

La Voz de Galicia

136
AÑOS

EDICIÓN DE A MARIÑA
1,30 EUROS

DEPÓSITO LEGAL
C-2681-2003

Hoy Viveiro
23°/17°



Mañana
23°/16°



Pasado
26°/12°



NÚMERO 45.572
AÑO CXXXVI

VIERNES 27
DE JULIO DEL 2018

Alarma en Celeiro y Burela porque la merluza se paga en lonja a dos euros el kilo

La cotización media ha caído este mes a casi un tercio de la habitual

Achacan el desplome a «masivas importaciones e a desinformación» 28

HOY



SEXTA GUÍA

El lunes, gratis con La Voz, guía de A Coruña

Saltan las alarmas en Celeiro y Burela al desplomarse el precio de la merluza

«Importacións masivas e desinformación» bajan la cotización a un tercio de la habitual

S. SERANTES

VIVEIRO / LA VOZ

Julio del 2018 está siendo un mes negro para la reina de los pescados blancos: la merluza fresca. No hay precedentes de un desplome de precios como el que ha hecho saltar las alarmas en Celeiro y Burela, los dos puertos merlujeros de Europa por excelencia, de donde sale la alta gama de la *Merluccius merluccius*: la del pincho de Gran Sol. Armadores, tripulantes y gestores del sector se echan las manos a la cabeza al ver cómo las cotizaciones medias por barco han caído a poco más de un tercio de lo habitual. A los pescadores se la pagan en lonja a menos de dos euros el kilo, cuando suele pasar de cinco.

Nada ha cambiado en la calidad, en las cualidades nutricionales, ni en las garantías sanitarias del pescado preferido por los consumidores españoles. Si la merluza europea fresca es la misma, ¿por qué ha perdido tanto valor este mes una especie que aporta el 28 % de la facturación anual de las lonjas gallegas?

Capturada con anzuelo

Aunque armadores de Celeiro y Burela indican que los precios también han disminuido en otras lonjas, la devaluación preocupa especialmente en esos dos puertos de A Mariña lucense, donde la merluza fresca es su principal fuente de ingresos, con más de 106 millones anuales, el 75 % de toda Galicia con esa especie. Y con un plus añadido, porque la mayoría los aporta la más prestigiosa y valorada del mercado, la que se captura en caladeros europeos, una a una, con anzuelo.



Los armadores piden que se investigue la entrada masiva de merluza de otros países. PEPA LOSADA

De momento, Puerto de Celeiro ya ha pedido al Ministerio de Pesca que abra una investigación tras detectar «a entrada de elevados volúmenes de pescada de calidad regular a prezos moi baixos, a través de algún posto de inspección fronteiriza (PIF)», según Eduardo Míguez, director adjunto de la sociedad de armadores que dirige la lonja celeirense. Al contrario que otras veces, «non procede de países terceiros». No desvela más detalles, a la espera de que las autoridades españolas «comproben se esas importacións cumpren os requisitos». Miguel Neira, gerente de Armadores de Burela, gestora de la lonja de ese puerto, también cita las importaciones como causa del desplome de cotizaciones.

Otro factor que coincide con esta crisis de la merluza lo describe Míguez como «campañas de desinformación interesadas». Neira profundiza cuando plantea «ana-

lizar como poden modificar os hábitos de consumo alarmas infundadas, con mensaxes que distorsionan a realidade».

Consejos oficiales de consumo

El gerente de Armadores de Burela lanza «unha mensaxe clara, científicamente demostrada e comprobada por xeracións: o peixe fresco cociñado como sempre non ten ningún problema para a saúde, senón todo o contrario, porque é moi beneficioso». Subraya que, para comerlo como tradicionalmente en Galicia y en España, «cociñalo é a recomendación oficial de Aecosan», la Agencia

«O peixe fresco cociñado como sempre non ten ningún problema», subraya la flota

Española de Seguridad Alimentaria, Consumo y Nutrición.

Los dirigentes pesqueros de Burela y Celeiro aluden a supuestos cambios en los consejos para consumir pescados frescos. Sin embargo, Aecosan mantiene los mismos como antídoto contra el parásito anisakis: «Las preparaciones tradicionales de los productos de la pesca (cocción, fritura, horneado, plancha) inactivan al parásito, ya que permiten alcanzar los 60 grados de temperatura en toda la pieza durante al menos un minuto, sin necesidad por tanto de congelarlo». Solo en «preparaciones que no matan el parásito (boquerones en vinagre, ceviche y pescados escabechados, sushi,...)», sugiere congelarlo y mantenerlo «a una temperatura de -20 grados o inferior durante al menos cinco días en equipos frigoríficos de tres estrellas o más».

El xeito calcula que agotará en una semana las 20 toneladas que le quedan de sardina

E. A. REDACCIÓN / LA VOZ

Por más que insistieron, Madrid se negó a adelantar la reapertura de la campaña de la sardina como le pedía el xeito gallego, ansioso por pescar después de que tuviese que interrumpir la pesca justo cuando la ría de Arousa estaba plagada de xouba. Así que tendrán que esperar al miércoles para volver a lanzar las redes y aprovechar las 20 toneladas que les quedan de las 40 que la Secretaría General de Pesca les concedió para este segundo tramo de la campaña —de agosto a octubre—. Esas 20 son el resultado de restar el exceso de capturas del primer trimestre de pesca —de mayo a julio—, que hubo que interrumpir bruscamente el pasado día 11.

La pesquería se reabrirá con un cupo más reducido: 25 kilos por tripulante y día, a lo que hay que añadir 25 por embarcación. «A ver si da sequera para pescar unha semana», plantea Miguel Iglesias, patrón mayor de Rianxo, molesto porque no se deje al margen a la flota artesanal de los TAC (totales admisibles de capturas) y cuotas. El malestar en el sector es patente y lo verbaliza Iglesias: «Ao ICES (Consejo Internacional para la Exploración del Mar) habería que pedirle que en vez de hacer un estudio dos peixes o fixese dos mariñeiros, porque a este ritmo dentro de pouco non vai quedar un».

El malagueño Ignacio López asumirá las riendas de Salvamento

MADRID / EFE

El secretario ejecutivo de Movimientos Sociales del PSOE, Ignacio López Cano, será el nuevo director de Salvamento Marítimo, avanzaron fuentes socialistas. Licenciado en Derecho por la Universidad de Málaga, máster en Dirección de Empresas por la ENAE de Murcia y en Derecho y Gestión del Transporte por la Universidad Jaume I de Castellón, López Cano trabajaba desde el 2005 como técnico jurídico del Consorcio de Transporte Metropolitano del Área de Málaga. Gestionará una entidad pública empresarial que depende del Ministerio de Fomento y cuenta con un equipo de más de 1.500 trabajadores.

El Supremo confirma que fue laboral el accidente que sufrió una mariscadora arousana al ir a vender a la lonja

REDACCIÓN / LA VOZ

La Sala de lo Social del Tribunal Supremo confirma que el siniestro que sufrió una mariscadora cuando se desplazaba en coche desde la playa de O Terrón hasta la lonja de Vilanova de Arousa para vender el marisco fue un accidente laboral. Lo hizo al desestimar el recurso de casación interpuesto por el Instituto Social de la Marina (ISM) para unificar doctrina, al considerar que la sentencia del Juzgado de lo Social de Pontevedra en el 2015, respaldada por el TSXG en el 2016 no entra en contradicción con otra

dictada en el 2003 por el Tribunal Superior de Justicia de Asturias.

El 10 de noviembre del 2014, a Celia Pintos le tocaba por turno vigilar, supervisar y trasladar el marisco de la playa a la lonja. Acompañaba en el coche a la patrona mayor de Vilanova, que conducía el vehículo de la cofradía, cuando sufrieron un accidente de tráfico. A consecuencia del siniestro estuvo cuatro meses de baja por una cervicalgia, pero el ISM le devolvió el parte por accidente de trabajo alegando que en el Régimen Especial de Trabajadores del Mar solo tiene esa ca-

lificación el siniestro «ocurrido como consecuencia directa o inmediata del trabajo que realizan por su propia cuenta» y «no contempla el desplazamiento *in itinere*». No lo entendieron así las dos instancias judiciales gallegas, que atendieron a que en la «actividad de marisqueo ha de incluirse no solo la extracción sino la comercialización», pues «no se entiende una función sin la otra» y lo que hacía Pintos «encaja perfectamente en las funciones conexas con su trabajo por cuenta propia».

Pero ese criterio entra en contradicción, a juicio del ISM, con el

que empleó el TSJ Asturias al negar la calificación de accidente laboral al que sufrió un patrón atropellado al cruzar una calle cuando iba a comprar una pieza para reparar una avería en su barco. Sin embargo, el Supremo no halla tal contradicción, puesto que concluye que la mariscadora desarrollaba una actividad profesional, como garante de la trazabilidad del marisco y de su comercialización, el patrón realizaba una actividad complementaria o instrumental, con lo que rechaza el recurso de casación y considera accidente laboral el de Pintos.