

# 02

## APROBADOS LOS TACs Y CUOTAS PARA 2018

Como todos los años por diciembre, el Consejo de Ministros de Pesca de la UE en su sesión de los días 11 y 12, aprobó los TACs y Cuotas para 2018.

En el cuadro adjunto se resumen los datos provisionales de las principales especies, pendiente de publicar el nuevo Reglamento de TACs:

### AGUAS IBÉRICAS

Zonas VIIIc y Ixa

#### Gallo

Zonas VIIIc, IX y COPACE 34.1.1

+20%

-12%

#### Merluza

Zonas VIIIc, IX y COPACE 34.1.1

#### Rayas

Zona VIIIc y IX

+15%

-20%

#### Caballa

Zona VIIIc y IX, COPACE 34.1.1

#### Jurel

Zona VIIIc

+21%

-24%

#### Jurel

Zona IX

### AGUAS EUROPEAS

Zonas VI, VII

-7%

#### Merluza

Zonas VI, VII

## INCENTIVAMOS LAS BUENAS PRÁCTICAS PESQUERAS

>> Defendemos la máxima calidad alimentaria del pescado salvaje...

>> Somos especialmente cuidadosos en el tratamiento del pescado a bordo...

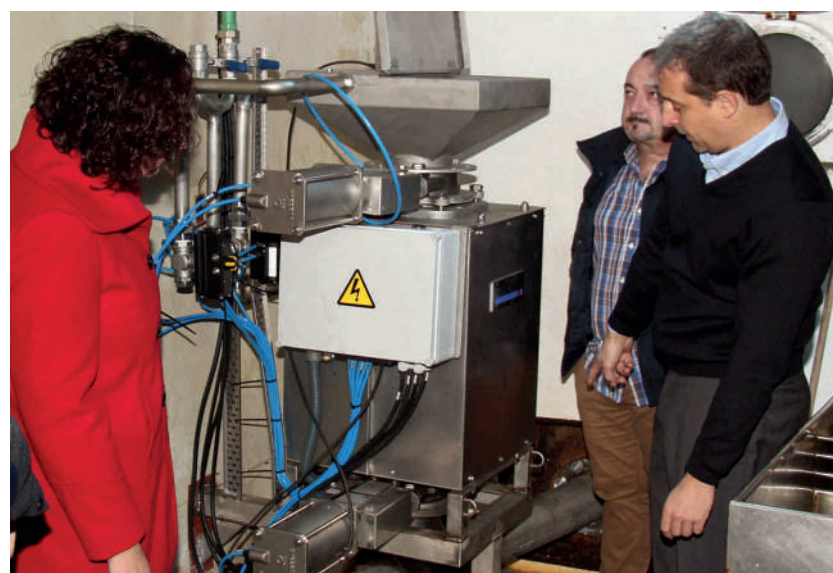
>> Incentivamos a nuestros socios para mantener unas buenas prácticas pesqueras...

Por todo ello, y porque somos conocedores de los problemas que se pueden generar en la comercialización del pescado por una posible alerta sanitaria por la presencia de parásitos en el pescado, hemos invertido en un **proyecto piloto para la correcta gestión de las vísceras a bordo** minimizando el impacto futuro mediante la inertización de parásitos y **permitiendo la devolución al mar de las vísceras sin afectar negativamente a los ecosistemas marinos.**

**ESPECIAL SEGURIDAD ALIMENTARIA** [PÁGS.2-3]







## PRESENTACIÓN DE LOS EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO DE LAS VÍSCERAS DEL PESCADO A BORDO

>> Cada embarcación dotada de un equipo TEDEPAD contribuirá a la reducción de la concentración de estos parásitos en los caladeros donde faena

El 4 de enero se hizo la presentación pública de los equipos **TEDEPAD** para el tratamiento e inactivación de las vísceras en el pescado, adquiridos dentro de un “proyecto piloto de tratamiento de vísceras para la prevención de parásitos en el pescado” y que ya están plenamente operativos.

La presentación tuvo lugar en nuestras instalaciones en el Puerto de Burela y contó con la presencia de la Directora

Xeral de Pesca de la Xunta de Galicia, Mercedes Rodríguez, representantes de la OPP7, de ABSA y los directores de la empresa Marexi, Iñaki Miniño y Joaquín Gracia.

También visitamos el buque “Raúl Primero” para comprobar in situ la instalación del equipo, que, junto al “Nuevo Ebenezer”, son los dos primeros participantes en este proyecto y contarán además con un **módulo registrador de datos para su estudio y análisis, y para la puesta a disposición del resto de socios.**

El objetivo principal de este equipamiento es la **inactivación e inertización de los residuos orgánicos generados a bordo** y contribuir a la reducción en la presencia de parásitos en especies de interés comercial con un doble objetivo: **mejorar la seguridad alimentaria y reducir el impacto en el medio marino.** TEDEPAD es el único sistema homologado en la UE para el tratamiento de las vísceras que se generan al procesar el pescado a bordo exterminando completamente los parásitos.

Desde la OPP de Lugo valoramos las **mejoras en la limpieza a bordo** de los últimos años, pero igualmente consideramos necesaria la adquisición de esta **tecnología**, con la que se consigue una **correcta gestión de las vísceras.** En los próximos meses se irán analizando los datos de tratamiento y está previsto que otros buques de distintas características (dimensiones y zonas de pesca) se sumen al proyecto piloto para completar la mejora de datos. También está previsto crear un código o **protocolo de actuación para dar uniformidad al tratamiento a bordo.**

## ¿Qué es la seguridad alimentaria?

El cambio producido en los últimos años en los sistemas de producción y la globalización han influenciado de manera decisiva en la **seguridad alimentaria.** Cada vez son más reconocidos, aceptados y exigidos por el consumidor, términos como **seguridad y calidad**, lo que ha obligado a hacer frente a **nuevos retos y desafíos para prevenir riesgos** alimentarios.

La seguridad alimentaria se ocupa fundamentalmente de que los alimentos no supongan un riesgo para la salud y que sean **saludables.**

En los últimos años, el desarrollo de la tecnología de los alimentos ha sido espectacular. Sin embargo, no ha sido posible evitar que sigan surgiendo problemas y retos relacionados con la alimentación que constituyen una

gran preocupación para los organismos que se ocupan de la salud y de la producción, como son la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

### Responsables de la seguridad alimentaria

La **garantía** de la seguridad de los alimentos en los niveles exigidos por los consumidores exige el **compromiso** de las instituciones públicas y de los sectores productivos, transformador y comercial, que compartimos la responsabilidad de alcanzar las máximas cotas de seguridad alimentaria. **Todos los eslabones de la cadena alimentaria** tienen un papel y una **responsabilidad** en este proceso.

A la posibilidad de seguir la

pista de un alimento a través de todas las etapas de la cadena alimentaria se le conoce como **trazabilidad.** Desde el año 2005, la trazabilidad se ha convertido en el instrumento que favorece una **explotación sostenible** de los recursos pesqueros.

Desde el 1 de enero de 2012 deben incorporarse a la información de trazabilidad los siguientes requisitos mínimos relativos a cada lote de productos de la pesca: identificación de lote, buque pesquero o nombre de la unidad de producción acuícola, código FAO de la especie, fecha de la captura o producción, cantidades, proveedores, denominación comercial, nombre científico, zona geográfica y método de producción, indicación de si el producto ha sido congelado.

### ¿Cómo se realiza esta transmisión de información?

Desde el 1 de enero de 2015 para todos los productos de la pesca la información de trazabilidad se transmite a través de un medio de identificación como un código, un código de barras, un circuito integrado o un dispositivo o sistema de marcado similares. Estos medios de identificación deben ajustarse a normas y especificaciones reconocidas internacionalmente para garantizar que en otros Estados miembros distintos de aquel en el que se hayan dispuesto en lotes los productos de la pesca puedan tener acceso a la información.

### Inspección y control de los productos de la pesca

El **pescado** es una de las principales **alternativas saludables** que el mercado pone a nuestro alcance. El bajo contenido en grasa de muchas especies y los efectos benefi-



ciosos de los ácidos grasos poliinsaturados (omega-3) son aspectos importantes para la **salud** de las personas. Es importante un exhaustivo nivel de control e inspección sanitaria, que se basan en 4 aspectos fundamentales:

#### > Examen organoléptico y determinación de la frescura:

El examen sensorial y organoléptico es el criterio más generalizado para la apreciación de la frescura (por ejemplo, branquias del pescado con aspecto brillante, húmedo, rosáceo y sin mucosidad aparente).

#### > Contaminación microbiana:

El músculo del pescado recién capturado y en condiciones normales se haya estéril, pero al morir se pro-

duce una translocación bacteriana del intestino a la musculatura.

#### > Determinación de la especie y tallas mínimas:

En la UE hay establecidas una serie de tallas mínimas biológicas para algunas especies pesqueras por debajo de la cual no deberá capturarse dicha pieza debido a criterios científicos y, por tanto, no se podrá comercializar para consumo humano.

#### > Residuos y contaminantes:

Los metales pesados son contaminantes químicos que se acumulan en la cadena alimentaria. En el medio acuático, los animales los ingieren de manera natural y los acumulan durante su ciclo vital.



## NUEVA PÁGINA WEB

Ya está operativa nuestra nueva página web, en la que ofreceremos información actualizada y contenidos de interés para la flota de nuestros socios. Puedes visitarla en [www.opplugo.com](http://www.opplugo.com)



## Jornadas informativas

**SOBRE GESTIÓN PESQUERA SOSTENIBLE Y VALORIZACIÓN, DESCARTES Y OD**

En los meses de noviembre y diciembre organizamos **dos jornadas informativas** sobre la “Gestión Pesquera Sostenible” y “Valorización de especies de alto potencial comercial, Descartes y Obligación Desembarque”, con un gran éxito de participación.

## Promoción de Productos Pesqueros

Durante este 4º trimestre participamos en dos eventos de interés para la promoción de nuestros productos pesqueros: en el Parlamento Europeo en acto de **EUROPECHE** y en la entrega de los 1º premios a la prensa de Cepsca en el **MAPAMA**, con la presencia de la Ministra.

## Proyecto FIP

**MEJORA PESQUERA DE PEZ ESPADA Y TINTORERA**

La OPP participará a lo largo de 2018 en el “**Proyecto de mejora pesquera para el Pez Espada y la Tintorera**” con el resto de organizaciones gallegas.

Este proyecto pretende conseguir que las capturas de estas dos especies sean consideradas en la cadena de distribución como sostenibles, demostrando las buenas prácticas que se llevan a cabo por parte de nuestros armadores.

Acción incluida en el **Plan de Producción y Comercialización de OPP Lugo 2017**

EDITA:



**Organización de Productores Pesqueros de Lugo**

+34 982 57 28 23  
info@opplugo.com

COLABORA: