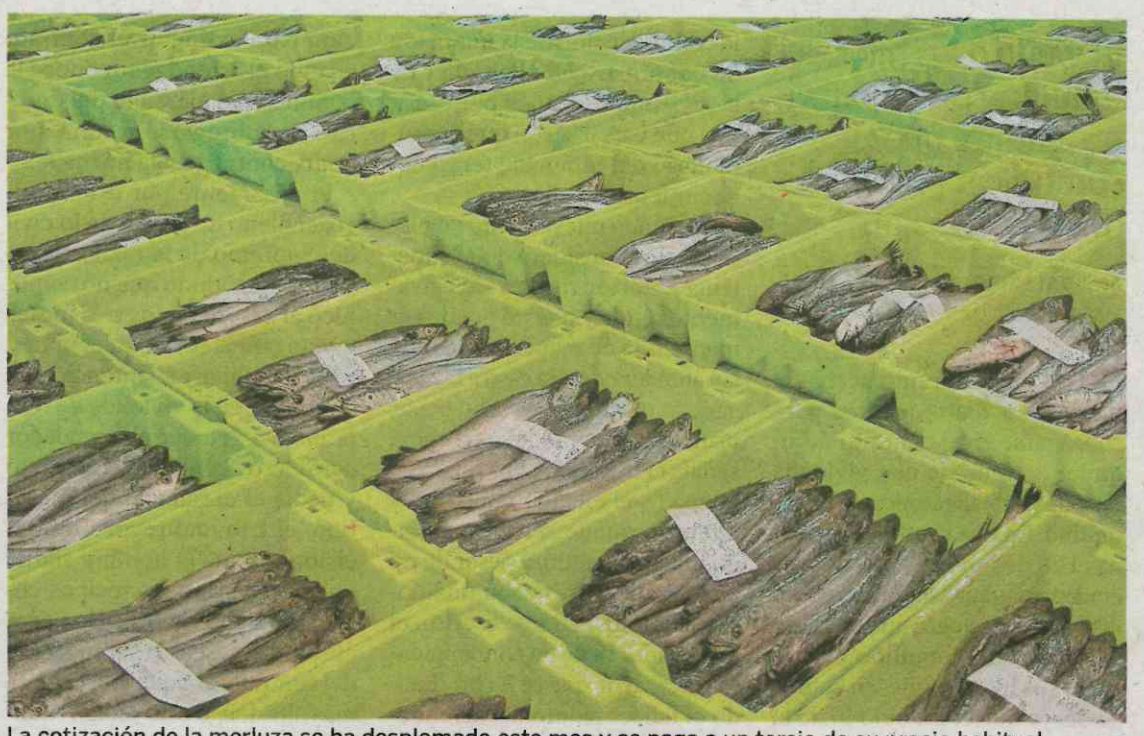
# El sector pide ayuda a Pesca para frenar la «tormenta mediática» del anisakis

## Aparte de la caída del precio de la merluza, aprecia un descenso del consumo de pescado

E. ABUÍN
REDACCIÓN / LA VOZ

Armadores, marineros, comercializadores, placeros... Todos están tratando de neutralizar con las herramientas que tienen a su alcance el desplome en las cotizaciones del pescado —más acentuadas en el caso de la merluza—, y el descenso en el consumo, una retracción que achacan a las últimas informaciones, no del todo correctas, aclaran, sobre el anisakis, ese «viejo conocido del sector pesquero», que recurrentemente salta a la actualidad y no siempre «de una forma dimensionada», apuntan desde Fedepesca, la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescado y Productos Congelados.

Envíos masivos por WhatsApp de vídeos explicativos sobre qué es el parásito y cómo tratarlo, aclaraciones por redes sociales, folletos con medidas preventivas en los puestos de venta, notas de prensa... Pero no es suficiente. El sector cree que la Administración pesquera tiene que tomar cartas en el asunto. Así, reclaman que sea el Ministerio de Agricultura y Pesca el que desarrolle una estrategia de comunicación para contrarrestar el efecto que ha tenido la confusión —dudan de si inocente—, en torno a que las autoridades sanitarias habían endurecido las medidas contra el anisakis tras supuestamente haber detectado casos de infección al ingerir pescado congelado cuando lo cierto es que se mantienen las mismas recomendaciones.



La cotización de la merluza se ha desplomado este mes y se paga a un tercio de su precio habitual.

La necesidad de esa estrategia capitalizó buena parte del encuentro que Fedepesca mantuvo la semana pasada con la secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, a la que se le planteó «la necesidad de que el Gobierno lidere la comunicación para preservar el consumo de un producto imprescindible para la salud, y proteger a un sector que emplea de forma directa en toda la cadena más de 100.000 personas en España».

### Caída de la demanda

La misma medida ha sido reclamada por Lonja de La Coruña y la Fundación Rendemento Económico Mínimo Sostible e Social (Fremss). En una reunión con la subdelegada del Gobierno en A Coruña, Pilar López-Rioboo, trasladaron datos sobre el efecto que está teniendo la última tormenta mediática sobre el anisakis en el consumo y en la venta de producto. Como antes habían hecho los dirigentes de las lonjas de Burela e Celeiro, Juan Carlos Corrás, presidente de Lonja de La Coruña puso el acento en la merluza, «con caídas de precios de más del 50 %». Pero no es muy diferente lo que sucede con otras especies, que han perdido valor y demanda. La información entregada a López-Rioboo será remitida tanto a Sanidad como a Agricultura y Pesca, que deberían ir de la mano y dejar claro «que no toda la merluza, ni todo el pescado tiene anisakis y que hay unas pautas para neutralizarlo», asegura Corrás.

> «No toda la merluza tiene el parásito y hay métodos sencillos para neutralizarlo»

La alarma social que se ha creado «sin motivo alguno» ha llevado a los productores coruñeses a insistir en la necesidad de recuperar el FROM (Fondo de Regulación y Ordenación de Mercados Pesqueros), aquel organismo que impulsaba campañas para fomentar el consumo de pescado de forma responsable y sostenible y que tan buen efecto tuvo como *Pezqueñines, no gracias*, contra el consumo de inmaturos.

## «Comer pescado es sano. La anisakiasis es fácil de evitar», el vídeo que tratan de convertir en viral

La cadena de la pesca trata de viralizar el vídeo elaborado por la Aecosan (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) explicando qué es la anisakiasis y cómo evitarla. Para ello, aconseja adquirir el pescado sin vísceras o retirarlas lo antes posible y recuerda que la cocción, fritura, horneado o la plancha destruyen el parásito al alcanzar los 60 grados durante un minuto en toda la pieza, por lo que no se requiere congelación previa. Sí se necesita si se va a consumir el pescado crudo o con preparaciones que no destruyen el parásito. Si se congela en casa, el frigorífico debe alcanzar los -20 grados y mantener el producto congelado durante 5 días. Si no, es mejor adquirirlo ya congelado.

**¿Qué se debe congelar?** Los boquerones para hacer en vinagre y otros pescados en escabeche. Sashimi, sushi, carpaccios y otras especialidades a base de producto crudo, pescados marinos ahumados en frío, marinados como cebiches, en salmuera o ligeramente salados, como los arenques, huevas crudas o casi crudas.

**¿Qué no hay que congelar?** Pescados de aguas continentales o piscifactorías de agua dulce; Ostras, mejillones, almejas, coquinas y demás bivalvos; semiconservas como las de anchoa, pescados salados de manera tradicional, como el bacalao o la mojama.

Los titulares de establecimientos que sirven pescado sin cocinar están obligados a garantizar que los productos han sido congelados y ponerlo en conocimiento de los consumidores.

# Detienen a un furtivo de Avilés con 44 kilos de percebe y buscan a su cómplice

OVIEDO / EFE

La Guardia Civil de Oviedo imputó a un vecino de Avilés un presunto delito contra la fauna y la flora tras sorprenderlo con 44 kilos de percebes extraídos de forma ilegal en Cudillero. Otra persona que le acompañaba logró escapar, pero en la huida dejó atrás una mochila con parte del material extraído ilegalmente y documentación con datos suficientes para localizarla. Entre esos papeles había una solicitud para obtener el permiso de marisqueo.

# La UE otorga a España el mando de la operación Atalanta, que lucha contra la piratería en el Índico

BRUSELAS / AFP

España acogerá en Rota (Cádiz) a partir de marzo el cuartel general de Atalanta, la operación que lucha contra la piratería en el Cuerno de África y que dejará su base del Reino Unido con el *brexit*, anunció ayer el Consejo de la Unión Europea (UE).

El Consejo «ha decidido reubicar el cuartel general de la fuerza naval dirigida por la UE (UE NAVFOR) trasladándolo de Northwood (Reino Unido) a Rota», indicó la institución en un comunicado.

Los 28 miembros de la UE oficializan así el «acuerdo político», anunciado el 25 de junio en Luxemburgo por la ministra de Defensa española, Margarita Robles, sobre la ubicación del futuro cuartel general, al que también aspiraba Italia con su base de Roma.

España había presentado una candidatura conjunta para hacerse con el mando de esta misión naval, que la UE puso en marcha en el 2008 contra los actos de piratería frente a las costas de Somalia, como el famoso secuestro del atunero español Alakrana en el 2009.

La base francesa de Brest (oeste de Francia) se hará por su parte con el Centro de Seguridad Marítima para el Cuerno de África (MSCHOA), actualmente también en Northwood.

La operación Atalanta «contribuye a la disuasión, prevención y represión de los actos de piratería, y del robo a mano armada frente a las costas de Somalia» y «protege también a los buques del Programa Mundial de Alimentos», explicó la institución europea.

### En vigor hasta el 2020

Los europeos acordaron también extender la operación hasta finales del 2020 y dotarla con un presupuesto de casi 12 millones de euros para el año que viene y el siguiente. A partir de fines de marzo, su nuevo comandante será el vicealmirante Antonio Martorell Lacave, agregó el Consejo.

El número de ataques frente a las costas de Somalia en el océano Índico se ha reducido desde el tope de 176 registrado en el 2011 hasta solo siete en el 2017, según cifras de la operación naval europea. En el 2018, únicamente se ha registrado un ataque.

El cuartel general de Atalanta se suma así a la Agencia Europea de Medicamentos (EMA) y a la Autoridad Bancaria Europea (EBA), que deben abandonar el Reino Unido por su marcha del bloque, prevista a partir del 29 de marzo del 2019.