, en 1511), la riqueza pesquera no era el objetivo principal (se le or-

Los ingleses defienden que el primer descubridor de Terranova y sus pesquerías fue J. Calbot, italiano a su servicio, en 1497. Sin embargo, es innegable que ambos nombres geográficos, Labrador y Terranova, son ibéricos



Imagen 4. Asentamiento de pescadores vascos en la localidad brasileña de Bahía de Todos los Santos (Salvador de Bahía), en 1625.

los aguerridos arponeros vascos para la caza en Islandia y Groenlandia y les concedieron en sus barcos mando superior al de sus propios capitanes.

Aunque también embarcaron españoles en buques ingleses, los guipuzcoanos enviaron su propia flota ballenera a la región. Hasta que años después volvieron a repetirse las intimidaciones inglesas, inicialmente con nueve bajeles artillados en el Ártico (isla de Spitzberg, 1613) y, al año siguiente, en las cercanías de la costa de Noruega, donde cuatro navíos mercantes armados atacaron a una decena de buques balleneros guipuzcoanos (1614). Éstos regresaron indignados a sus puertos, lo que provocó el terror de los comerciantes ingleses de esas ciudades y huyeron masivamente a Bilbao para evitar las esperadas represalias.

Finalmente, se prohibió que los vascos embarcaran en buques pesqueros extranjeros y se negoció con el rey de Dinamarca para conseguir algunas concesiones para la caza de ballena en la aguas de sus amplios dominios

(1616). En esa época, una parte importante de la flota y tripulantes de los puertos vizcaínos y guipuzcoanos se reconvirtieron, al aprovechar la decisión de Felipe III que llevó a conceder patentes de corso para combatir, inicialmente a los piratas argelinos en el Mediterráneo, y más tarde a los buques de las potencias enemigas en el golfo de Vizcaya (desde 1621).

RETORNO A TERRANOVA Y NUEVO ABANDONO

Durante el siglo XVII los pescadores del Cantábrico continuaron cruzando el Atlántico y recorriendo los más de 3.000 Km. que les separaban de aquellas latitudes. Sin embargo, ya había allí una numerosa presencia británica en 1635 (unos 18.000 ingleses trabajaban en esa pesquería), la mayoría procedentes de las nuevas colonias fundadas en la Bahía de Massachusetts. Una parte importante de su comercio consistía en llevar bacalao a España y Portugal, navegando seguidamente a Guinea a por esclavos para venderlos en las plantaciones americanas. Con ese tráfico combinado se

fraguaron las primeras grandes fortunas de Nueva Inglaterra.

Ante las nuevas presiones ejercidas por los británicos, los vascos (españoles y franceses) restablecieron temporalmente en Terranova un antiguo sistema de acuerdos recíprocos de colaboración comercial, que se remontaban, al menos, a 1536, y que eran ratificados por los respectivos reyes. Así consiguieron temporalmente los españoles faenar con cierta tranquilidad en las zonas pesqueras correspondientes a los pescadores galos y gozar de su protección militar.

Gracias a la documentación correspondiente a un acuerdo de 1654 conocemos las características técnicas y equipamiento de dos pequeños buques de Bilbao fuertemente armados, dedicado uno a la pesca en Terranova y el otro a la caza de ballenas. Mientras que el porte y artillería de ambos era similar (unas 140 toneladas y 7 cañones ligeros), comprobamos una gran diferencia en el número de personal embarcado y el armamento 'defensivo' entre el bacaladero (42 hombres, armados con 20 mosquetes, 24 chucas y 2 alfanjes) y del ballenero (29 hombres y 12 mosquetes). Precisamente, esas significativas diferencias de armamento demuestran que los balleneros faenaban en áreas menos conflictivas, probablemente Brasil (como ya sospechábamos).

A mediados del siglo XVII, las noticias disponibles nos informan que algunas cuadrillas de españoles también estaban establecidos en la zona de la citada bahía de Placentia (Plencia), donde habían sido los primeros europeos en asentarse para explotar el cercano Gran Banco, y allí elaboraban sus capturas. Sin embargo, Francia ocuparía formalmente esa Bahía y modificaría su denominación (1658, Bay of Plaisance), nombrando a un primer gobernador y dotándole de una pequeña guarnición militar que, junto con los corsarios franceses, podrían dar más seguridad a los pescadores y defenderles de los numerosos ataques ingleses. Siguieron faenando los españoles en esa zona y en el amplio sector francés del norte de Bonavista o Buenavista, pues la costa 'inglesa' (*English shore*) se extendía desde el sur de esa localización hasta Trepassey.

Lamentablemente, en 1697 se produjo el fin del usufructo español en la zona de Placentia-Plencia, pues los franceses decidieron no renovar a los guipuzcoanos y vizcaínos los salvoconductos necesarios para seguir pescando y procesando el bacalao en ese sector. La rivalidad entre Francia e Inglaterra continuó creciendo y durante largos períodos se enfrentaban sus buques en cualquier parte del mundo donde se hallaran.

Finalmente, España consiguió que en el Tra-



Enfrentamiento sangriento (agosto 1652) en el caladero costero de bacalao de la isla Vlieland. Finalmente, los pescadores holandeses acabaron acuchillando a los intrusos ingleses y se apropiaron de su embarcación.

tado de Utrecht (1713) se le reconociera algún derecho a sus pescadores, aunque quedaron insuficientemente definidos (artículo 15º). Además Placentia-Plencia pasó a manos inglesas y aunque los habitantes galos fueron expulsados de allí (al año siguiente se asentaron al Sur, en la isla de Cape Bretón) conservaron determinados derechos a la pesca y transformación de sus capturas en otros sectores de Terranova.

Con el paso de los siglos la explotación del caladero aumentó progresivamente y en las aguas profundas se capturaban gigantescos bacalao que, con más de 20 años de edad, superaban los 1,5 metros y los 80 kilos. Se obtuvo el máximo histórico de capturas en el período 1893-1914 (más de 60.000 toneladas), y en la primavera de 1927 (en abril como era tradicional), se incorporó a Terranova la flota industrial bacaladera guipuzcoana (la primera campaña con los *Euskal Herria* y *Rey Alfonso XIII*, de 1.200 TRB) y posteriormente a Groenlandia. En solo cuatro años se convirtieron en la flota dominante en ambos caladeros del Atlántico Norte. ■

A mediados del XVII, las noticias disponibles nos informan de algunas cuadrillas de españoles que también estaban establecidas en la zona de la bahía de Placentia (Plencia), donde habían sido los primeros europeos en asentarse para explotar el cercano Gran Banco

JUAN PÉREZ-RUBÍN
INVESTIGADOR



Los armadores contraatacan judicialmente la directiva de vertidos

El Tribunal Supremo del Reino Unido, en reciente fallo, ha considerado "bien fundamentada" la denuncia de los principales armadores y organizaciones marítimas europeas —Intercargo, Intertanko, Lloyd's Register, etc.— contra la Directiva UE de Vertidos (2005/25) que castiga duramente los deliberados y aquellos involuntarios en que se demuestre dolo o negligencia.

Sa sentencia traslada el pleito al Tribunal de Estrasburgo, con una serie de cuestiones pre-judiciales y la principal, "que los Estados que son parte de los convenios internacionales y la propia UE, no pueden legislar, de forma diferente, sobre materias que son objeto específico de estos convenios".

BATALLA JUDICIAL BREVE, PERO INTENSA

Desde que en setiembre de 2005 el Parlamento y el Consejo de la UE adoptaron la Directiva 2005/25 sobre Sanciones por Contaminación Procedente de Buques —mas conocida por "directiva Prestige", o "de Ver-

tidos"— los armadores y principales organizaciones marítimas encabezaron las críticas a la misma.

El primer argumento del sector, que enhebra la batalla judicial subsiguiente, es el de que "la Directiva es contraria al Convenio MARPOL de 1973 y a la Convención sobre la Ley del Mar, de Naciones Unidas (1982)", porque "ambos convenios consagran el derecho a limitar la responsabilidad en caso de vertido". Ciertamente, la nueva Directiva 2005/25, al abrir paso a las responsabilidades de toda una cadena marítima —desde el capitán del buque, hasta su armador o sociedad de clasificación—, modifica sensiblemente lo legislado por convenios internacionales.

Así pues, la Directiva UE, que habrá de entrar en vigor para marzo de 2007, afronta un serio contratiempo en vía judicial, con el fallo de la Sala Administrativa del Tribunal Supremo del Reino Unido, que consideró (30-6-2006) "bien fundamentada" la denuncia del sector patronal. Estas organizaciones

europas habrían llevado el pleito a la corte británica —al no tener acceso, técnicamente, a los tribunales UE— siguiendo el precedente exitoso de otras denuncias que el sector aeronáutico ganó, tras emprenderlas en Londres.

RECHAZO DEL SECTOR TRANSPORTISTA

Han estado todos los principales protagonistas en línea del combate judicial, Intertanko, la patronal del transporte petrolífero, Intercargo, la de mercancía general, Greek Shipping, los armadores griegos, Lloyd's Register, la aseguradora líder del sector, International Salvage Unión, la patronal del salvamento... Y su solicitud ya camina hacia el Tribunal Superior de Justicia de Estrasburgo, última instancia europea y que ya ha dictaminado en línea tan expresiva como la de que "la legislación comunitaria no puede obligar a los Estados-miembro a romper sus compromisos internacionales".

Los empresarios temen de la referida Directiva de Vertidos una auténtica "razzia" de sanciones y su aprobación definitiva ya fue opuesta por griegos, malteses y chipriotas —países realmente, de peso en los intereses marítimos—, y, que textualizaron el histórico caso del capitán Mangouras ("Prestige") y su largo encarcelamiento.

"De prosperar la Directiva" —añadieron—, "en caso de vertido grave las tripulaciones se enfrentan al riesgo de ser tratados como criminales, sin que existan pruebas...".

LEYES INTERNACIONALES

El sector estima que "no se trata de una cuestión puramente técnico-jurídica, sino de que el transporte marítimo es una actividad internacional que se debe regular por leyes internacionales uniformes", por lo que creen que "se repercute, con la Directiva, fuertemente contra la autoridad de la Organización Marítima Internacional (OMI)".

La corte de Estrasburgo recibirá cuatro importantes cuestiones pre-judiciales, admitidas por el Supremo británico: "que la Unión Europea no puede legislar de forma diferente a lo establecido por el Convenio MARPOL y Naciones Unidas (UNCLOS) respecto de buques de pabellones terceros que naveguen por alta mar, la zona económica exclusiva de sus estados-miembro e incluso por su mar territorial".

Que "considerar culpable un acto de ne-



gligencia grave es contrario al derecho de paso inocente, reconocido por Naciones Unidas", así como que la expresión "negligencia grave" puede generar inseguridad jurídica, al no existir jurisprudencia establecida sobre la misma. O bien que por esta laguna, "cada Estado podría interpretar la referida negligencia de forma diferente.

Corolario de este conjunto de cuestiones prejudiciales podría ser que la Unión Europea "retomase su posición de 1993, de aplicación convergente de la normativa internacional OMI, y, el control de su cumplimiento por el Estado de puerto (MOU de París)", pero, la solución, viaja hacia la corte de Estrasburgo. ■

S. DE FRANCISCO

El Tribunal Supremo del Reino Unido falla a su favor, considerando "bien fundamentado" el recurso, por posible vulneración de convenios internacionales

Las excepciones de MARPOL

Las reglas internacionales del transporte de hidrocarburos por mar se explicitan en el Convenio MARPOL(1973), normas 9 y 10 de su Anexo, con una detallada serie de prohibiciones, para -a continuación- excepcionar los siguientes casos de descargas o vertidos de hidrocarburos o mezclas oleosas:

● "cuando sean necesarias para proteger la seguridad del buque o salvar vidas en el mar",

● "cuando sea resultante de averías sufridas por el buque o sus equipos",
● "cuando sean aprobadas por la Administración marítima, o empleadas para combatir casos concretos de contaminación para reducir sus daños".

La legislación preexistente reconoce que la soberanía de los estados ribereños "debe ejercitarse de forma compatible con estos Convenios" (MARPOL y UNCLOS). ■ S.de F.

El Consejo de Ministros de 3 de noviembre aprobó la remisión al Congreso de los Diputados del proyecto de Ley General de Navegación Marítima, tras su valoración positiva por parte del Consejo General del Poder Judicial y las principales organizaciones del sector.



El gobierno aprueba el proyecto de Ley de NAVEGACIÓN MARÍTIMA



Este texto obedece a una elaboración de la propuesta de anteproyecto legal, por parte de una sección especial que trabajó en el seno de la Comisión de Codificación, y ha dado entrada a colaboraciones de navieros, transitarios, armadores, cámaras de comercio y despachos especializados. Consta de 541 artículos, que integran normas, tanto de derecho público como privado, con la aspiración de homogeneizar la legislación existente en España con el Derecho Marítimo Internacional.

PROPÓSITO MODERNIZADOR

El legislador se propone brindar la seguridad jurídica al sector, garantizándole la coordinación entre las normas españolas y las internacionales y la interpretación unívoca de ellas por los tribunales. Aspira a reflejar la realidad práctica y actual del transporte marítimo y sus consecuencias económicas, en conexión con los Convenios Internacionales.

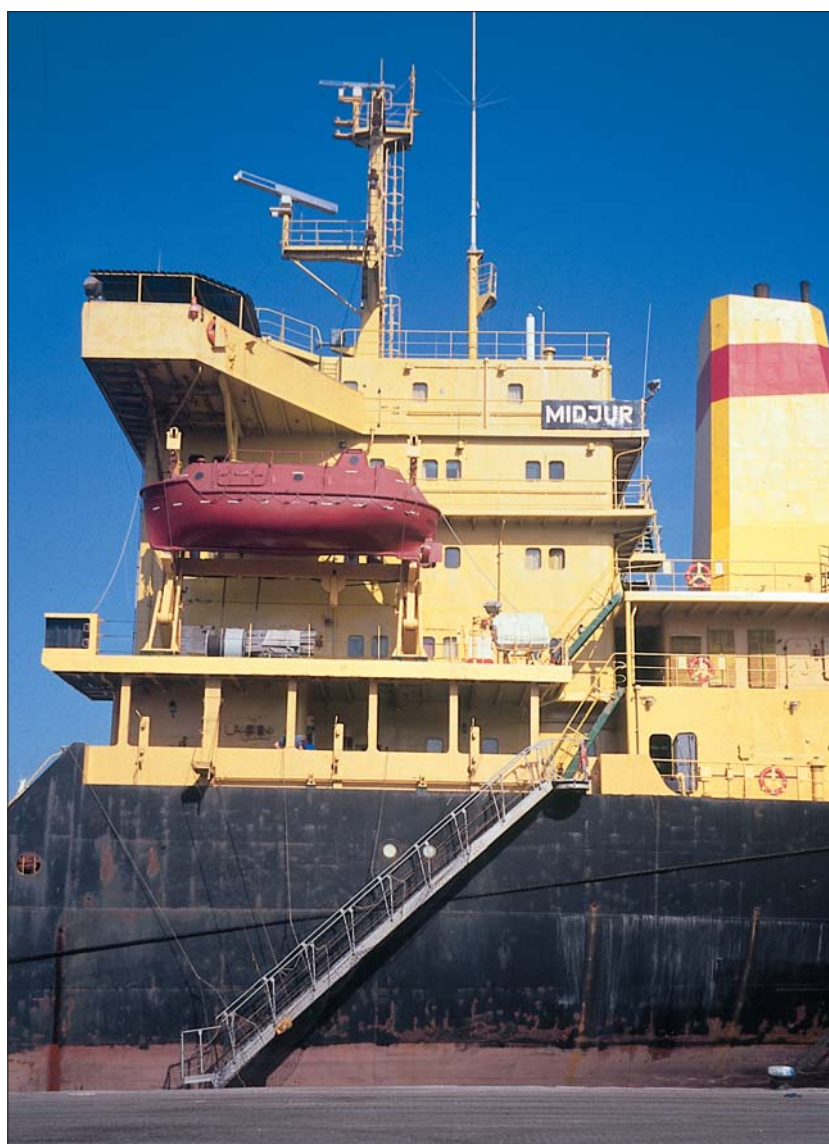
Las principales normas de derecho público del referido proyecto de Ley General de Navegación Marítima –que van en los Títulos preliminar y primero– traen su inspiración principal de la Convención de Derecho del Mar de Naciones Unidas, de 1982. Ello significa para el Derecho Español una regulación básica, por primera vez en la historia, de policía administrativa e intervención de la Administración en la defensa de intereses medioambientales y costeros.

VEHÍCULOS DE NAVEGACIÓN

El proyecto configura todo un estatuto jurídico del buque y mantiene la situación actual del doble registro –debido a sus distintas funcionalidades– en la oficina del Ministerio de Fomento (Registro de Buques y Empresas Navieras) y en la del Ministerio de Justicia (Sección de Buques del registro de Bienes Muebles).

Por primera vez se regula en España el contrato de construcción naval y se incorpo-

Se remite al Congreso de los Diputados un texto de 541 artículos que aspira a homogeneizar la legislación española con el Derecho Marítimo Internacional



ran importantes novedades en el de compra-venta de buques.

SUJETOS DE LA NAVEGACIÓN

Están constituidos por el armador y el naviero y se contempla, junto a éstos, el condominio naval y la dotación, con especial detenimiento en la figura del capitán.

El proyecto mantiene el concepto de naviero o empresa naviera existente en la Ley de Puertos del Estado y de la Marina Mercante, a fin de asegurar la debida coordinación con la legislación anterior. No entra en la regulación del Registro Especial de Canarias (REC), por lo que su funcionamiento se mantiene sin modificaciones.

CONTRATOS DE UTILIZACIÓN DEL BUQUE

Se regulan estas especies de negocios jurídicos, de arrendamiento, de fletamento, de pasaje y de remolque, así como los contratos auxiliares de la navegación, como el novedoso contrato de gestión naval, el de consignación de buques, practicaaje y manipulación portuaria.

Tal regulación se basa en el respeto a la libertad de pactos de las partes y, al mismo tiempo, en la determinación clara de su régimen de responsabilidad.

ACCIDENTES MARÍTIMOS

Se efectúan esta regulación mediante una remisión a los Convenios Internacionales sobre Abordaje, Avería grave, Salvamento,

Bienes naufragados o hundidos y Responsabilidad Civil por contaminación.

Esta última es suplementaria y adicional a la prevista en el Convenio Internacional sobre Responsabilidad Civil nacida de Daños debidos a la contaminación por hidrocarburos, de 1992 (CLC), y en el Convenio Internacional sobre creación de un Fondo Internacional de Indemnización de Daños por hidrocarburos, de 1992 (FUND).

El reconocimiento a los sujetos de la navegación de la posibilidad de limitar su responsabilidad se remite a los Convenios actualmente vigentes en España: Convenio de Londres de 1976 y Protocolo de 1996.

El nuevo proyecto de Ley también colma la laguna existente en cuanto a normas procesales relativas al ejercicio del derecho a limitar la responsabilidad mediante un procedimiento específico. Asimismo se garantiza la aplicación de la limitación de responsabilidad, con independencia del procedimiento judicial (civil, penal, contencioso-administrativo) utilizado para exigir la responsabilidad, e, incluso, si ésta se exige en vía administrativa.

SEGURO MARÍTIMO

Se moderniza igualmente la regulación del contrato de seguro y las especialidades procesales que conllevarán las nuevas normas de la futura Ley General de Navegación Marítima, como el embargo preventivo de buques o la venta forzosa de los mismos. ■

S. DE FRANCISCO



LA COMISIÓN EUROPEA INSISTE CON "SANCIONES CRIMINALES" AL VERTIDO TÓXICO

Una importante propuesta de Directiva de la Comisión Europea, en preparación, materializará el castigo con "sanciones criminales" para los responsables de vertidos de sustancias tóxicas al mar, tal como ocurrió recientemente con el buque "Promo Koala", que causó ocho muertos y ochenta y cinco mil intoxicados en Costa de Marfil. Después de hacer escalas en distintos puertos de la Unión Europea, el referido buque -de bandera panameña- practicó esta mortal descarga de basuras en la costa de aquel país africano.

La Comisión Europea trata de legislar, tras tan alarmante suceso, una inmediata respuesta a los tráfico de basuras y residuos ilegales, que terminan en vertidos o descargas de esta naturaleza.

En el último Consejo de Medio Ambiente, celebrado en Luxemburgo, los ministros apoyaron una enmienda, hacia la Con-

vención de Basel, para "prohibir las exportaciones de basuras o vertidos tóxicos, por sus graves implicaciones para los países en desarrollo", como ha sido el referido caso.

La ministra española Cristina Narbona apoyó el recurso "a la vía penal, ya que los delitos ecológicos tienden a trascender las fronteras de los países", tal como ocurrió con el "Promo Koala", que había tocado, antes del desastre de Costa de Marfil, en Gibraltar, Algeciras, Holanda y Estonia.

Para Narbona, "la Comisión Europea debe liderar una propuesta que equipare internacionalmente el régimen jurídico de los responsables de los buques al de los productores y gestores de residuos peligrosos en tierra firme", después de lamentar que "España ha sufrido en propias carnes daños irreversibles por estos tráfico incontrolados".

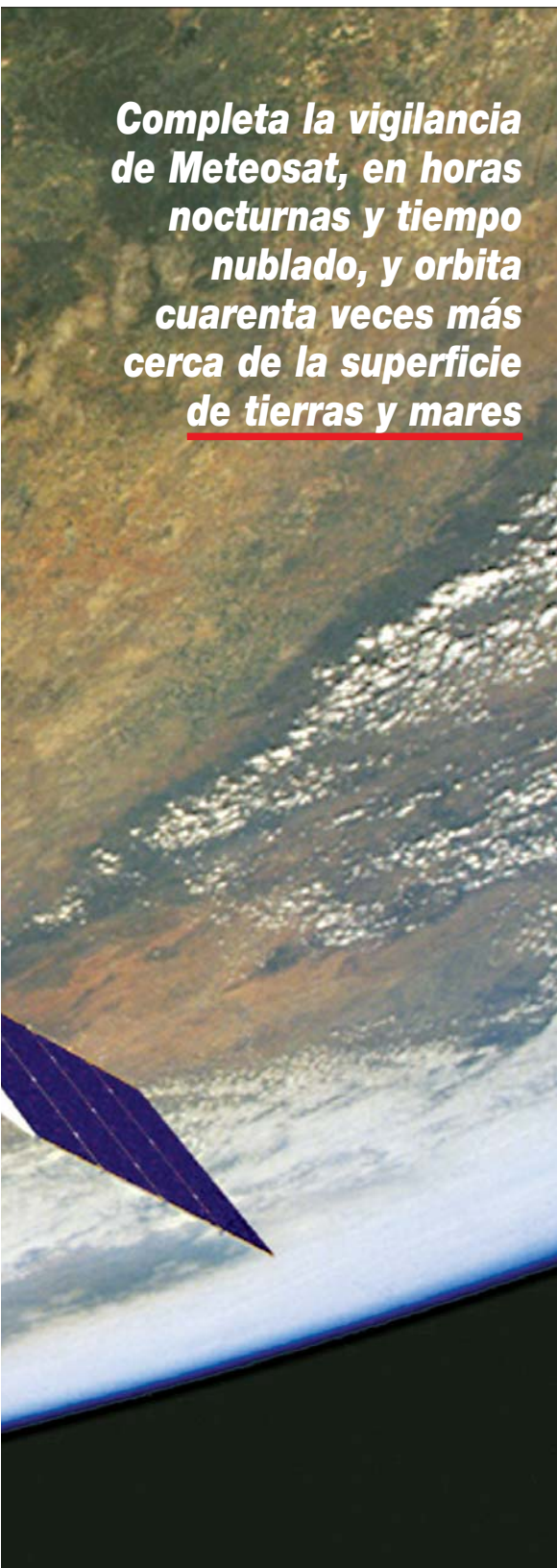
Seguridad marítima

“MetOp” el satélite de los océanos

La Agencia Espacial Europea ha celebrado como hito histórico el lanzamiento del “MetOp”, primer satélite meteorológico que, desde la órbita polar, vigilará precisamente las zonas más desatendidas de observatorios, los océanos. Satélite netamente europeo, viene a completar al aún imprescindible Meteosat, del que supone una superación de algunas de sus zonas de sombra, la noche y los días nublados, y alarga a siete días las predicciones actuales de tres.

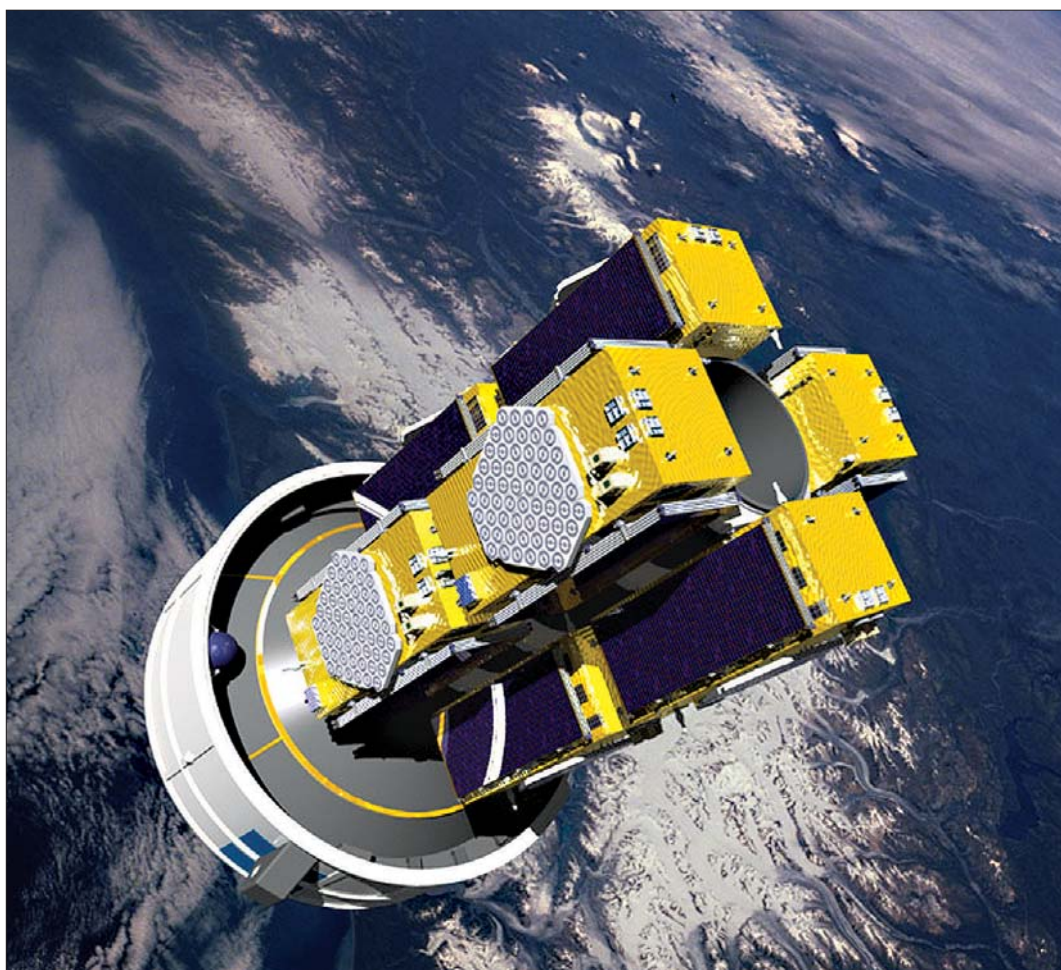
Pero, sobre todo para las marinas mercante y de recreo, mejora sensiblemente la fiabilidad de las previsiones meteorológicas numéricas, ya que el flamante “MetOp” orbita y vigila desde una distancia cuarenta y tres veces más cercana a las superficies terrestre y marítima.

Completa la vigilancia de Meteosat, en horas nocturnas y tiempo nublado, y orbita cuarenta veces más cerca de la superficie de tierras y mares



VELOCIDAD Y DIRECCIÓN DEL VIENTO, DATOS-CLAVE

Los expertos de la Agencia Espacial Europea han destacado la entrada en funcionamiento de "MetOp", que se lanzó el pasado 17 de julio desde la base rusa de Baikonur, como un avance cualitativo para la seguridad marítima.



Es el primer satélite europeo en órbita polar y dispone de centro de control en Madrid, subsidiario del principal, en Noruega

Con todo lo que significa un primer satélite europeo de órbita polar que, además cuidará expresamente de los perfiles de ozono en la atmósfera, se trata también del gran satélite de los océanos, tal vez la zona del planeta más desatendida en la infraestructura actual de observatorios.





Para la demanda meteorológica europea y, concretamente para las gentes de mar, los datos-clave –que ahora se mejoran sensiblemente– son los de predicción anticipada de las velocidades y direcciones del viento, a

los que se seguirán añadiendo los de humedad y temperatura. Pero el conjunto de los índices de fiabilidad general del esquema de navegación se multiplica y los decisivos registros de alerta y auxilio quedan asegurados con la mejora del sistema de radio-balizas y comunicaciones.


La nueva monitorización del sistema permite alargar a siete días la predicción numérica del tiempo, que antes no era fiable más que en tres y la novedad de los sondeos verticales de la atmósfera en infrarrojo, mul-




NAVIGACIÓN AÉREA, MARÍTIMA Y TERRESTRE

	Sistema para el vuelo automático y gestión de rutas.
	Navegación. Cartas marítimas gran precisión.
	Gestión de tráfico ferroviario.
	Circulación urbana

LOCALIZACIÓN

	Posicionamiento de flotas de vehículos industriales, de alquiler y posibilidad de alertar a las fuerzas y cuerpos de seguridad en caso de necesidad.
	Búsqueda de nuevos caladeros de pesca.
	Seguimiento de especies de animales en vías de extinción.

CARTOGRAFIA

	Geodesia, mapas exactos, topografía.
---	--------------------------------------

tipica los colores y canales espectrales de que, hasta el presente, se disponía para la medición. Se obtiene un perfil vertical de la atmósfera, no sólo para la sensible cuestión del ozono, sino para otros gases, dióxido de nitrógeno, oxígeno y vapor de agua.

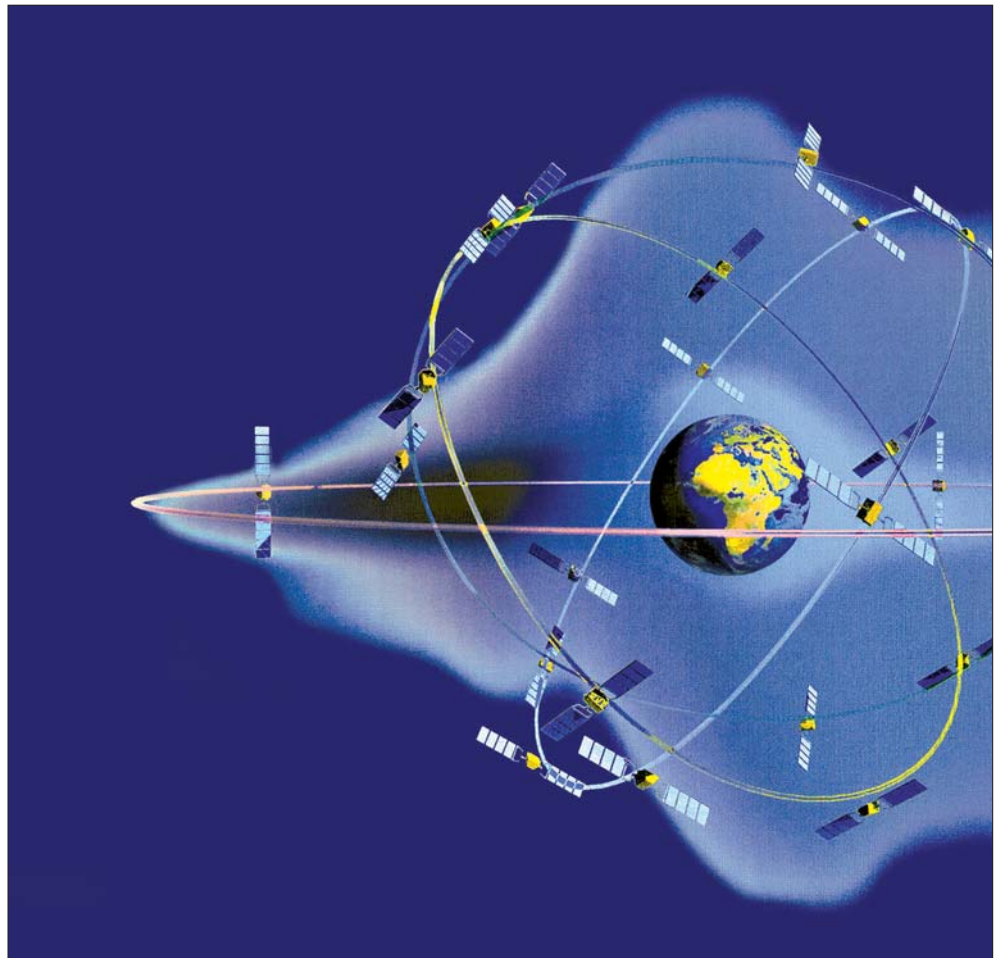
“MetOp” ofrece la dirección del viento oceánico y su intensidad, en dos franjas de unos quinientos kilómetros de anchura –a cada lado del satélite–, pero sus observaciones también benefician la previsión sobre el hielo marino, la nieve y otros agentes que pueden afectar a la navegación.

VIGILANCIA AL HORIZONTE 2021

La exactitud de datos del “MetOp” no tiene precedente en la meteorología europea y es una consecuencia del avance de los satélites geosincrónicos y de órbita polar, con apoyo de la cooperación tecnológica USA.

Esta proyección planetaria del sistema entrega a MetOp la cobertura de la mañana local europea, mientras que la National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) lo hará del resto. El satélite europeo nace con una vida útil de cinco años, pero con la previsión del lanzamiento de tres MetOp más hasta 2021.

Madrid ostenta un centro de control secundario, respecto a la base terrestre de



MetOp, en Svalbard (Noruega), en previsión de un fallo de comunicaciones de aquella y tecnología española (Indra Sistemas) ha provisto al satélite de un receptor y antena de 2,4 metros de diámetro. Toda la industria aeronáutica europea ha sumado esfuerzos y concentración investigadora en el Centro Nacional de Estudios Espaciales de Toulouse. ■

S. DE F.

GALILEO, EN PUERTAS

La Comisión Europea ha dado de plazo, hasta el próximo 31 de diciembre, para la puesta en marcha la Agencia Europea que supervisará los pasos del proyecto Galileo 2010, el programa de navegación por satélite, cuyo despliegue importará 3.300 millones de euros. A día de hoy, y pese al carácter netamente europeo del sistema, la Unión Europea ya tiene firmados acuerdos de colaboración con China, Israel, Estados Unidos, India, Ucrania, Marruecos y Corea del Sur.

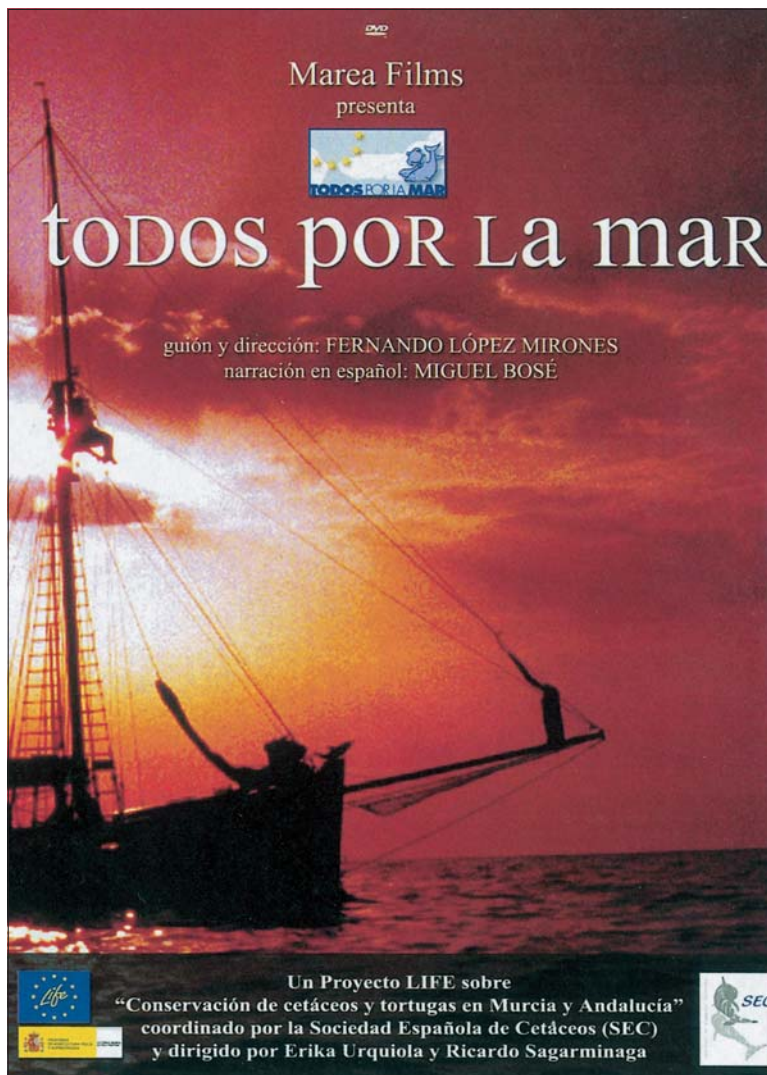
Galileo aspira a ser un sistema para la sociedad civil, cuyas más importantes aplicaciones precisarán aspectos de localización y servicios derivados en materias de transporte por carretera, ferrocarriles, aéreos y marítimos, para la pesca y la agricultura, la prospección petrolífera, protección civil,

salvamento, construcción, obras públicas y comunicaciones.

El instrumento Galileo, treinta satélites con dos relojes atómicos incorporados, constituirá el satélite más preciso del mundo, ya que permitirá localizar, en tiempo real, cualquier punto de la tierra con un error máximo de un metro cuadrado, cuando el actual sistema GPS sufre un margen de error quince veces mayor.

España asume el proyecto Galileo con un esfuerzo que le sitúa en quinta posición de aportaciones, tras Alemania, Francia, Reino Unido e Italia, y, muy por encima del siguiente país, Holanda. Nuestras autoridades han conseguido la ubicación de dos centros de control de satélites, de Navegación Aérea y Seguridad Humana, en Torrejón de Ardoz, y de Seguridad, Energía y Telecomunicaciones, en Arganda del Rey.

Actividades de divulgación y seguimiento en las reservas de Graciosa y La Palma



Dentro de las actividades de fomento de la pesca responsable y sostenible, desarrollada desde el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se hallan las de potenciación de las reservas marinas. En este sentido destacan las labores de seguimiento y divulgación que se realizan desde la Secretaría General de Pesca Marítima (SGPM), como en el caso de dos de las reservas marinas de la Comunidad canaria.

Graciosa e islotes del norte de Lanzarote fue objeto, durante el segundo semestre de 2006, de un seguimiento basado en una serie de inmersiones en las que se tomaron datos biológicos y geomorfológicos, así como imágenes en las que se refleja la biodiversidad y el estado actual del área comprendido dentro de esta reserva marina. Cuando se termi-

nen estos trabajos, todas las imágenes obtenidas, así como los datos de los diferentes puntos de inmersión objeto del proyecto, estarán editados en cuatro DVD's.

El que desee ver una muestra de estas imágenes puede hacerlo en la página www.mapa.es/rmarinas, entrando en la red iberoamericana de reservas marinas y luego en noticias.

En la reserva de la isla de La Palma, Lugar de Interés Comunitario (LIC) y Reserva de la Biosfera, creada en 2001, se han filmado los trabajos que se llevan a cabo a diario tanto de protección y vigilancia como de seguimiento científico. Con ellos se pretende divulgar no sólo la importancia de estos trabajos de "mantenimiento" de la reserva, sino también el destacar la importancia de este entorno, zona de paso de numerosas especies protegidas y de otras especies pelágicas de gran relevancia pesquera, como los túnidos.

Desde la Secretaría General de Pesca Marítima también se han potenciado otros trabajos de divulgación y sensibilización dirigidos a destacar la importancia del medio marino, así como la edición de material divulgativo (carteles, guías, trípticos...), como es el caso del DVD "Todos por la mar", sobre conservación de cetáceos, dentro del proyecto Life y coordinado por la Sociedad Española de Cetáceos.

Sobre estas actividades, así como las que se desarrollan en las diez reservas marinas que dependen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (con la inclusión de Cala Ratjada, en Mallorca, en funcionamiento desde este mes de enero), pueden encontrarse en la anteriormente citada página web. ■

El Plan Gallego de Acuicultura reserva 27 espacios en la costa destinados a plantas de cultivo

Más de 3,3 millones de metros cuadrados destinados a plantas de cultivo, frente a los 2,8 millones previstos por el anterior gobierno de la Xunta, es la previsión contenida en el borrador del nuevo Plan Gallego de Acuicultura presentado a mediados de enero por el consejero de Pesca del Gobierno gallego. Un Plan al que el sector puede aportar sus sugerencias.



Un 20% más de terreno para construir piscifactorías que la recogida por la anterior Xunta, cuyo Plan fue revisado por el nuevo Gobierno al encontrarse nueve de las veintiuna plantas que proponía en espacios protegidos de la Red Natura. Ahora, no sólo se ha encontrado una nueva ubicación a esos nueve espacios, sino que se ha elevado tanto la extensión inicialmente prevista como el número de espacios reservados a esta actividad, ya que pasan a ser veintisiete.

El borrador ha sido valorado como "positivo" por el sector, ya que "cubre sus expectativas", como destacó Enrique Corrales, representante de Stolt Sea Farm, afectada por la paralización de proyectos que estaban ubicados en espacios

de la Red Natura. Además, añadió que encontraba "justificada" la decisión del Gobierno gallego de no conceder licencias para plantas acuícolas en espacios protegidos, aunque en algunos casos no encuentre esa justificación.

Similar valoración expresó el presidente de la Asociación de Criadores de Rodaballo de Galicia (Acruga), José Cacabelos, destacando que "constata" el apoyo del nuevo Gobierno al desarrollo de la acuicultura.

El sector acuícola coincidió en solicitar a la Consejería de Pesca que agilice los plazos de tramitación para iniciar cuanto antes los proyectos acuícolas.

Ecologistas gallegos y portugueses mantienen, sin embargo, sus críticas a la construcción de nuevas instalaciones que pongan en peligro la Red Natura. ■

BREVES

► La UE demanda a España por la venta de inmaduros

Bruselas acusa a España de no tomar las medidas necesarias para impedir la descarga y posterior comercialización de inmaduros, especialmente en los puertos andaluces. La demanda tiene su origen en una denuncia realizada en 2000 por los servicios de inspección pesquera de la Comisión Europea. Si el Tribunal de Justicia de la UE considerase que hubo algún tipo de obstáculo o negligencia a la hora de aplicar la legislación europea, se podrían imponer graves sanciones a España.

En mayo de 2005, los jueces impusieron una multa de 20 millones de euros al Estado francés por incumplir una orden de control de las descargas de alevines de merluza. El pasado 1 de marzo, al comprobarse que Francia sigue sin cumplir dicha orden, se ha aplicado otra sanción contemplada en la anterior sentencia de 57 millones de euros por cada semestre de demora en tomar medidas.

► El IEO en Murcia logra reproducir bonito en cautividad

Por vez primera en Europa se ha logrado reproducir bonito atlántico en cautividad. Los trabajos para alcanzar este avance se realizaron en el Centro Oceanográfico de Murcia a cargo del mismo equipo científico que intenta conseguir la cría integral del atún rojo. En la primavera de 2005, este equipo obtuvo huevos de puestas espontáneas a partir de bonitos estabulados, y las tasas de eclosión se aproximaron al 80%. La supervivencia de las larvas fue de sesenta días. El principal problema reside ahora, según el investigador principal, Aurelio Ortega, en la nutrición, que es bastante exigente.

► Crece el consumo de productos pesqueros

Entre los meses de enero y octubre de 2006, el consumo de productos pesqueros en los hogares creció un 0,9%, estableciéndose ahora en 1.008,36 millones de toneladas, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El valor de estos productos se acerca a los 6.800 millones de euros, lo que significa un incremento del 7,7% respecto a igual periodo de 2005.



BREVES

●●● ▶ **El IEO se pone al día en acústica pesquera**

El Instituto Español de Oceanografía adquirió recientemente una "ecosonda" de última generación para investigación científica. Con ella, los científicos del IEO podrán mejorar sus tareas de identificación de especies y la cuantificación de su abundancia, especialmente en las campañas de investigación y evaluación de pequeños pelágicos, como la sardina y la anchoa. Entre el 15 y el 19 de enero, a bordo del Cornide de Saavedra, se realizó un curso de especialización y actualización en el uso de esta ecosonda, impartido por expertos del Instituto de Investigación Marina de Bergen, Noruega.

▶ **El erizo de mar, nueva especie acuícola**

Galicia, Asturias y Cantabria ultiman la incorporación del erizo de mar al cultivo acuícola, tras dos años de estudio, lo que constituye uno de los grandes objetivos de la Junta Nacional de Cultivos Marinos (Jacumar) hasta 2008. La importancia que está alcanzado gracias a la cocina francesa, en los últimos años, ha provocado un incremento de la demanda en varios países, por lo que los productores de estas tres comunidades han visto de gran interés el aumentar su producción a través del cultivo en cautividad.

▶ **Concurso de ideas para ahorrar energía en los barcos de pesca**

El Instituto para la Diversificación de la Energía (IDEA), del Ministerio de Educación y Ciencia, y la Fundación para el Desarrollo Tecnológico e Innovador en el sector pesquero de Celeiro, Lugo (Cetpec), convocan el I Concurso de Ideas "Peixe Verde", para promover iniciativas que contribuyan al ahorro de energía en los barcos de pesca. El concurso está dotado con 10.000 euros y doce premios de mil euros. El primer plazo de presentación de ideas finaliza el 12 de febrero y, el segundo, el 14 de mayo.

▶ **Marisqueo de lapas en Canarias**

Desde este mes de enero, y durante un año, la Consejería de Pesca ●●●

ASTURIAS

Gijón rememora su tradición pesquera y de fabricación de conservas

La Autoridad portuaria de Gijón inauguró la exposición "Puerto de Gijón. Pesca y Conserva" en la Antigua Rula, en la que se revive la tradición pesquera y de fabricación de conservas en esta zona a finales del siglo XIX y principios del XX.



Hasta el próximo día 25 de febrero podrán ser visitadas las instalaciones que acogen la exposición que refleja la historia del sector pesquero y de fabricación de conservas. Un sector que fue motor de la ciudad con más de treinta fábricas en activo. En ella se podrán contemplar objetos procedentes de colecciones públicas y privadas relacionadas con la pesca y la fabricación de conservas, y que recoge el primer vínculo de la ciudad con la actividad pesquera, que se remonta a la época de los romanos, cuando se construyó una instalación de salazones.

Al mismo tiempo, y con motivo de la exposición, se ha editado un libro sobre el contenido de la misma que presenta una serie de piezas y documentos que abordan y escenifican la pesca y conservas de pescado en la

economía marítima de Gijón. El asociacionismo obrero y patronal en la ciudad queda recogida en otro de los capítulos, para finalizar con una aproximación a la industria pesquera y conservera entre 1900 y 2005. Los responsables del contenido del libro son Joaquín Campos, profesor de Economía de la Universidad de Oviedo; Manuel Rodríguez, especialista en temas pesqueros; y Jesús Jerónimo Rodríguez, catedrático de Historia.

La publicación cuenta con numerosas fotografías procedentes de los fondos de la Autoridad Portuaria de Gijón, del Museo del Pueblo de Asturias y del Archivo Municipal. Para los posibles interesados, señalar que esta publicación podrá adquirirse en la propia sala de exposiciones del puerro local, así como en las principales librerías de la ciudad gijonesa. ■

Se refuerzan las medidas de protección de los recursos pesqueros

En la reunión anual de la Comisión General de Pesca del Mediterráneo (CGPM), celebrada durante la segunda semana de enero en Roma, se adoptaron una serie de medidas destinadas a la conservación de la población de peces en la región, como el establecimiento de nuevas reglas para la pesca del atún aprobadas por la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico (ICCAT).



Greenpeace

Uno de los mayores logros alcanzados en la reunión de la CGPM es el acuerdo para el uso de redes selectivas en los buques de arrastre, lo que permitirá a los peces más pequeños escapar de estas artes. Las especies más beneficiadas serán el mujol y la merluza, clasificados por la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como especies sobre-explotadas.

Asimismo, se acordó establecer un conjunto de normas para medir la capacidad de las flotas pesqueras en la región y evaluar su impacto en los recursos pesqueros compartidos. Es la primera vez que se acuerda un sistema unificado de este tipo en el Mediterráneo, algo calificado como "un hito", por el secretario de la CGPM, Alain Bonzon, "ya que contaremos con una herramienta para obtener un pano-

rama completo del tipo de pesca que se está realizando en la zona".

También se han adoptado las medidas aprobadas por la ICCAT respecto a la pesca del atún, entre las que cabe destacar un plan de 15 años para la recuperación de esta especie que se inicia este mismo año. Este plan contempla, entre otras medidas, períodos de parada técnica de seis meses para algunos buques; prohíbe el uso de aviones para localizar los bancos; establece la prohibición de capturas de ejemplares por debajo de los 30 kilogramos; exige más información sobre las capturas de esta especie, que deberán ser desembarcadas en determinados puertos. "Estas medidas deberían ayudarnos a reducir, de forma notable, la pesca ilegal, no documentada y no reglamentada", señaló Bonzon. ■

BREVES

●●● de Canarias autoriza el marisqueo profesional a pie de lapas, con la excepción de la variedad mayorera, en peligro de extinción. El Gobierno canario da respuesta así a la propuesta formulada de las cofradías de pescadores ante la recuperación experimentada por este molusco en la mayoría del Archipiélago. Sólo se podrán recolectar como máximo diez kilos por mariscador y día. Esta decisión no afecta a las costas de Fuerteventura donde, a propuesta del Cabildo mayorero, se prorrogó la veda para la lapa hasta el 14 de agosto.

► Italia decomisa redes de deriva

La Abogacía del Estado italiano ha modificado su posición y considera ilegal la tenencia de redes de enmalle a la deriva a bordo, tanto si están siendo utilizadas como si no en el momento de ser detectadas. Esta medida supone un gran avance en la lucha contra este arte prohibido por la UE, y que siguen utilizando muchos pesqueros italianos, como se reflejaba en la denuncia realizada por Oceana (ver MAR, número 452, septiembre 2006), incluso después de haber recibido subvenciones de hasta más de 70.000 euros para el abandono de este sistema de pesca.

► Nota de la redacción.

En el número 454 de MAR, correspondiente al mes de noviembre, y en el artículo "Los abandonos de tripulaciones en España", se publicaba una foto de un barco atracado en el puerto de A Coruña en el que, por error, sólo se ocultó el nombre pero no el escudo de la compañía. Aunque resulta evidente que dicho barco, al igual que el resto de los que acompañan la información, son fotos de recurso (las compañías implicadas en abandonos figuran en una relación publicada junto al artículo), y ante el requerimiento formulado por la empresa naviera, precisamos que nada tiene dicha compañía que ver con el contenido de la citada información.

ANISAKIS: La precaución es la clave

El término anisakis suena a japonés, como a bebida oriental, pero su nombre evocador es lo único agradable que tiene el anisakis. Holanda, Noruega y Finlandia, además de Japón, son países que conocen bien este parásito, que habita en los pescados de aguas muy frías.

Se han encontrado parasitaciones en muchas clases de pescados y cefalópodos y aunque la cantidad de parasitación puede ser variable según la procedencia del pescado, dependiendo de los caladeros en los que faenan las flotas pesqueras, en casi todos los mares del mundo se ha encontrado la presencia de Anisakis simples en las piezas capturadas, siendo esta incidencia mayor en el Mar del Norte, costas del Pacífico Sur o región septentrional del océano Atlántico.

Las especies parasitadas son muy diversas e incluyen bacalao, sardina, boquerón, arenque, salmón, abadejo, merluza, pescadilla, caballa, bonito, jurel y entre los cefalópodos el más frecuentemente parasitado es el calamar.

QUÉ ES EL ANISAKIS

El anisakis es un parásito con un ciclo de vida complejo, que sólo puede afectar al ser humano cuando se encuentra en fase de larva en peces y mamíferos marinos. El cuerpo de las larvas parasitarias del anisakis es cilíndrico, de dimensiones reducidas entre unos 3 y 5 cm de largo y entre 1-2 mm de diámetro y al ser de color blanco, casi transparente, se confunde perfectamente con el resto de los tejidos, especialmente si son de color blanco.

Las larvas del anisakis viven en el conducto digestivo de muchas especies de pescado. Sólo ocasionalmente pasa al hombre, cuando se consume pescado crudo, marinado o poco cocinado y en ese caso los efectos no son, por lo general, graves.

La anisakiosis es un problema sanitario especialmente importante en aquellos países con elevado consumo de pescado, según destaca un informe elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AES). La primera vez que en España se detectó un caso de anisakiosis fue en 1991, el mismo año en que la UE adoptó una serie de medidas para prevenir la infección por el parásito.

RIESGOS PARA LA SALUD HUMANA

Cuando se consume pescado crudo parasitado o insuficientemente cocinado, las larvas de Anisakis permanecen vivas y son deglutidas con el pescado, alcanzando el estómago o intestino de la persona que las ha ingerido.

A partir de la llegada de las larvas de anisakis al tubo digestivo pueden suceder varias posibilidades:

- La primera es que la larva discurra a lo largo del tubo digestivo sin que produzca ningún problema, puesto que dichas larvas no están adaptadas al organismo humano, eliminándose con la defecación.

- Pero también hay la posibilidad de que la larva viva, en un intento de supervivencia, se enganche a las paredes del tubo digestivo perforando su capa superficial y en este caso puede dar lugar a dos tipos de problemas:

a) Por un lado, produciendo en los lugares en los que se implante, un proceso inflamatorio que se manifiesta por cuadros clínicos que cursan con dolor abdominal, acompañado o no de vómitos y diarreas, y que pueden confundirse con los síntomas que producen otras enfermedades tales como úlcera de estómago, obstrucción intestinal, apendicitis, peritonitis (si se produce perforación del intestino) o incluso tumores abdominales. Esta alteración se conoce como anisakiasis o anisakidosis propiamente dicha. Excepcionalmente se han encontrado parasitaciones

en otros órganos distintos del tracto digestivo (hígado, pulmón, bazo, páncreas).

Aparece con frecuencia en áreas del mundo en las que el pescado se come crudo o ligeramente salado o condimentado. Las áreas con mayor nivel de ocurrencia son: Japón (tras comer sushi o sashimi) donde se contabilizan el 95% de los casos de esta enfermedad que se producen en el mundo, Escandinavia (del hígado de bacalao),

los Países Bajos (por comer arenques infectados y fermentados (Maatjes), y a lo largo de la costa pacífica de Suramérica (por comer ceviche).

Excepcionalmente se han encontrado parasitaciones en otros órganos distintos del tracto digestivo (hígado, pulmón, bazo, páncreas).

Normalmente afecta a personas sin distinción de raza, sexo o edad. No influye, tampoco, el hecho de que, por ejemplo, se trate de fumadores o bebedores.

b) Otro tipo de patología causada por las larvas de anisakis en el hombre es la producción de enfermedad alérgica, caracterizada principalmente por la presentación de urticaria aguda generalizada acompañada o no e hinchazones (angiedema) y a veces



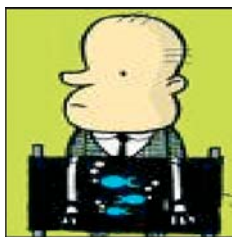
síntomas más graves como son los cuadros de shock anafiláctico. Estos síntomas suelen aparecer entre las 4 y 72 horas después de la ingesta de pescado parasitado y pueden ir acompañados o no de la sintomatología intestinal referida anteriormente. Se produce en las personas que se sensibilizan a los productos (antígenos) secretados o excretados por las larvas del anisakis, dando lugar a una respuesta alérgica que puede ser de mayor o menor intensidad, según la respuesta individual y la cantidad de antígenos que soporta.

¿CÓMO DETECTAR EL PARÁSITO?

Si se realiza una exploración, todas las características pueden parecer normales, así como las analíticas de control habituales. Sin embargo hay una pregunta que no debería ser pasada por alto ¿Ha consumido usted algún pescado crudo o boquerones en vinagre?.

Si la respuesta es afirmativa, existe la sospecha de que se trate de una parasitosis por gusanos nemátodos de la familia Anisakidae. Cuando el parásito llega a la mucosa del estómago se va a adherir a ella y se introducirá en su interior, por lo que para poder retirarla será necesaria una endoscopia o cirugía digestiva si se enciende en tramos más alejados del tubo digestivo. Al retirar los parásitos, la sintomatología se suaviza hasta desaparecer.

Mediante la utilización de la endoscopia digestiva se pueden visualizar las larvas enganchadas a nivel gástrico, pudiendo hacerse la extracción de las mismas a través del tubo de la endoscopia, con lo que suele ceder el cuadro clínico. Otras veces los pacientes tienen que ser intervenidos quirúrgicamente.



¿CÓMO ACABAR CON ESTE INTRUSO?

Hay que tener en cuenta que las larvas de Anisakis simples resisten vivas 50 días en el pescado guardado a 2° C, 2 horas a -20° C, 2 minutos a 60° C y 2 meses en vinagre. Por este motivo es absolutamente necesario tener en cuenta las siguientes recomendaciones en el consumo de productos de mar:

● En el consumo de preparaciones con pescado crudo, escabechado o salado debe seguirse la legislación



de la Unión Europea: el pescado debe ser congelado a una temperatura inferior a -20° C durante más de 24 horas.

● No deben consumirse semiconservas, marinados, pescados secos, ceviches o variedades de la cocina japonesa.

● Como hemos dicho anteriormente las larvas de anisakis son sensibles al calor, a unas temperaturas superiores a 60°, lo que significa que los productos cocinados completamente (hervidos o fritos), los ahumados en caliente y los pasteurizados son seguros desde el punto de vista de inactivación del parásito. No lo son los productos ahumados en frío o los cocinados de forma inadecuada a la plancha o en microondas.

● Se debe prestar especial atención al consumo de boquerones en vinagre, puesto que el tiempo de permanencia de larvas vivas en este medio es superior al tiempo de maceración que habitualmente se emplea para el consumo de este pescado.

- Quitele las vísceras al pescado lo antes posible
- El pescado congelado o ultracongelado en alta mar, que ha sido eviscerado rápidamente, tiene pocas posibilidades de estar parasitado.
- Las gambas y marisco en general no tienen riesgo por anisakis. ■

PURIFICACIÓN VEGA GUERRA
MÉDICO SANIDAD MARÍTIMA MADRID

María Paz Gómez, nueva directora del ISM en A Coruña



María Paz Gómez Vázquez es la nueva directora provincial del Instituto Social de la Marina (ISM) en A Coruña. Sustituye en el cargo a María Pilar López-Rioboo, nombrada recientemente directora general de dicho organismo.

La nueva directora provincial nació en A Coruña. Es licenciada y graduada en Derecho por la Universidad de Santiago de Compostela en 1974, en la que desarrolló su actividad profesional como profesora ayudante y adjunta del Derecho en el Trabajo y Seguridad Social. También fue profesora en la Facultad de Económicas y en la Escuela de Asistentes Sociales de dicha ciudad hasta su ingreso en el Cuerpo Superior de Técnicos de la Seguridad Social, en 1977.

Desempeñó diversos cargos en el INSS de Barcelona, Murcia y en el Insalud e Imsero de la Comunidad Autónoma Valenciana.

Tras ocupar otros cargos en la Xunta de Galicia, reingresa en el Ministerio de Trabajo en 1992 como jefa de la Unidad Provincial, y como letrada en Fondo de Garantía Salarial (FOGASA) de A Coruña.

Antes de ser nombrada directora provincial del ISM en la capital gallega ejercía el cargo de jefa de la Unidad provincial, letrada del FOGASA en A Coruña, coordinadora para Galicia. También estaba habilitada por la Dirección General del Servicio Jurídico del Estado, perteneciente al Ministerio de Justicia, como abogada del Estado sustituta para coadyubar en el Servicio Jurídico en A Coruña y Lugo en representación y defensa del FOGASA.

Hacia una patronal de armadores pesqueros

Las organizaciones de armadores de la pesca ONAPE, FEOPE y la Federación de Armadores han decidido iniciar los trabajos para la constitución de una sola organización en todo el sector. Este compromiso ha sido comunicado a la Administración desde donde se ha considerado el proyecto como un paso positivo en de-

fensa de sus intereses. Entre las peticiones más importantes planteadas por los armadores se halla la necesidad de disponer de un segundo registro para los buques de pesca que operan fuera de las aguas comunitarias para lograr una posición de mayor competitividad frente a las flotas de terceros países.

Acuerdo pesquero con Mozambique

La Unión Europea y Mozambique suscribieron un acuerdo por el que, en el caso de España se ofrece la posibilidad de operar en ese país a un total de 30 barcos frente a los 25 que lo venían haciendo con el acuerdo anterior. Este acuerdo entró en vigor el pasado uno de enero y supone un coste para las arcas comunitarias de 900.000 euros que se destinarán fundamentalmente por parte de ese país al desarrollo de una pesca sostenible. A esa cifra se suma los pagos que deben hacer los armadores en función de los tipos de barcos.

Marruecos más cerca

Por lo que respecta al acuerdo con Marruecos, suscrito inicialmente en julio de 2005, en las últimas semanas las autoridades e instituciones de ese país han dado luz verde al mismo. A pesar de ello se mantiene las incógnitas sobre la fecha exacta para su entrada en vigor y la posibilidad de que vuelvan a esas aguas un centenar de barcos españoles. Según fuentes comunitarias antes de su aplicación es preciso que la comisión técnica conjunta del acuerdo cierre una serie de flecos que no estaban suficientemente claros en el acuerdo

Impulso a la cooperación pesquera

El Gobierno dio luz verde el pasado mes de diciembre al Ministerio de Agricultura para proceder a la construcción de un buque de cooperación en materia de pesca de entre 76 y 80 metros de eslora. Este barco contará con aulas de formación, talleres, laboratorios y todo tipo de medios para la formación tanto desde

la perspectiva teórica como práctica de alumnos en aguas de los propios terceros países. El buque contará con capacidad para el alojamiento de medio centenar de alumnos.

En el desarrollo de su actividad participará también la Agencia Española de Cooperación Internacional.

Competitividad de la flota en terceros países

El Ministerio de Agricultura, según manifestaciones del secretario general de Pesca Marítima Juan Carlos Martín Fragueiro, prepara un proyecto de ley para fomentar la competitividad del sector pesquero español en terceros países. En esta línea, la Administración mantienen su compromiso de apoyar tanto a las sociedades mixtas como a las empresas actualmente ubicadas en el Cluster donde se hallan 120 asociados con casi 400 barcos.



ACUERDO PARA LA MEJORA DEL CRECIMIENTO Y DEL EMPLEO

FIJO, GANAMOS TODOS

Para impulsar la contratación indefinida y la conversión de empleo temporal en fijo.

Para mejorar la productividad del trabajo y la competitividad empresarial.

Para un mayor crecimiento y desarrollo social.

Bonificaciones extraordinarias hasta el 31 de diciembre por de conversión de contratos temporales en fijos.

CC.OO.



CEOE
Confederación Española de Organizaciones Empresariales

CEPYME

MINISTERIO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES

INEM
INSTITUTO DE EMPLEO
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

www.inem.es

Siempre
hay alguien
escuchándote
al otro lado...



más de
25 años
acercándote
a la orilla.

[...desde 1979]

Centro Radio-Médico Español