«GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS: HACIA UNA PESCA SOSTENIBLE Y RESPONSABLE»

Burela lanza el manual del buen pescar

La OPP de Lugo lleva al Salón Gourmet su guía para tratar bien al mar, al pescado y a las tripulaciones

S. O. BURELA / LA VOZ

El manual incorpora experiencias profesionales en aguas nacionales, europeas e internacionales. P. LOSADA

Queda mucho por navegar en los mares de la excelencia en la pesca. Ya no basta con capturar bien combinando rentabilidad y cuidado de los recursos. Pescadores, medio ambiente, seguridad alimentaria y comercio ya forman parte del manual del buen pescar. Surcan esos mares certificaciones de diferentes marcas. Con el conocimiento adquirido y la experiencia de profesionales de dos pesquerías nacionales y de otras dos internacionales, Burela lanza una guía de buenas prácticas. Compromiso interno de los 44 barcos asociados a la Organización de Productores Pesqueros (OPP) de Lugo, se presentará en el Salón Gourmet de Madrid porque aspira a ser referente en el buen gusto por la pesca.

La *Guía de buenas prácticas: hacia una pesca sostenible y responsable* no pretende competir con sellos y marcas del mercado. «Traballamos con institucións públicas e científicas na busca dunha pesca sostible en todos os niveis: ambiental, social e económico», explica Sergio López, gerente de la OPP de Lugo. El manual surge con el doble objetivo de fomentar las pautas de actuación y de comprometer a armadores y tripulantes. Al mismo tiempo es la base de una futura acreditación de la flota asociada.

El manual y las fichas resumen han sido elaborados con recopilaciones normativas y con aportaciones de armadores de cerqueros y arrastreros de litoral y de palangreros de superficie y de fondo de la OPP de Lugo. Combina la experiencia de profesionales que faenan en caladeros nacionales, europeos e internacionales con las reglas del mercado global de la pesca. Parte de la realidad de la flota de Burela, el segundo puerto gallego por facturación de productos del mar frescos, donde también tienen base espaderos que venden grandes migradores congelados a través de comercializadores de Vigo.

SOCIAL Y LABORAL

«Condiciones dignas a bordo». Procurando «la mayor seguridad y salud», la guía de buenas prácticas resalta la obligación de ofrecer «unas condiciones dignas a bordo». Repasa las responsabilidades de armadores y mandos sobre prevención de riesgos laborales, y recuerda que cada tripulante debe contar con equipos de protección individual. También subraya que los barcos han de disponer de «alojamientos de tamaño y calidad suficientes», y que a los marineros tienen que «garantizarles un nivel salarial adecuado», además de las «horas y jornadas de descanso mínimo adecuado».

GESTIÓN DEL RECURSO

«Equilibrio entre capturas y rendimiento económico». La OPP de Lugo ratifica su apuesta por «una explotación sostenible de los recursos» en el presente y en el futuro. Recalca la formación, la promoción del uso de nuevas tecnologías, el respeto a las recomendaciones científicas y la cooperación con inspectores y autoridades marítimas. Reitera el compromiso de no capturar especies protegidas ni usar artes de pesca ilegales, así como el «buen uso de los dispositivos de localización de los barcos». Y no olvida los descartes, que propone «evitar y reducir», llevando a bordo «un correcto registro».

CAPTURAS NO DESEADAS

Especies sin valor comercial, aves y tortugas. Aboga por emplear las herramientas tecnológicas como aliadas para no pescar especies sin valor comercial ni de tallas inferiores a las mínimas legales. Pensando en evitar la captura accidental de aves y tortugas, recomienda reducir la permanencia del aparejo en el mar haciendo más lances, «aumentar la velocidad y profundidad de calado», así como «utilizar luminarias que dirijan el haz de luz hacia el fondo marino».

RESIDUOS DE LOS BARCOS

Librar al mar de desechos y aguas sucias. La guía pone el acento en el reciclaje y la reutilización, tanto a bordo como en los puertos, como herramientas para cuidar el mar; por ejemplo, no tirando «nunca materiales plásticos, pilas, tubos fluorescentes o aceites de motor». Aconseja también tratar y desinfectar las aguas sucias, y evitar siempre los sentinazos.

CONSUMO ENERGÉTICO

Menos emisiones. El medio ambiente ganará si, como sugiere la OPP de Lugo, los pesqueros reducen consumos energéticos y emisiones, adaptan las velocidades a las necesidades reales de las maniobras y procuran un «correcto mantenimiento» del barco, del casco y de las hélices de las embarcaciones.

HIGIENE Y SANIDAD

«Garantizar las mejores condiciones». La guía propone baldear con agua limpia cubiertas, espacios y equipos antes de subir el pescado a bordo, así como garantizar el drenaje para evitar la acumulación de líquidos. Todo para «garantizar las mejores condiciones higiénico-sanitarias».

SEGURIDAD ALIMENTARIA

«Desde la captura a la primera venta». «Garantizar al mercado una máxima seguridad alimentaria» pasa por mimar el pescado desde que se captura hasta que llega al consumidor final. En ese proceso, las tripulaciones juegan un papel clave. La OPP recomienda extremar el celo en el eviscerado, por el anisakis, limpiando las cavidades abdominales «en las dos horas siguientes a la captura». A continuación propone lavarlo con agua limpia y mantenerlo refrigerado en hielo.