PUERTO DE
CELEIRO

RESPONSABILIDAD

2021

ANUARIO

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo e de Pesca (FEMP)

XUNTA DE GALICIA

PUERTO DE CELEIRO

José Novo
Presidente 03

Eduardo Míguez
Adjunto a la Dirección 05

Jesús Lourido
Gerente OPP77 Puerto Celeiro S.A. 07

Rosa Quintana
Conselleira do Mar 09

Nuestra responsabilidad, nuestro compromiso 12

Responsabilidad con nuestros socios 15

Revalorizar lo nuestro, la lonja *online* 16

Responsabilidad con nuestras tripulaciones 19

Un relevo generacional que no llega 21

Hacia la contratación en origen 22

Formación y promoción profesional 23

Federico Fernández-Trapa Fontán
Cantábrica Consultores Marítimos S.L. "Cancomar" 25

Responsabilidad con el medio ambiente 28

Sin interacciones con las aves 29

Estíbaliz Martínez de Lagos
Directora Técnica de Datafish 31

Ventas 2021 34

Ana Méndez
Gerente de Galicia Calidade 42

Responsabilidad con nuestros clientes y consumidores 44

Código QR, trazabilidad absoluta traducida en información clara, completa y fiable en tiempo real 45

Comunicación y promoción 47

Nuestros mensajes: Calidad, trazabilidad, sostenibilidad y diferenciación 48

Nueva web, más agilidad y facilidad de acceso 50

Responsabilidad con nuestra sociedad 52

Ofreciendo salud 53

Mercedes Caro, Sara Arranz e Itziar Tueros
Investigadoras del área de Alimentación y Salud de AZTI 55

Fomentando valores medioambientales vinculados al medio marino 58

Merluza solidaria 59

Con el ocio y la cultura 60

Nuestra cultura pesquera plasmada en arte 61

Organigrama · Empresas de servicios Infraestructuras 62

Domingo Rey
Patrón Mayor Cofradía y vicepresidente Puerto de Celeiro S.A. 64

XXV Jornadas Técnicas 67

Elena Martínez Carques
Directora del Instituto Social de la Marina 70

RESILIENCIA Y CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

JOSÉ NOVO
Presidente Puerto de Celeiro S.A.

Estimados socios y amigos:

Otro año más y volvemos la vista atrás para visualizar lo ocurrido en el año 2021 y, sobre todo, para coger fuerzas en el 2022. Aunque realmente toca analizar el año pasado, somos conscientes de que el conflicto en el este de Europa ha tensionado más, si cabe, todo lo referente a la alimentación, a los precios de las materias primas y, en definitiva, a la cadena de suministro. Una cadena de suministro que ya llevaba meses tratando de soportar los envites de un mercado con precios muy altos, en un escenario de gran complejidad.

El 2021 fue un año de dificultades, de pocas capturas, sobre todo en palangre de fondo; un año de cambios pero, también, un año de propuestas, de dejar de pensar para pasar a actuar. En el transcurso del año se produjeron cambios en cuestiones de personal, y ahí trabajamos mucho en aspectos directamente relacionados con el **relevo generacional**, y, más específicamente, con la formación de la tripulación (tanto la procedente de Indonesia como la nacional) y la incorporación de más

RESILIENCIA Y
CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

JOSÉ NOVO

LO QUE ERA BUENO AYER HOY YA NO SIRVE. DEBEMOS SER RESILIENTES Y DESARROLLAR UNA GRAN CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN

personal procedente de Filipinas. Fue también un año en el que se pusieron en marcha ideas en cuestiones dirigidas a revolucionar los **sistemas de ventas** y de **aprovisionamiento** y se trabajó sobre **nuevos modelos de comercialización de pescado**.

En lo referente a las cifras económicas de **Puerto de Celeiro**, el 2021 se puede calificar como un año más o menos estable. Aun con una ligera caída en la venta de pescado y, por tanto, de beneficios antes de amortizaciones, en la OPP-77 tuvimos cifras muy similares a las del 2020. La ligera subida de precios medios respecto al año anterior amortiguaron la caída registrada en kilos.

Puerto de Celeiro y su merluza siguen siendo referentes a nivel nacional. Tanto la ya laureada y consolidada Merluza de Pincho de Celeiro como la procedente de la volanta son, y cada día más, **referentes de calidad** tanto en los grandes restaurantes como en la cesta de la compra en supermercados, grandes áreas o pequeños distribuidores.

Las redes sociales, los nuevos consumidores y, en definitiva, unas reglas cambiantes del entorno nos hacen cada día estar más digitalizados y abiertos a nuevas formas de llegar, introduciendo, también, nuevas presentaciones. Lo que era bueno ayer hoy ya no sirve. **Debemos ser resilientes y desarrollar una gran capacidad de adaptación**.

Voy a terminar dando las gracias por vuestra confianza, por seguir creyendo en **Puerto de Celeiro** y en su gestión, por seguir demostrando lealtad, compromiso y esfuerzo. Detrás de los proyectos y las empresas siempre hay personas y, en épocas convulsas como las que nos toca vivir, hay que estar más unidos que nunca. Gracias, amigos, y buen 2022.—

EN CLAVE DE FUTURO

EDUARDO MÍGUEZ
Director Adjunto de Puerto de Celeiro S.A.

Y **si pensábamos comenzar la reflexión sobre el 2021** como un año más tranquilo y con la pandemia controlada, evidentemente estábamos equivocados. La COVID-19 volvió a influir en viajes, turismo, en consumos en casa o en hostelería. Por si esto no fuese suficiente, el último trimestre entró en erupción un volcán que también alteró de nuevo las vacaciones, la logística y la alimentación. Todo este entorno turbio, alterado y convulso no ayudó a los intentos de salir de la crisis pandémica del 2019.

El año 2021 fue el año de continuación en la **carrera alcista** de los precios de fletes, luz, combustible y muchas de las materias primas de primera necesidad. Todo esto, unido a un año flojo en capturas, nos hace marcar el 2021 como un año de tonalidades grises.

Aun con esta situación, y dado que somos un sector acostumbrado a soportar olas, temporales y embestidas, hemos seguido trabajando en clave de futuro, con optimismo, con la vista puesta en una superación continua. Pocos sectores han hecho gala, como el nuestro, de **madurez, seriedad, solidaridad y amplitud de miras en estos momentos de gran complejidad**.

Durante el año de la COVID-19 nos catalogaron como esenciales, como estratégicos. Lo importante es que nosotros ya sentíamos que no solo

EN CLAVE DE FUTURO

EDUARDO MÍGUEZ

POCOS SECTORES HAN HECHO GALA COMO EL NUESTRO DE MADUREZ, SERIEDAD, SOLIDARIDAD Y AMPLITUD DE MIRAS EN ESTOS MOMENTOS DE GRAN COMPLEJIDAD

éramos sector primario sino el primero de los sectores. Tenemos un sentimiento de responsabilidad, de seguir abasteciendo el país de alimentos. **La pesca produce la proteína animal más saludable que existe en el mundo y con menor impacto de huella de carbono en su producción**. No debemos actuar con complejos y tenemos que explicar que no somos un problema sino, por el contrario, **parte de la solución frente al cambio climático**.

Hemos afianzado la **colaboración con distribuidores** y creemos que ese es el camino. No podemos seguir con un sistema de ventas y de comercialización en el que los productores no pueden trasladar los incrementos en los costes, sin previsiones de precio, sin previsiones de demanda... Esto tampoco es bueno para los distribuidores, que no pueden planificar sus ventas ni hacer ofertas.

La pandemia alteró la forma en la que los españoles compran pescado y también la forma de consumirlo. Ha acercado digitalmente al consumidor con su pescadero. Le ha hecho consumidor de productos que no solía consumir en casa. Y de las lonjas ya sale mucho más producto elaborado (filetes, colas, cabezas, etc.). Todo ello va a hacer más fácil el consumo de pescado para las nuevas generaciones que tienen menos tiempo, menos conocimiento de preparación y están acostumbradas a consumir todo “Ready to Cook “o “Ready to Eat”.

El año 2021 fue el de potenciar las redes sociales, acercarnos a los jóvenes entrando en su mundo. Colegios, Resurrection Fest, conciertos de música con gastronomía como el PortAmerica, encuentros con cocineros de primer nivel para escuchar y ver necesidades, al tiempo que ser solidarios (‘Estrelas Solidarias no Camiño’)… y todo esto sin olvidarnos de la digitalización de la flota y una mayor eficiencia de la misma.

Un apartado especial necesita el reto más importante que tiene ahora mismo el sector: el **relevo generacional**. Si no somos capaces de agilizar la formación de las nuevas incorporaciones ni tampoco capaces de acercar y hacer atractivo a los jóvenes este mundo, tan apasionante y con futuro, tendremos un gran problema.

Como siempre, termino dando las gracias al sector y a los trabajadores de Puerto de Celeiro por el gran esfuerzo realizado, por un año duro pero que nos ha unido más todavía. El activo más importante de esta empresa es, sin duda, el humano.—

ACTITUD PROACTIVA ANTE UN ESCENARIO COMPLEJO E INCIERTO

JESÚS LOURIDO
Gerente OPP77 Puerto de Celeiro S.A.

Al cumplirse casi dos años desde el inicio de la crisis de la COVID-19, creíamos con ilusión haber sido capaces de reconducir aquellos momentos tan difíciles. Nos adaptamos, o al menos lo intentamos dentro de nuestras posibilidades, a los cambios y distorsiones en el mercado y a los hábitos de los consumidores de productos pesqueros frescos en tiempo de pandemia.

Los resultados han sido, sin embargo, mejores de los esperados en ese contexto tan comprometido. Pese a todo, conseguimos recuperar un 1,31 % el valor de la pesca comercializada por la Organización de Productores. Adicionalmente, se produjo un incremento del 4,66 % en el valor medio de la pesca comercializada.

Y siempre liderando la producción. Pese a la reducción de un 9 % en las CPUEs en el palangre de fondo, la consolidación de una flotilla de volanteros consiguió mantener la importancia de nuestra aportación de producto fresco de máxima calidad a la primera venta en Galicia. En 2020 con un 27,3 % del total de la merluza comercializada en la Comunidad Autónoma y en 2021 con un 27,0 %.

ACTITUD PROACTIVA ANTE UN ESCENARIO COMPLEJO E INCIERTO

JESÚS LOURIDO

Todo ello en un contexto de la puesta en marcha de las primeras cuotas compartidas con el Reino Unido que no fueron definitivas hasta bien entrado el mes de julio, condicionando, en parte, el régimen de explotación de nuestros derechos de pesca. Pese a ello, alcanzamos un refuerzo del 25 % en las cuotas disponibles de merluza norte, gracias a las gestiones de intermediación e intercambios, tanto a nivel nacional como internacional.

Se consiguió, por tanto, mantener el suministro de pescado fresco durante aquellos momentos de incertidumbre, intentando sentar las bases para retomar nuestro proceso de adaptación a los inminentes retos de futuro: continuar con nuestro compromiso en la preparación de nuestras empresas para recuperar el mercado HORECA, impulsar iniciativas para frenar el continuo retroceso en el consumo de productos pesqueros en los hogares, así como retomar las tareas para cumplir en tiempo y forma con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030.

Sin embargo, el enrarecido ambiente de cierre de ejercicio no anticipa en absoluto el escenario existente al momento de redactar esta nota. Desde finales de febrero, en apenas un puñado de días, los costes energéticos están directamente devorando a nuestras empresas armadoras.

Si en el año 2020 planteamos a la Secretaria General de Pesca la necesidad de elaborar un plan de ajuste para la flota, ahora, más que nunca, es necesario abordar con urgencia un plan de ajuste para aquellos segmentos en los que los presentes cambios estructurales condenan su viabilidad.

Esta medida extrema ha de permitir redimensionar las empresas en el nuevo contexto. La necesaria autonomía energética europea debe concertar y equilibrar las tensiones entre las metas de emisiones cero o neutras con el aseguramiento de una soberanía alimentaria a la que contribuyen de manera decisiva nuestras flotas, operando ya desde hace años en escenarios de rendimiento máximo sostenible.

Estamos ante la necesidad de activar adicionales mecanismos extraordinarios manteniendo los actualmente vigentes y que permitan sobrellevar los impactos económicos directos e indirectos sobre nuestros buques, tripulaciones y armadores. En paralelo, se habrán de fortalecer y respaldar todas aquellas iniciativas que contribuyan a mejorar la competitividad de la flota española, actuando decididamente en toda la cadena de valor, apoyando un consumo consciente, más ético, sostenible y local, que garantice a los pescadores un retorno económico suficiente para mantener su actividad dentro de parámetros biológicos, sociales y económicos aceptables.

Como Organización de Productores, asumimos los retos y participaremos en las soluciones activamente a través de las diferentes medidas a desarrollar y ejecutar en nuestros Planes de producción y comercialización de futuro.

Las actividades desarrolladas dentro del Plan de Producción y Comercialización de la OPP77 en el año 2021 fueron financiadas por el FEMP y la Xunta de Galicia.

CELEIRO

UN EJEMPLO DEL BUEN HACER DE LOS PUERTOS GALLEGOS

ROSA QUINTANA
Conselleira do Mar

CELEIRO, UN EJEMPLO DEL BUEN HACER DE LOS PUERTOS GALLEGOS

ROSA QUINTANA

El Puerto de Celeiro es ejemplo de innovación, unidad y de puesta en valor del mar de Galicia y de los recursos que atesora. La viva imagen de una región que mira al mar, que sabe a mar y que es motor de riqueza para la comarca de A Mariña lucense.

Todo ello sobre los cimientos de la tradición e importancia de este puerto y de su unión con el entorno en el que se asienta. Una buena muestra de su potencial son las más de 13 000 toneladas de pescados y mariscos que se descargan anualmente en la lonja de Celeiro por un valor que supera los 43 millones de euros.

Este peso es fruto del trabajo de los profesionales del sector marítimo-pesquero, de una flota que es referente a nivel europeo y de los eslabones de una cadena que nutren la actividad del puerto, como la Cofradía de Pescadores o la Organización de Productores Pesqueros Puerto de Celeiro, OPP-77.

Su iniciativa, dedicación y esfuerzo para el desarrollo de proyectos innovadores y de eficiencia energética han contribuido a hechos como la digitalización de la lonja de Celeiro, que cuenta con un moderno sistema de venta y con avanzados procesos de trazabilidad de los productos del mar.

Este potencial en innovación se extiende al ámbito de la identificación del origen del producto a través de distintivos como la certificación de calidad Friends of the Sea Pesca Sostenible, obtenida gracias al trabajo y al empeño de Puerto de Celeiro. Un sello que llevan los ejemplares de merluza capturados por la flota local y que representa una garantía más de su frescura y calidad, así como del saber hacer de nuestro sector.

Otra iniciativa de Puerto de Celeiro que contribuye a la puesta en valor del producto es el pacto pionero sellado con Carrefour para comercializar la Merluza del Pincho a precios populares que, gracias a la buena experiencia con este puerto, se ha extendido a otros.

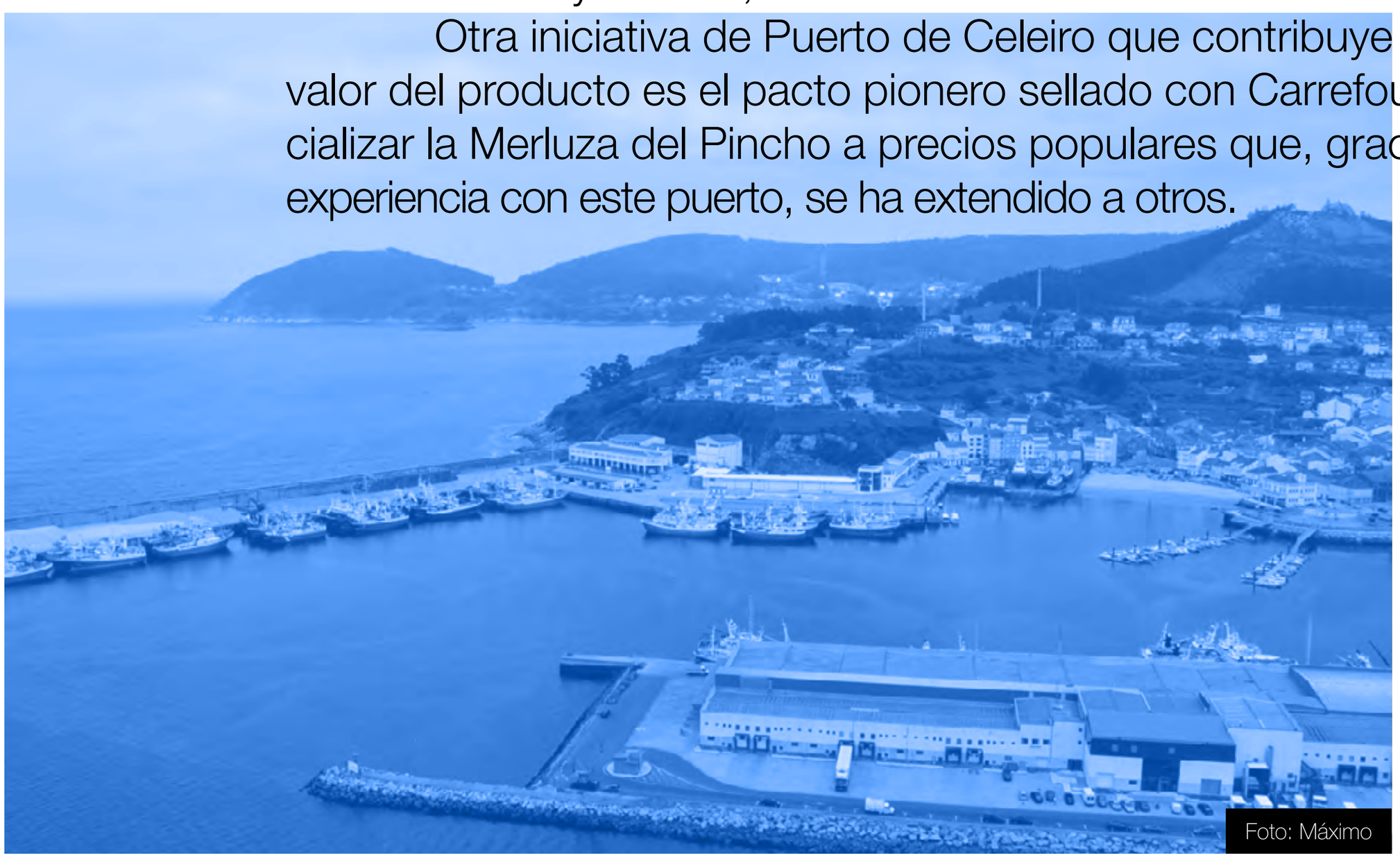


Foto: Máximo

CELEIRO, UN EJEMPLO DEL BUEN HACER DE LOS PUERTOS GALLEGOS

ROSA QUINTANA

Foto: Máximo

EL PUERTO DE CELEIRO ES EJEMPLO DE INNOVACIÓN, UNIDAD Y DE PUESTA EN VALOR DEL MAR DE GALICIA Y DE LOS RECURSOS QUE ATESORA

Iniciativas como estas son las que necesita Galicia para seguir avanzando con buen rumbo en la singladura de la comercialización y del impulso del consumo de los pescados y mariscos y, al mismo tiempo, para armarse de apoyos con los que afrontar situaciones como las derivadas del encarecimiento de los combustibles y la electricidad.

Este recorrido también pasa por reafirmar nuestra autoestima y enarbolar la bandera de los beneficios nutricionales de los productos del mar para posicionarlos en el lugar que merece su calidad.

Por eso es fundamental que el sector apueste por la innovación, por poner en valor el producto, y que aproveche los apoyos que brinda la Xunta de Galicia en este ámbito. Es la travesía que debemos surcar unidos para corresponder a las bondades que caracterizan a los pescados y mariscos de Galicia y demostrar, más que nunca, que Galicia es y sabe a mar. Una navegación en la que Celeiro es ejemplo de buen hacer de nuestros puertos.—

NUESTRA RESPONSABILIDAD, NUESTRO COMPROMISO

00

COMPROMETIDOS CON NUESTROS SOCIOS, LAS PERSONAS Y EL PLANETA

Desde el mismo momento en que nos convertimos en una sociedad anónima, con el objetivo de aplicar criterios empresariales a la gestión pesquera, organizados ahora en torno a la OPP-77, asumimos el compromiso estratégico de mejorar la rentabilidad de nuestra flota aplicando criterios empresariales pero también sociales, ambientales y de estabilidad en las relaciones con nuestros interlocutores, desde los propios armadores y trabajadores de los barcos que forman parte de la OPP-77 hasta los consumidores, pasando por todos los eslabones de la cadena de valor.

Nos gusta hablar de responsabilidad. Porque eso es lo que somos. Porque esa es nuestra visión y nuestro compromiso. Una responsabilidad en la consecución de unos objetivos empresariales que hemos asentado sobre cuatro pilares fundamentales: crecimiento económico, aprovechamiento sostenible de los recursos, cuidado del medio ambiente y bienestar social.

En el equilibrio de estos cuatro componentes es donde afianzamos nuestro éxito. Y esto es así independientemente del momento y las circunstancias que nos toque vivir. Ya sea un Brexit o una pandemia.

Tras el año 2020, en el que la COVID-19 impactó de forma directa, tanto en nuestra forma de ver la vida como en la economía, y en el que fue necesario amoldarnos a unas circunstancias inesperadas e

Foto: Máximo

inciertas de las que pudimos salir gracias a un arduo trabajo asentado a lo largo de años y a nuestra capacidad de adaptación, llegó un 2021 caracterizado por un incremento de costes de producción –que en 2022 se ha visto agravado por la guerra de Ucrania-. A ese incremento de costes que no podemos trasladar al precio puesto que este, mayoritariamente, lo marca una subasta a la baja, se unió un descenso en el consumo en pescado en los hogares españoles tras el incremento registrado durante la pandemia. Una vez más, estaba en juego la rentabilidad de la flota.

NUESTRA RESPONSABILIDAD SE ASIENTA EN CUATRO PILARES: CRECIMIENTO ECONÓMICO, RECURSOS, MEDIO AMBIENTE Y BIENESTAR SOCIAL

En este contexto, y dentro de nuestra responsabilidad con nuestros socios, durante 2021 seguimos trabajando en reforzar nuestra tarea en la **búsqueda y puesta en marcha de sistemas alternativos de comercialización**, bien a través de la comercialización directa, como la venta virtual, de la que nuestra máxima expresión es la lonja *online*, o bien mediante alianzas. A ellos se sumaron importantes campañas de promoción y de comunicación.

Nuestra responsabilidad en términos económicos no fue en ningún caso óbice –ni puede serlo jamás– para dejar de lado nuestro compromiso con los recursos, el medio ambiente, los trabajadores, y la sociedad en general. Así, a lo largo del 2021 seguimos colaborado con la Secretaría General de Pesca con observadores electrónicos para conocer el impacto de la flota de arrastre sobre los cetáceos; también con las auditorias de Friend of the Sea; trabajamos en la problemática del relevo generacional y en mejorar todavía más las condiciones de nuestros trabajadores, en formación; en dar a conocer las bondades del pescado dentro de una dieta saludable… Y es que, como señalábamos al principio, nuestra visión y nuestros objetivos empresariales en términos económicos van al unísono y en equilibro con la sostenibilidad biológica y social.

RESPONSABILIDAD CON NUESTROS SOCIOS

BÚSQUEDA DE SISTEMAS ALTERNATIVOS DE COMERCIALIZACIÓN

01

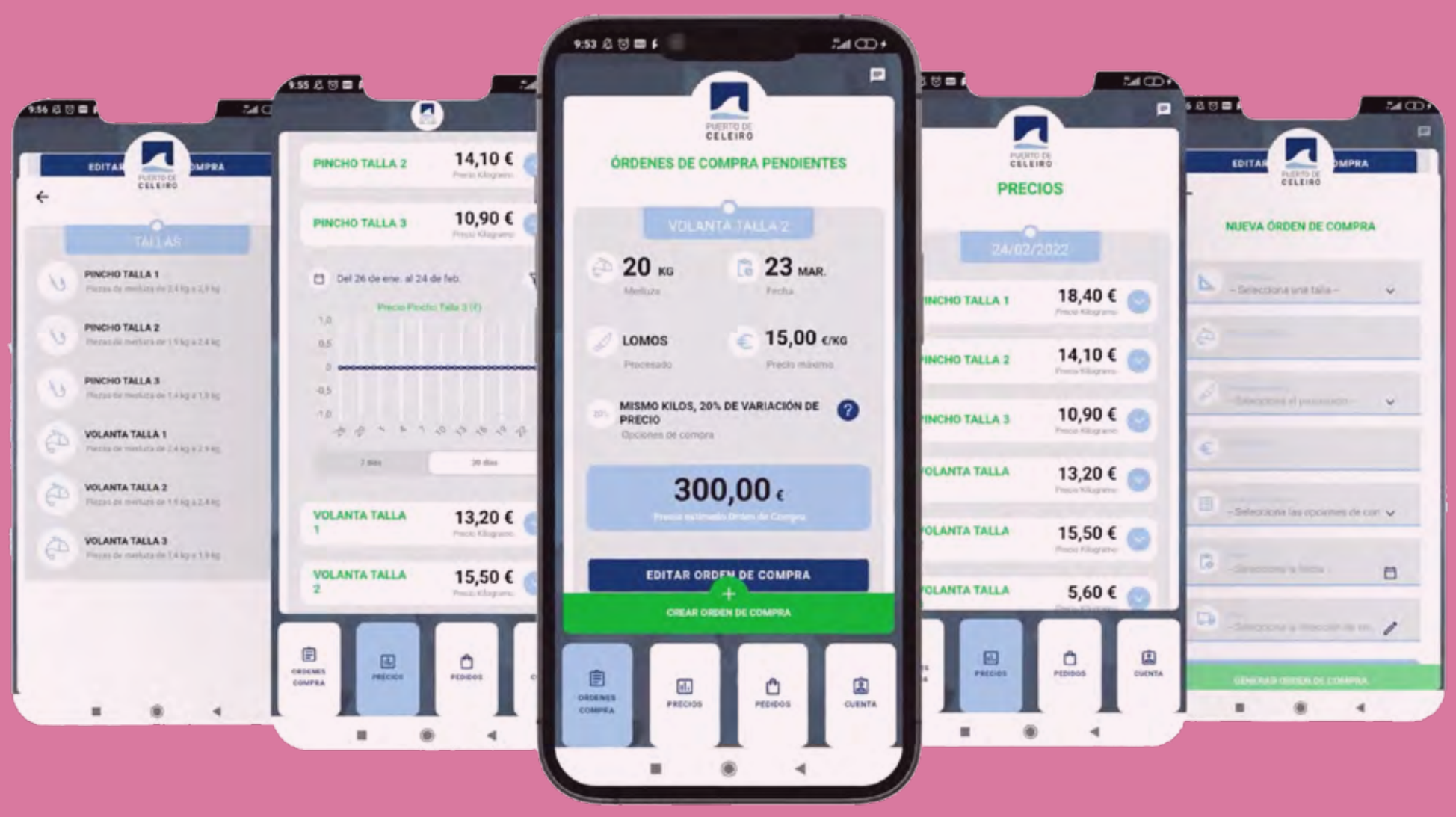
REVALORIZAR LO NUESTRO, LA LONJA *ONLINE*

Nuestro cometido es poner en la mesa de los consumidores un producto sano, nutritivo, de calidad y sostenible y hacerlo a unos precios justos para productores y consumidores. **La subasta a la baja,** que caracteriza la primera venta del pescado en España, y que aparentemente constituye un procedimiento rápido y transparente en el que el precio, en teoría, vendría fijado por factores absolutos como la oferta y la demanda o la calidad del producto, en verdad está más vinculada con estrategias empresariales de compra por parte de terceros, en los que el productor se queda absolutamente al margen.

De esto fuimos testigos, una vez más, durante 2021, cuando, en un sector como el nuestro, volvemos a vernos ante la incapacidad de poder trasladar al precio de venta los incrementos de los costes sufridos como consecuencia de pandemia (gasoil, energía, carnada, laborales, etc.); a los que se suman en 2022 los derivados de la guerra de Ucrania.

Esa desvinculación, en general, entre productores primarios y proceso de comercialización acarrea serios problemas de rentabilidad, incluso pudiendo llegar a no cubrir los costes de explotación.

Lo sabemos. No es algo nuevo. Y de ahí que, desde hace años, nuestra política de comercialización, especialmente en el caso de la merluza, se haya centrado –en el marco de una estrategia de diferenciación de marca– en revalorizar nuestro sello de calidad y en la búsqueda **de sistemas alternativos de comercialización**, ya sea vía comercialización



Diferentes pantallas de la App de la Lonja de Puerto de Celeiro S.A.

directa, acuerdos de suministro diferenciado con la gran distribución o alianzas de ventas a precios fijos.

En 2020, dentro de la apuesta transversal de Puerto de Celeiro por la innovación y las nuevas tecnologías, decidimos dar un paso más y realizar un estudio con el propósito de valorar nuestras capacidades para comercializar de forma directa y *online*. Una vez realizado el estudio y analizadas las ventajas de este sistema, en 2021 procedimos a ponerlo en marcha median-

LA DESVINCULACIÓN ENTRE PRODUCTORES PRIMARIOS Y PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN, ACARREA SERIOS PROBLEMAS DE RENTABILIDAD

te la definición de las necesidades técnicas del proyecto y el desarrollo de la plataforma, programación, testeo y validación de este canal *online*. Será en 2022 cuando la lonja *online* de Puerto de Celeiro se abra al público.

LONJA *ONLINE*: FACILIDAD, RAPIDEZ Y COMODIDAD EN LA COMPRA

El desarrollo de la lonja *online* posibilitará la adecuación de Puerto Celeiro a los nuevos modos de comercialización facilitando la accesibilidad a la adquisición de productos frescos y de calidad, y llegando a potenciales clientes profesionales de forma directa, especialmente al canal de la restauración (aunque también al consumidor final) a través de la **facilidad de compra** y la **rapidez de los servicios logísticos actuales**.

Este modo complementario de comercializar permite, al mismo tiempo, la **fidelización** por la confianza del servicio prestado y la **continuidad** en el suministro y las relaciones comerciales, redundando todo ello en un fortalecimiento del proyecto empresarial.

Gracias a este canal *online*, los clientes podrán ver en la plataforma, tanto a través de la **web de Puerto de Celeiro** como de la propia **App** creada al efecto, los históricos de precios (7/30 días) de cada una de las tallas y tipo de captura, y de esta manera brindarles una idea del precio que deben ofertar para que tengan oportunidad de materializar su pedido

01 *REVALORIZAR LO NUESTRO, LA LONJA ONLINE*

a través de una orden de compra. En el formulario de la orden de compra se debe indicar la talla deseada, los kilogramos, el tipo de procesado del pescado, el precio máximo que se quiere pagar por kilo, la fecha para la que se quiere el pedido, la dirección y otras opciones de compra. Una vez despachada, la orden de compra pasa a ser un pedido y comienza el procesado y envío del mismo.

También, y a través de la web o de la App realizada ex profeso para este acto de venta *online,* se ofrecen distintas alternativas para cerrar el pedido o modificarlo de forma automática si no se dan las circunstancias marcadas en el encargo.

Para dar a conocer la lonja *online*, durante 2021 enviamos a una selección de restaurantes de España y potenciales compradores en línea, una caja promocional de merluza comunicando la próxima apertura de la venta *online*. Se prevé realizar en 2022 otro envío similar a modo de recordatorio. También llevamos a cabo un vídeo promocional para las redes sociales. —

Imagen de la caja en la que se envían los productos desde la lonja.

RESPONSABILIDAD CON NUESTRAS TRIPULACIONES

02

La labor de los profesionales embarcados es muy sacrificada y arriesgada y, en general, desconocida por la sociedad. Dedicamos enormes esfuerzos pensando en su seguridad y bienestar. De hecho, buena parte de las inversiones que realizamos en nuestra flota van destinadas a su seguridad, a impulsar el desarrollo tecnológico, a proporcionar una mejor y más cómoda habitabilidad, a formación, a su promoción profesional, etc. Los barcos no pueden salir a solos a faenar. Nuestra gente embarcada es la médula sobre la que se asienta nuestra actividad. Es, en este contexto, en el que tanto nos preocupa la falta de relevo generacional. Todo ello sobre los cimientos de la tradición e importancia de este puerto y de su unión con el entorno en el que se asienta. Una buena muestra de su potencial son las más de 13 000 toneladas de pescados y mariscos que se descargan anualmente en la lonja de Celeiro por un valor que supera los 43 millones de euros.

Queremos tripulaciones productivas y estables en el tiempo y sabemos también que la productividad y la estabilidad van vinculadas, entre otras cuestiones, a unas buenas condiciones de trabajo, a formación y promoción profesional y, cómo no, a proporcionar momentos de descanso efectivo, confort y ocio dentro de lo que implica estar embarcado durante días, como es el caso de la flota de Gran Sol, con largas permanencias fuera de casa y lejos de familia y amigos.

Este año, en especial, queremos ponerlos en valor. Porque gracias a su labor, sacrificio y dedicación, no solo nos permiten mantener la flota activa sino que contribuyen, como sector primario en su conjunto, a alimentar a la población y hacerlo con proteína de la mejor calidad. Nuestro papel, su papel, fue fundamental durante la pandemia permitiendo que nuestro pescado llegase a los mercados como parte de esa soberanía alimentaria a la que tanta importancia damos tras el impacto de la COVID-19. No fueron tiempos fáciles. A ellos, a nuestros patrones, a nuestro personal de máquinas, a nuestra marinería, una vez más, nuestro reconocimiento y agradecimiento.

Foto: Máximo

02

UN RELEVO GENERACIONAL QUE NO LLEGA

En general, la continuidad de la flota de altura en España se encuentra en una posición crítica. La falta de relevo generacional, y más específicamente las dificultades para reunir las capacitaciones técnicas para desarrollar labores de mando, está poniendo en riesgo un sector que lleva clamando sin descanso por soluciones a un problema que se antoja, a todas luces, complicado de afrontar.

Con personal de puente con edades superiores a los 50 años y jóvenes desincentivados por la dureza del trabajo y las largas temporadas de embarque, pero también por las dificultades de una formación más accesible, el panorama se nos presenta poco o nada halagüeño.

Es un problema que viene de lejos. No es por falta de propuestas, demandas y medidas puestas en marcha que la situación no revierte. Han sido muchas las ocasiones en las que alguno de nuestros barcos se ha visto con dificultades para hacerse con la tripulación necesaria. Y el esfuerzo realizado para disponer de esas tripulaciones ha sido en muchas ocasiones apabullante.

Hasta ahora, desde Puerto de Celeiro, hemos actuado. Y, de forma coyuntural, hemos ido capeando el temporal. Sabemos también que no podemos quedarnos esperando de brazos cruzados a ver lo que pasa. Esa nunca ha sido nuestra actitud, y somos conscientes de que lejos de solucionarse, el problema incluso podría agravarse.

Dentro de nuestra responsabilidad con la flota y con que disponga de tripulaciones, pero también con las propias tripulaciones que tenemos hoy en día, en el último año hemos puesto en marcha una serie de acciones con las que, si bien actualmente no estemos en condiciones de dar una respuesta integral al problema, sí podamos remitir sus efectos. Nos estamos refiriendo al objetivo de conseguir una **formación profesional cerca de nuestro centro de trabajo**, en Viveiro, que evite desplazamientos y con ello incentivar a nuestros jóvenes; la **formación *online***; y la **contratación en origen y la diversificación** en el caso de la tripulación de terceros países.

Foto: Máximo

02

HACIA LA CONTRATACIÓN EN ORIGEN

Aunque la falta de relevo generacional en la pesca de altura ha venido afectando tanto a marinería como a mandos, en Puerto de Celeiro la falta de marineros la venimos cubriendo, en buena parte, y desde hace más de 20 años, con pescadores asiáticos, en su mayoría indonesios. Profesionales con experiencia en el sector pesquero en su país que se sienten atraídos por la retribución económica asociada a la actividad y por las condiciones de trabajo, equiparables a las de un trabajador nacional más (NIE, cotización a la Seguridad Social, retribución salarial correspondiente a su categoría, etc.) y que ya conforman en Celeiro una comunidad muy potente y bien asentada.

Somos conscientes de que a día de hoy, con un gravísimo problema de falta de relevo generacional, necesitamos de estos trabajadores foráneos. Por esta razón, hemos decidido dar un paso más en este ámbito y en dos vertientes. Por un lado, yendo a la contratación en origen, evitando, de este modo, agencias intermediarias. Queremos conocer todo el proceso y los aspectos contractuales que se nos escapan en una intermediación. Por otro lado, y también contratando en origen, nos hemos planteado diversificar hacia otros países y profesionales que consideren a la flota de Celeiro una buena opción, tanto desde el punto de las condiciones de trabajo como desde el punto de vista económico. Es el caso de Filipinas, país del que tenemos ya algunos profesionales entre nuestras tripulaciones. Son dos los aspectos que nos ha llevado a mirar a esta excolonia española. Por un lado, la experiencia de sus marineros y una brecha cultural más reducida respecto a otros países del área. Y, por otro, que cuenta con un organismo gubernamental que fiscaliza todos los contratos que sus conciudadanos realizan con el exterior verificando que, de modo alguno, se dan situaciones que pongan en entredicho las condiciones en la que estos desarrollan la actividad pesquera, muy en consonancia con nuestra política de responsabilidad social.

Foto: Máximo

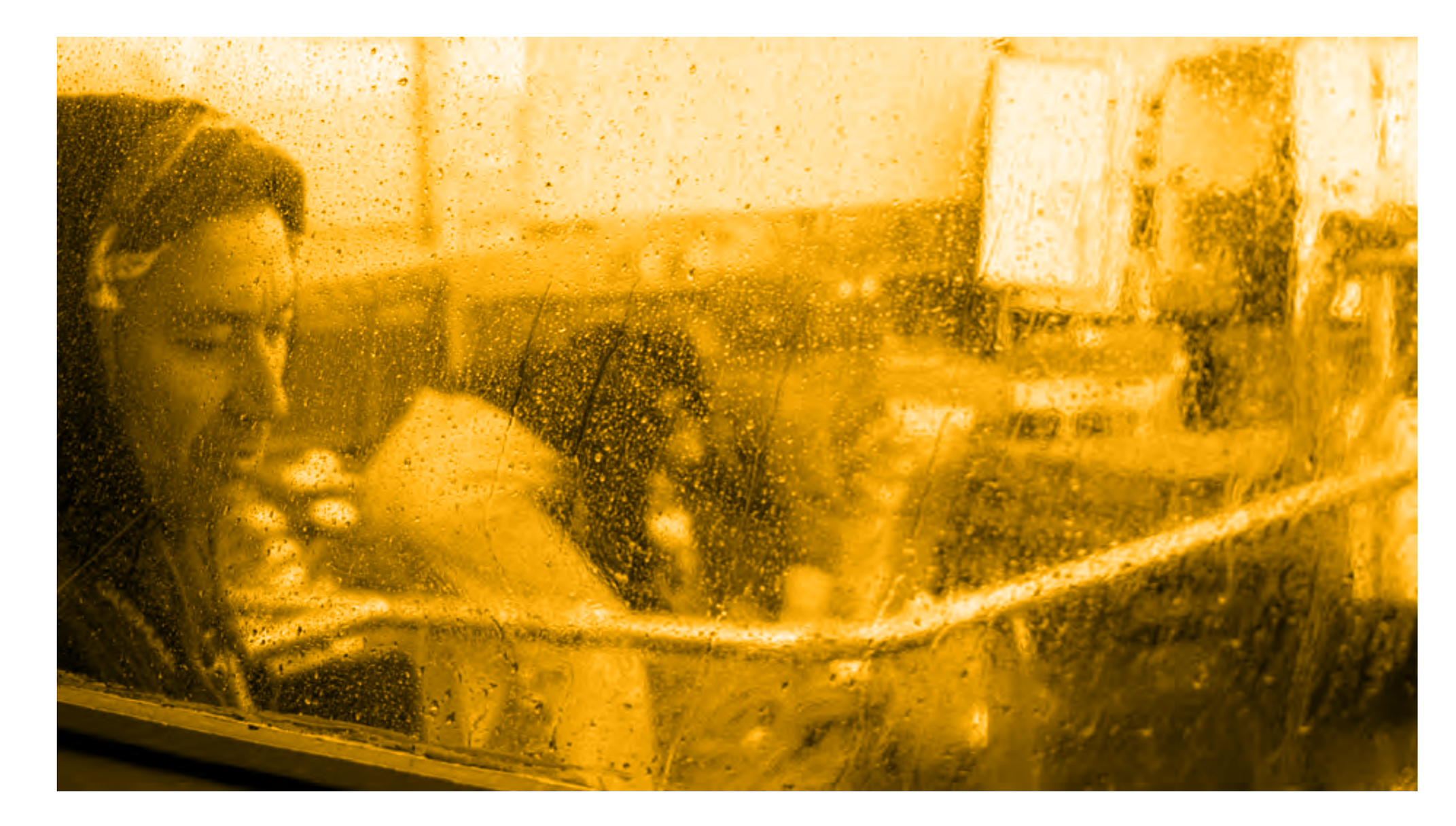
02

FORMACIÓN Y PROMOCIÓN PROFESIONAL

Urge traer a la flota jóvenes titulados, oficiales principalmente. Para ello es necesario que estos jóvenes tengan acceso a formación náutico-pesquera. Una formación de la que carecemos en nuestro entorno cercano. Sí, sorprendentemente, Lugo sigue siendo la única provincia del norte de España con litoral que no dispone de este tipo de formación desincentivando, así, para nuestros jóvenes (con contacto muy estrecho con la pesca), futuras carreras en el mar. Por otra parte, somos una potencia pesquera. Dos máximas que no encajan miremos por dónde lo miremos.

Basándonos en ello, hace ya más de dos años propusimos a las administraciones correspondientes instaurar e impartir esta formación presencial en el Instituto de Educación Secundaria María Sarmiento de Viveiro. Si bien a día de hoy continuamos a la espera, no cejaremos en nuestro empeño, tanto dentro de nuestra responsabilidad con los socios que necesitan esas titulaciones en sus tripulaciones como dentro de nuestra responsabilidad con la sociedad, ofreciendo a nuestros jóvenes preparación, oportunidades de empleo e incluso incentivando el espíritu emprendedor.

Se dice que las cosas del palacio van despacio, pero en este tránsito, tenemos que seguir avanzando. En 2022 vamos a poner en marcha, y financiado por la OPP-77, **un proyecto de formación *online*** conducente a la obtención de la titulación de Patrón Costero Polivalente. Lo haremos junto con la empresa Cancomar.



02 *FORMACIÓN Y PROMOCIÓN PROFESIONAL*

En esta era digital la idea es que los profesionales embarcados y gracias a las comunicaciones vía satélite puedan formarse. Pero no solo ellos. También para aquellos que ante la imposibilidad o dificultad de desplazarse fuera de la provincia para cursar de forma presencial esta formación puedan hacerlo desde su casa.

Esta formación *online* ofrece la posibilidad de acceder a todos los contenidos de la titulación, a profesorado, a tutorías, etc. Se ha previsto también prácticas en escuelas oficiales a través de talleres y acceso a simuladores. El objetivo es que el alumno, y potencial profesional de puente titulado, pueda presentarse al examen oficial con todos los conocimientos necesarios sin necesidad de desplazarse fuera de la provincia o aprovechando su tiempo de inactividad durante las mareas.

Esta opción podría incluso, en el futuro, abrirse a personas de otros países con menos recursos y pocas posibilidades de formarse pero con ganas y actitud de entrar a formar parte de nuestras tripulaciones.

LA FORMACIÓN OFRECE A NUESTROS JÓVENES PREPARACIÓN, OPORTUNIDADES DE EMPLEO Y TAMBIÉN INCENTIVA EL ESPÍRITU EMPRENDEDOR

FORMACIÓN

ADAPTADA Y FLEXIBLE COMO CONTRIBUCIÓN A ATAJAR EL PROBLEMA DEL RELEVO GENERACIONAL

FEDERICO FERNÁNDEZ-TRAPA FONTÁN
Cantábrica Consultores Marítimos S.L. “Cancomar”

FORMACIÓN ADAPTADA Y FLEXIBLE COMO CONTRIBUCIÓN A ATAJAR EL PROBLEMA DEL RELEVO GENERACIONAL

FEDERICO FERNÁNDEZ-TRAPA FONTÁN

Según la Unión Europea, la Economía Azul "es aquella que reconoce la importancia de los mares y los océanos como motores de la economía por su gran potencial para la innovación y el crecimiento".

Los mares y océanos cubren las tres cuartas partes de la superficie de nuestro planeta y son clave para cuidar el medioambiente. Los ecosistemas marinos producen la mitad del oxígeno que respiramos y son una fuente de proteínas esencial que abastece a más de 3 billones de personas en el mundo.

Los mares y océanos son vitales y críticos para un futuro desarrollo sostenible.

Solo aquellos países que mantienen e impulsan su vocación marítima serán los protagonistas del progreso y del mañana.

Una vez constatada la importancia de la economía azul y el enorme potencial del sector pesquero, como fuente de abastecimiento y generador de empleo, no cabe duda de que en los próximos años tenemos el compromiso y la responsabilidad de trabajar para dar a conocer de forma sólida el sector pesquero en busca de relevo generacional, muy escaso en estos momentos.

Como medida paliativa y en aras de suavizar el impacto negativo que genera dicha escasez de relevo generacional, la escuela de formación profesional Cancomar, en colaboración con varios centros públicos y en total sintonía con las organizaciones empresariales "punteras y comprometidas" con el desarrollo sostenible del sector, como es Puerto de Celeiro, desarrollan conjuntamente programas formativos adaptados a las necesidades de los armadores, patrones y tripulaciones de la flota que quieran promocionar dentro de su profesión y ampliar sus capacidades de mando, así como a la captación y atracción de nuevos talentos.

Foto: Scott Graham

FORMACIÓN ADAPTADA Y FLEXIBLE COMO CONTRIBUCIÓN A ATAJAR EL PROBLEMA DEL RELEVO GENERACIONAL

FEDERICO FERNÁNDEZ-TRAPA FONTÁN

SE PONDRÁN EN MARCHAS VARIAS ACCIONES FORMATIVAS *ONLINE*, QUE SIN DUDA SUPONEN UNA MEJORA SIGNIFICATIVA EN LA RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LAS EMPRESAS ARMADORAS ASÍ COMO EN LA CALIDAD DE VIDA DE SUS TRIPULACIONES

Todo ello adaptándose a las normativas en materia de educación y a los nuevos tiempos de la era digital en la que vivimos, buscando un equilibrio nada fácil entre las jornadas laborales del personal en activo, flexibilizando al máximo la enseñanza entre *online* y presencial, con una tutorización por parte de los docentes que permita a los alumnos avanzar en sus estudios y poder así mejorar en el desarrollo de su carrera profesional.

En este sentido, y gracias a que los barcos ya disponen de buenas conexiones a internet, Puerto Celeiro promoverá en 2022, de la mano de Cancomar, la puesta en marcha de varias acciones formativas *online*, que, sin duda, suponen una mejora significativa en la responsabilidad social de las empresas armadoras, así como en la calidad de vida de sus tripulaciones que podrán avanzar en sus estudios estando a bordo, dejando mayor tiempo libre para disfrutar en sus descansos en tierra. Dichas acciones formativas irán orientadas a la obtención del título de Patrón Costero Polivalente, así como su ampliación de atribuciones en base a la Orden APA/1413/2021, de 26 de noviembre, con las que se pretende formar alrededor de 40 profesionales, que permitan mantener en activo a toda su flota en un futuro muy próximo.

RESPONSABILIDAD CON EL MEDIO AMBIENTE

03

Foto: Alain Rieder

SIN INTERRACCIONES CON LAS AVES

El uso de artes de pesca selectivas y, por tanto, con bajo nivel de descartes, sin impacto relevante en el medio marino, con capturas dirigidas a stocks no explotados y legalmente gestionados, o la aplicación de criterios de responsabilidad social son algunas de las características de la flota de la OPP-77 dentro de nuestro compromiso con la pesca sostenible. Pero no nos quedamos aquí.

Desde hace tiempo Puerto de Celeiro viene colaborando voluntariamente con organismos científicos y administraciones pesqueras, precisamente, en la realización de muestreos y recopilación de datos para reforzar los informes científicos sobre las **prácticas de pesca sostenible**. No es algo nuevo para nosotros. En esta apuesta por la sostenibilidad, en 2019 la OPP-77 puso en marcha un proyecto piloto instalando en uno de sus palangreros un innovador sistema de monitorización basado en un observador electrónico con toma automática de imágenes para el control de capturas y descartes a bordo de los barcos de pesca. El sistema realiza grabaciones de toda la marea, a través de un conjunto de cámaras IP, y está dotado de herramientas específicas para obtener un informe de observación final, según los requisitos establecidos en los diferentes programas de observación vigentes. En los últimos años, este proyecto piloto se fue ampliando a otros buques de la flota de palangre.

En este marco, en un primer momento por iniciativa propia y ahora ya dentro de las auditorias de la certificación Friend of the Sea, nos propusimos estudiar **cuáles eran las interacciones de nuestra flota de palangre con las aves marinas**. Y hacerlo apoyándonos en las campañas de observadores, bien con el embarque de personas físicas, o a través del observador electrónico, que dieran lugar a **datos irrefutables y contrastados.**

03 *SIN INTERACCIONES CON LAS AVES*

CONTAMOS CON LOS SUFICIENTES DATOS CIENTÍFICOS PARA AFIRMAR CON ROTUNDIDAD QUE LAS INTERACCIONES DE LA FLOTA DE PALANGRE CON LAS AVES ES MÍNIMA O DESPRECIABLE, POR NO DECIR PRÁCTICAMENTE INEXISTENTE

A día de hoy, y esto quisiéramos ponerlo en valor, contamos con los suficientes datos científicos para afirmar con rotundidad que la interacción de la flota de palangre con las aves es mínima o despreciable, por no decir prácticamente inexistente. Estos datos que hemos venido obteniendo se han puesto también en manos de entidades científicas y administraciones.

Verificamos, de este modo, algo que era defendido por la flota y que, en gran parte, viene condicionado por propio desempeño de la faena pesquera: el aparejo se larga de noche y con las luces apagadas (con lo que las aves no pueden ver la carnada); y, en ocasiones muy concretas y muy limitadas, cuando se larga de madrugada en zonas en la que ya es de día, como el caso del Norte de Escocia, el uso por parte de la flota de pajareras como elementos disuasorios funciona.

No solo con las aves, también participamos en el programa específico de observadores “Proyecto de Observación de Cetáceos” promovido por la Secretaría General de Pesca bajo el asesoramiento y planificación del Instituto Español de Oceanografía y el centro tecnológico AZTI-Tecnalia, con el objetivo de mejorar el conocimiento científico para reducir las capturas accidentales de **cetáceos** en el ámbito del Cantábrico y Noroeste y las aguas no españolas del golfo de Vizcaya.—

OBSERVACIÓN ELECTRÓNICA: BUENAS PRÁCTICAS Y TRANSPARENCIA

ESTÍBALIZ MARTÍNEZ DE LAGOS
Directora Técnica de Datafish

OBSERVACIÓN ELECTRÓNICA:
BUENAS PRÁCTICAS Y TRANSPARENCIA

ESTÍBALIZ MARTÍNEZ DE LAGOS

Datafish Technology Solutions nació con el objetivo de cubrir las necesidades del sector pesquero en lo que a observación a bordo de buques se refiere, trabajando junto a la flota gallega de palangre de superficie. Pronto comenzó a participar en otros proyectos relacionados con la observación ampliando los proyectos en los que participar.

El trabajo desarrollado por Datafish en sus cortos años de vida dio lugar a que un centro tecnológico tan importante como AZTI se interesase y en 2021 entrase como socio, añadiendo nuevas flotas a su cartera de clientes como es el cerco tropical y las flotas vascas del Cantábrico y Noroeste.

Actualmente con dos sedes en la cornisa cantábrica (Vigo y Bermeo) damos cobertura a todos los clientes y participamos como socio en la Asociacion Bermeo Tuna World Capital colaborando y trabajando estrechamente con el sector.

La observación pesquera es la principal actividad sobre la que gira la mayor parte de nuestro trabajo. La labor de los observadores pesqueros a bordo no solo permite obtener los datos necesarios para la gestión y la evaluación de los stocks con los que trabajan los distintos comités científicos que regulan los caladeros sobre los que las flotas operan, sino que, además, como es el caso de Puerto de Celeiro, permite mostrar el trabajo de sus buques con transparencia, demostrando buenas prácticas que se traducen en un sello de sostenibilidad que refleja el trabajo realizado por sus “pincheiros” en la pesca de la merluza de Gran Sol.

Desde 2018, Puerto de Celeiro confió en el trabajo de Datafish para comenzar con un pequeño programa de observadores a bordo de sus palangreros de fondo y recopilar de esta manera los datos necesarios para avalar sus buenas prácticas y seguir adelante con su sello de sostenibilidad.

OBSERVACIÓN ELECTRÓNICA:
BUENAS PRÁCTICAS Y TRANSPARENCIA

ESTÍBALIZ MARTÍNEZ DE LAGOS

COMO ES EL CASO DE PUERTO DE CELEIRO, LA LABOR DE LOS OBSERVADORES PESQUEROS PERMITE MOSTRAR EL TRABAJO DE SUS BUQUES CON TRANSPARENCIA, DEMOSTRANDO BUENAS PRÁCTICAS

Los “pincheiros” de Celeiro, tratándose de una flota con problemas de habitabilidad por su pequeño espacio y el esfuerzo que supone embarcar a un tripulante de más, no dudaron en comenzar con campañas piloto de monitorización electrónica para complementar la recogida de estos datos, y en 2019 se grabó la primera marea en Gran Sol de un palangrero de fondo. Desde Datafish planificamos y supervisamos la instalación, para posteriormente poder visualizar y analizar las imágenes obtenidas.

Como resultado final, el trabajo de Datafish se traduce en la elaboración de informes aportando datos sobre la composición y cuantificación de la captura, estimación de la composición de los descartes e información de las operaciones pesqueras y buenas prácticas relativas a su flota.

Los buenos resultados para Puerto de Celeiro y la información obtenida a través de la monitorización electrónica dieron paso a nuevos proyectos en los siguientes años como su participación en proyectos con la Secretaría General de Pesca para la identificación de interacciones de cetáceos en distintas artes fijas en el Golfo de Bizkaia, siendo de nuevo Datafish, la encargada del análisis de las imágenes obtenidas en el proyecto, que comenzó en 2021 y continúa en 2022 con nuevos buques monitorizados participando en el proyecto.

VENTAS

MENORES DESEMBARCOS Y MAYOR PRECIO MEDIO

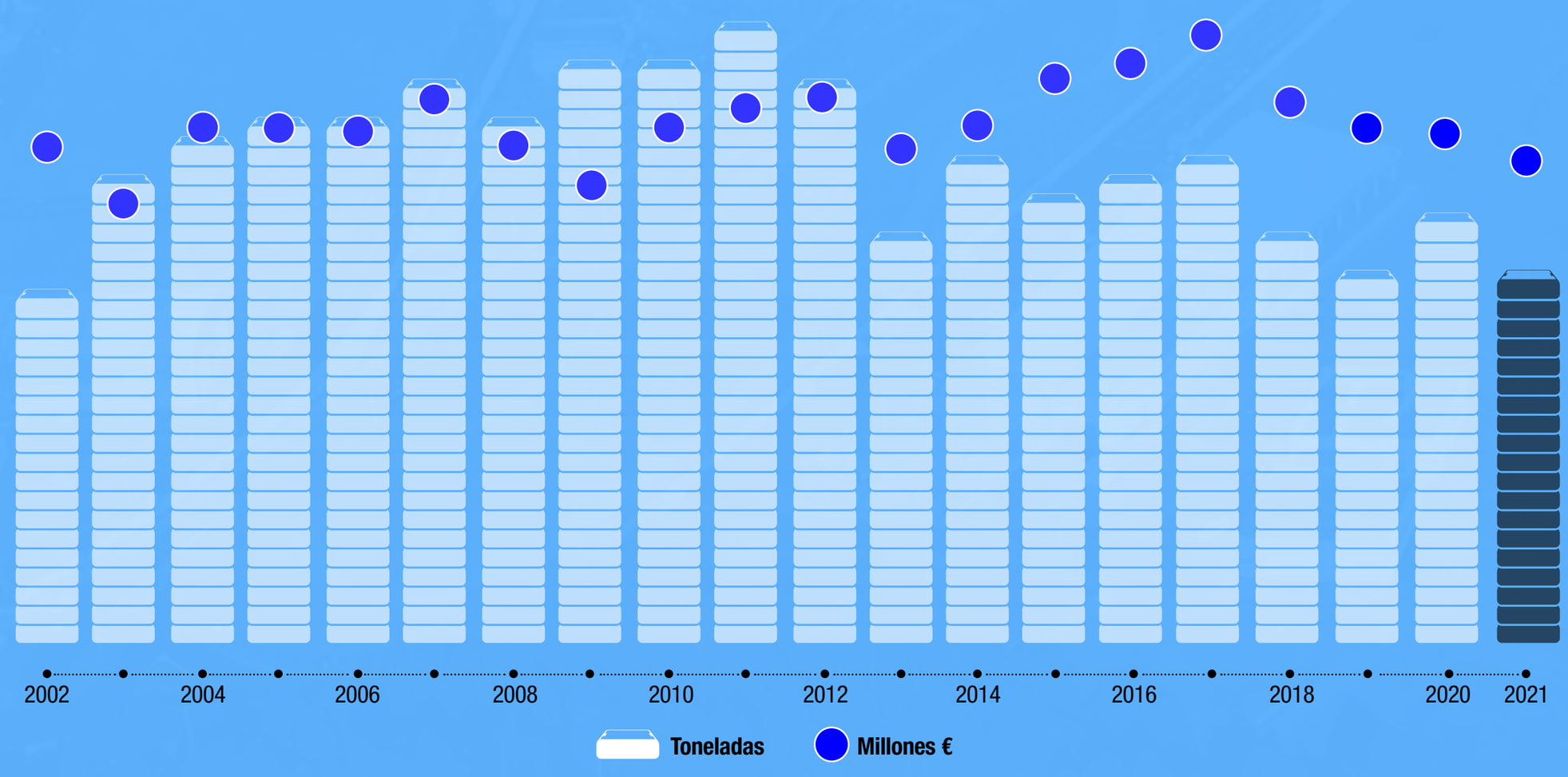
En el año 2021, caracterizado por un incremento en los costes de explotación derivados de la COVID-19 y acompañado del hándicap de la imposibilidad de trasladar dicho incremento al precio de venta, nuestra estrategia de comercialización se focalizó en dos acciones. Por un lado, en reforzar la búsqueda y puesta en marcha de vías alternativas a la subasta a la baja en lonja que, entre otros objetivos, nos permitiera una traslación vertical de los precios manteniendo así los márgenes y logrando precios justos para pescadores y consumidores. Por otro lado, en reforzar nuestra política de diferenciarnos en los mercados por los valores inherentes al desarrollo de una actividad pesquera sostenible desde el punto de vista ambiental, económico y social. El mantenimiento de la certificación Friend of the Sea para el 100 % de la flota del pincho de Celeiro sigue marcando, en este sentido, un hito.

Si bien las previsiones apuntan a que en 2022 el consumo de pescado puede estabilizarse después de dos años con resultados anómalos provocados por los cambios en los hábitos en el consumo ocasionados por la crisis sanitaria, el año 2021 cerró con una caída en el consumo del 3,2 %.—

VENTAS 2021

14 908
TONELADAS

44,38
MILLONES €



En el año 2021 se subastaron en la lonja de Puerto de Celeiro un total de 13 403 toneladas de pescado por valor de 43,3 millones de euros. Con respecto a 2020, en el que el volumen comercializado en primera venta fue de 14 908 toneladas, se produjo un descenso del 10,1 %. En términos de valor también se produjo un descenso del 2,6 % pasando de los 44,38 millones de euros de 2020 a los 43,3 millones de 2021. Por su parte, y como dato positivo, el precio medio se incrementó en un 8,39 %, esto es, 25 céntimos/kilo más que el precio medio de 2020.—

PRINCIPALES ESPECIES

LA MERLUZA REPRESENTA EL 85,30 % EN VALOR DE TODA LA PESCA COMERCIALIZADA EN PRIMERA VENTA

La merluza, especie referente de Puerto de Celeiro, supone, con un **total de 9600 toneladas, el 71,63 % en volumen** de toda la pesca subastada en la lonja en 2021 y, con 36,89 millones de euros, el 85,3 % en lo que respecta a la facturación en primera venta.

Tras la merluza, en volumen subastado se encuentran el lirio, con 1048 toneladas (7,82 % del total comercializado en la lonja); la caballa, con 959 toneladas (9,01 % del total), el jurel, con 505 toneladas (3,76 %); y el bocarte, con 175 toneladas (1,30 % del total subastado en lonja). Estas cinco especies, que copan el 93,52 % de los kilos totales vendidos en lonja, son también las cinco principales especies en cuanto a facturación en primera venta, que alcanza el 91,85 %.

Así, y después de la merluza, las ventas de caballa registraron un valor de 1,21 millones de euros (2,79 % de la facturación total); el lirio 833 068 euros (1,93 %), el jurel 477 558 euros (1,10 %) y el bocarte 314 640 euros (0,73 %)

En cuanto a los precios medios registrados en 2021 para las cinco principales especies, para la merluza fue de 3,84 euros/kilo, para la caballa de 1,26 euros/kilo; para el lirio de 0,89 euros kilo; para el jurel de 0,95 euros/kilo y para el bocarte de 1,80 euros kilo.—

PRINCIPALES ESPECIES

LA MERLUZA REPRESENTA EL 85,30 % EN VALOR DE TODA LA PESCA COMERCIALIZADA EN PRIMERA VENTA

Principales especies comercializadas en Volumen (ton)

MERLUZA
71,63 %

CABALLA
9,01 %

LIRIO
7,82 %

JUREL
3,76 %

BOCARTE
1,30 %

LAS 5 PRINCIPALES ESPECIES
93,52 %
OTROS 6,48 %

Principales especies comercializadas en Valor (mill. €)

MERLUZA
85,30 %

CABALLA
2,79 %

LIRIO
1,93 %

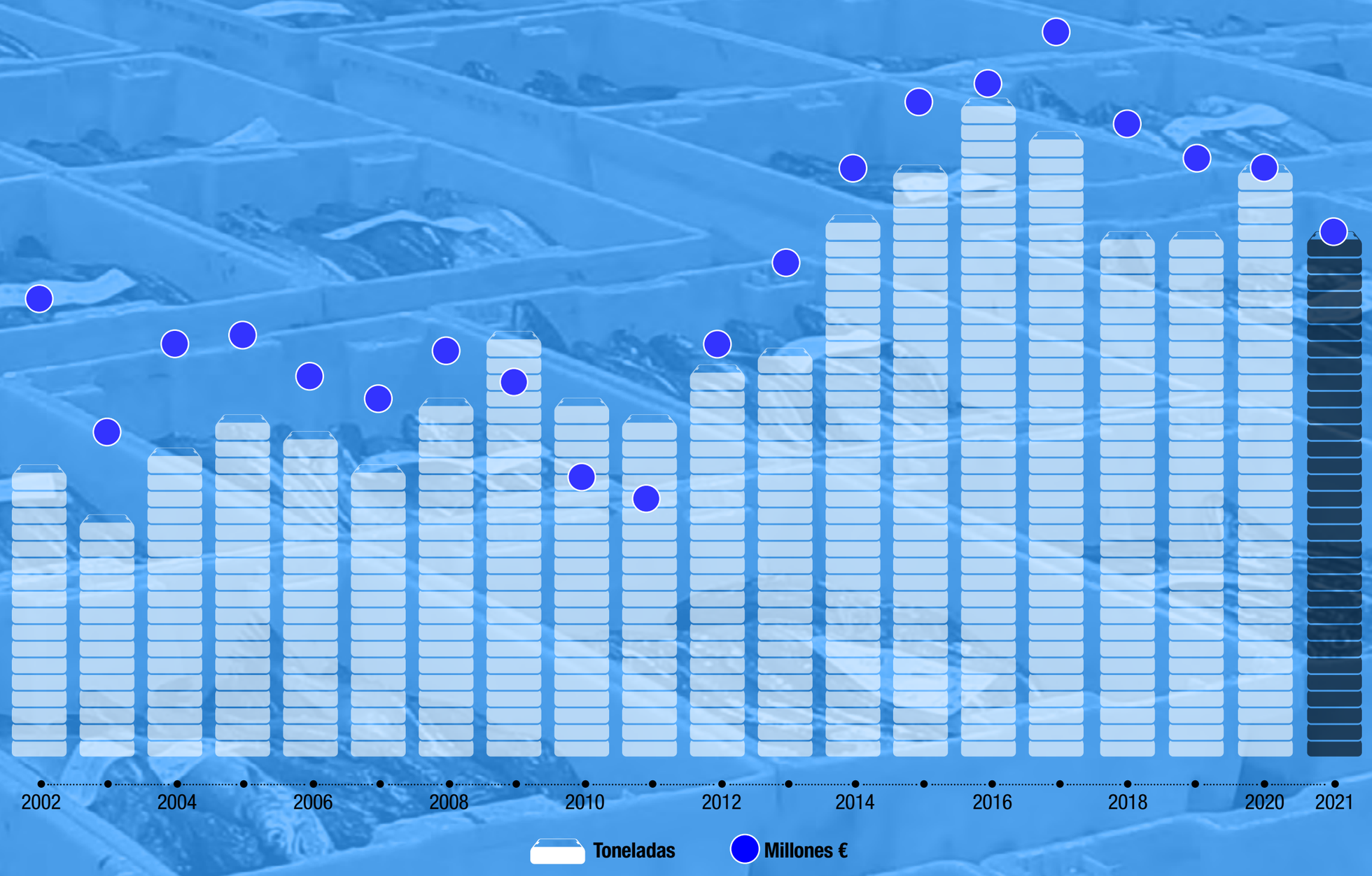
JUREL
1,10 %

BOCARTE
0,73 %

LAS 5 PRINCIPALES ESPECIES
91,85 %
OTROS 8,15 %

MERLUZA

REFERENTE EN MERLUZA EUROPEA



La merluza, la especie que lleva a Puerto de Celeiro a ser el puerto **referente en España,** concentrando casi el 30 % de toda la capacidad pesquera de esta especie en aguas europeas, registró en 2021 unas ventas en lonja de 9600 toneladas y 36,89 millones de euros, con un precio medio de 3,84 euros/kilo. Tanto en volumen subastado como en valor facturado, se produjo este año un descenso del 9,6 % y 3,82 % respectivamente. No obstante el precio medio ascendió en 20 céntimos, un 5,49 % más.

Por lo que respecta a la merluza comercializada directamente a través de la OPP-77, si bien descendió en volumen respecto a 2020, vio incrementada tanto la facturación como precio medio. Es en este contexto en el que es destacable el incremento en un 6,33 % del precio medio de la merluza comercializada por la OPP-77, que se situó en el año 2021 en 3,94 euros/kilo (23 céntimos más), recuperándose la tendencia negativa de los dos años previos que encadenaron resultados negativos por la influencia de factores exógenos.

Los datos de la OPP-77 arrojan para 2021 unas ventas de merluza de 6976 toneladas de merluza; un 3,89 % menos que en 2020. El valor de las ventas, que alcanzó los 26 794 591 euros, se incrementó, sin embargo, un 2,19 %.—

MERLUZA

REFERENTE EN MERLUZA EUROPEA

SE INCREMENTA EN UN 8 % EL PRECIO DE LA MERLUZA CERTIFICADA FRIEND OF THE SEA

Ventas 2021 de Merluza en Volumen (ton)

4788

TONELADAS

Ventas 2021 de Merluza en Valor (mill.€)

20,2

MILLONES DE €

Desde el año 2018 toda nuestra flota de merluza de pincho está certificada como Friend of the Sea, ratificando así nuestro compromiso con la sostenibilidad no solo ambiental sino también social, lo que nos permite diferenciarnos en el punto de venta y mejorar nuestro posicionamiento en las preferencias del consumidor.

En 2021 la ventas de merluza certificada Friend of the Sea alcanzó las 4 788 176 kilos con un importe en primera venta de 20 220 939 euros y un precio medio de 4,22 euros/kilo. Este precio por kilo es un 7 % superior a la media de la especie en la lonja y un 4 % superior al de la media de las capturas comercializadas en Galicia. Es de destacar, especialmente, el incremento del 8 % respecto al precio medio de 2020 atribuible a la recuperación de la crisis de precios y consumo derivada de la situación de pandemia.—

MERLUZA

REFERENTE EN MERLUZA EUROPEA

LIGERO INCREMENTO EN EL PRECIO DE LA MERLUZA GALICIA CALIDADE

Hace casi veinte años nuestra Merluza de Pincho se convirtió en el primer pescado fresco, de carácter extractivo, comercializado en España amparado por Galicia Calidade, ofreciendo al consumidor la garantía de calidad de un producto, con criterios definidos, medidos y evaluables. Respecto a la producción comercializada bajo este sello Galicia Calidade, en 2021, se produjo, respecto al año 2020, un descenso en el número de unidades certificadas del 1 %. Este descenso se vio ligeramente compensado por un incremento en el precio medio de 0,5 %. En 2020 el precio medio de la merluza con sello Galicia Calidade fue de 8,86 euros/kilo, cuatro céntimos más que en 2019.

Otro aspecto destacado en la comercialización de la Merluza de Pincho en 2021 fue el programa de Certificación en partenariado con Carrefour, estableciendo un programa de estabilización de precios y suministro entre los meses de febrero y junio que permitió poner en el mercado 44 710 kilos de merluza adquirida en primera venta a una media de 4,13 euros/kilo.—

OTRAS ESPECIES

CABALLA

La caballa, al igual que el año anterior, fue la segunda especie en valor de las subastadas en Puerto de Celeiro en 2021, con 1,21 millones de euros y el 2,79 % de toda la facturación en primera venta. Respecto a 2020, el dato más destacado es el incremento de su precio medio, que alcanzó los 1,26 euros/kilo.

En cuanto a volumen desembarcado, y aun registrando un incremento del 3,8 % se vio superada en este año por el lirio.

Más específicamente, los desembarcos se incrementaron desde los 924 144 kilos hasta los 959 392 kilos. Mientras que la facturación pasó de 951 280,97 euros en 2020 a los 1,2 millones en 2021, esto es, un más que significativo incremento del 26,9 %. El precio medio de la subasta en lonja para esta especie, que fue de 1,26 euros/kilo, refleja una subida del 26,9 % respecto al año anterior, o lo que lo mismo, 23 céntimos más en kilo.—

LIRIO

Con un total de 1048 toneladas, y después de la merluza, el lirio se convirtió en la segunda especie más subastada en 2021 y la tercera en valor después de la merluza y la caballa. Tanto en kilos como en euros, esta especie ascendió un puesto en el ranking de las principales especies vendidas en la lonja respecto a 2021. Los datos son excepcionalmente buenos, con incrementos del 26 % en cantidades desembarcadas (pasando de las 830,7 a las 1049 toneladas) , del 17,6 % en el precio medio (de os 0,68 euros/kilo de 2020 a los 0,80 euros/ kilo) y del 47 % en valor (de los 565 852,90 a los 833 068,26 euros).—

JUREL

El jurel se situó en 2021 como la cuarta especie subastada en la lonja de Puerto de Celeiro, tanto en volumen como en valor. Los datos para esta especie fueron 505 toneladas desembarcadas vendidas por valor de 447 557, 62 euros esto implica con respecto a 2020 descensos del 28,60 % en los kilos subastados, y del 19,92 % en valor de facturación, este último contrarrestado en cierta media por un incremento en los precios del 13,10 %, 11 céntimos más en kilo en comparación con el año anterior.—

MERLUZA DE PINCHO DE CELEIRO

GARANTIA

DE CALIDAD Y ORIGEN

ANA MÉNDEZ
Gerente de Galicia Calidade

MERLUZA DE PINCHO DE CELEIRO, GARANTÍA DE CALIDAD Y ORIGEN

ANA MÉNDEZ

En el año 2002, entraba a formar parte de la familia Galicia Calidade la Merluza del Pincho del Puerto de Celeiro. Un hito para el Sello de Garantía ya que sería el primer producto del mar fresco en obtener la certificación.

Desde su creación, Galicia Calidade tiene como misión promover los productos y servicios distinguidos con el sello, tanto por su calidad diferenciada como por su origen, y es en la necesidad de cumplir estos requisitos de calidad donde destaca la **Merluza de Pincho de Celeiro**. Es pionera en el autocontrol y mejora de prácticas en buque como la higiene y manipulación del pescado, lo que implica una excelencia del producto. Además, fueron los primeros en España en identificar y realizar la trazabilidad de la merluza desde el día de lance y desembarco hasta la venta clasificada por día de captura. Todo ello, sumado a la utilización de artes de pesca selectivos como el palangre, elevan la categoría de la Merluza de Celeiro.

Y si Galicia Calidade es sello de garantía de calidad y de origen, la utilización de caladeros donde tradicionalmente han pescado armadores gallegos contribuye a sentirnos más orgullosos si cabe de esta joya de nuestras aguas.

Durante el año 2021, tuvimos la oportunidad de dar a conocer una variada selección de productos que cuentan con nuestra certificación en las diferentes **Aulas Gastronómicas** realizadas en los Institutos de Educación Secundaria (IES) de Galicia. En varias de ellas, este pescado fue la estrella de la jornada. Desde Álvaro Villasante del Restaurante Paprika que enseñó a los alumnos la manera de sacar su máximo aprovechamiento con cuatro elaboraciones distintas, hasta Xoan Crujeiras del Restaurante Bido que cocinó una Merluza con escabeche emulsionado, piparra y fresas pasando por Yayo Daporta con sus Fabas de Lourenzá con Cocochas de Merluza al pil-pil, todos, sin excepción, alabaron y pusieron en valor este producto.

Desde Galicia Calidade estamos seguros de que seguiréis cosechando muchos éxitos y os reiteramos nuestro compromiso en dar a conocer vuestros valores en los distintos mercados.—

LA INCLUSIÓN DE LA MERLUZA DE PINCHO DE PUERTO DE CEÑEIRO EN GALICIA CALIDADE FUE UN HITO PARA ESTE SELLO DE GARANTÍA POR SER EL PRIMER PRODUCTO DEL MAR FRESCO EN OBTENER LA CERTIFICACIÓN

RESPONSABILIDAD CON NUESTROS CLIENTES Y CONSUMIDORES

04

CÓDIGO QR, TRAZABILIDAD ABSOLUTA TRADUCIDA EN INFORMACIÓN CLARA, COMPLETA Y FIABLE EN TIEMPO REAL

La Merluza de Pincho de Puerto de Celeiro está posicionada ante consumidor como un referente de calidad vinculada al origen que, además, está respaldada por certificaciones no gubernamentales independientes, como es el caso de FoS, y en la que la trazabilidad y la seguridad se convierten en elementos fundamentales a la hora de generar confianza en el consumidor.

Grosso modo, el consumidor ha ido evolucionando en el tiempo variando sus elecciones de compra en función de distintas variables. A día de hoy se anticipa un consumidor informado, conectado, sensible a los precios, que prioriza su salud y preocupado por las implicaciones medioambientales y sociales de los productos que compra. Un consumidor, por tanto, tendente a premiar a aquellas empresas que producen de manera más responsable y transparente.

En este escenario, y con el propósito de proporcionar a nuestros clientes y al consumidor final información completa, transparente, fiable y en tiempo real sobre cada una de nuestras merluzas, en 2021 comenzamos a desarrollar un **proyecto piloto de etiquetaje QR de gran envergadura** con el objetivo de transmitir la trazabilidad del producto desde la captura hasta el consumidor final, garantizando que esos datos no se pueden manipular o perder a lo largo de la cadena de distribución.

04 *CÓDIGO QR, TRAZABILIDAD ABSOLUTA TRADUCIDA EN INFORMACIÓN CLARA, COMPLETA Y FIABLE EN TIEMPO REAL*

La principal innovación que hemos añadido en este caso está en el **diseño e impresión del QR** incluyendo un código numérico secuencial que, al leerlo, direccionará a los consumidores y clientes a una web donde se mostrará toda la información sobre esa merluza individual que se ha comprado. Así, a través de su *smartphone*, el consumidor final tendrá a su disposición todos los datos que necesita para realizar una compra informada. Consideramos que un consumidor informado es un consumidor responsable. Y ese es el consumidor que nos gusta.

Se prevé que este código QR se ponga en marcha a lo largo del año 2022. Será un hito. Estamos ante la primera vez que **el etiquetado individual, pieza a pieza de pescado, se utilice de forma masiva**.

Con esta actuación, a través de la que implementaremos y expandiremos el etiquetado QR en las capturas de merluza de pincho de Gran Sol, conseguimos seguir su rastro en todas las etapas, desde la producción hasta la distribución, alcanzando los máximos niveles en materia de seguridad alimentaria, transparencia y fiabilidad.—

Nuevos tiempos, la misma actitud.

Ante el reto tecnológico, la apuesta convencida. Ante los tiempos de cambio constantes en los que desarrollamos nuestra actividad, el rumbo firme y la responsabilidad. Seguimos en el camino con una actitud transformadora que nos hizo llegar hasta aquí y que nos permitirá seguir avanzando y liderando en el sector de la pesca. La digitalización como herramienta, la actitud como energía creadora.

PUERTO DE CELEIRO

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo e da Pesca (FEMP)

XUNTA DE GALICIA

COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN

NUESTROS MENSAJES: CALIDAD, TRAZABILIDAD, SOSTENIBILIDAD Y DIFERENCIACIÓN

Comunicar lo que hacemos, cómo lo hacemos, qué producto ofrecemos, sus características o qué nos hace diferentes. Estos son algunos de los principales aspectos sobre los que gira nuestra estrategia de comunicación, un pilar fundamental desde nuestro nacimiento como Sociedad Anónima y posteriormente como Organización de Productores, que ha ido evolucionado y adaptándose a los nuevos tiempos, a los nuevos consumidores, a las preferencias de los clientes o a las nuevas formas de comercialización. Y todo ello sin perder nuestra esencia, la misión y valor de nuestra organización y apoyándonos en todo momento en la producción sostenible y calidad diferenciada amparada por sellos como **Galicia Calidade** y **Friend of the Sea**.

En esa evolución, en el año 2018 nos metimos de lleno en una estrategia de comunicación y promoción a través de la **digitalización**. Se hizo como un importante **refuerzo** a lo analógico y al contacto directo y personal que, desde siempre, hemos mantenido con la red de colaboradores y prescriptores de nuestros productos, así como con los consumidores. Una forma de trabajar que no debemos ni queremos relegar.

A la hora de dar a conocer y mostrar las características intrínsecas de nuestra actividad y nuestros productos así como la versatilidad de

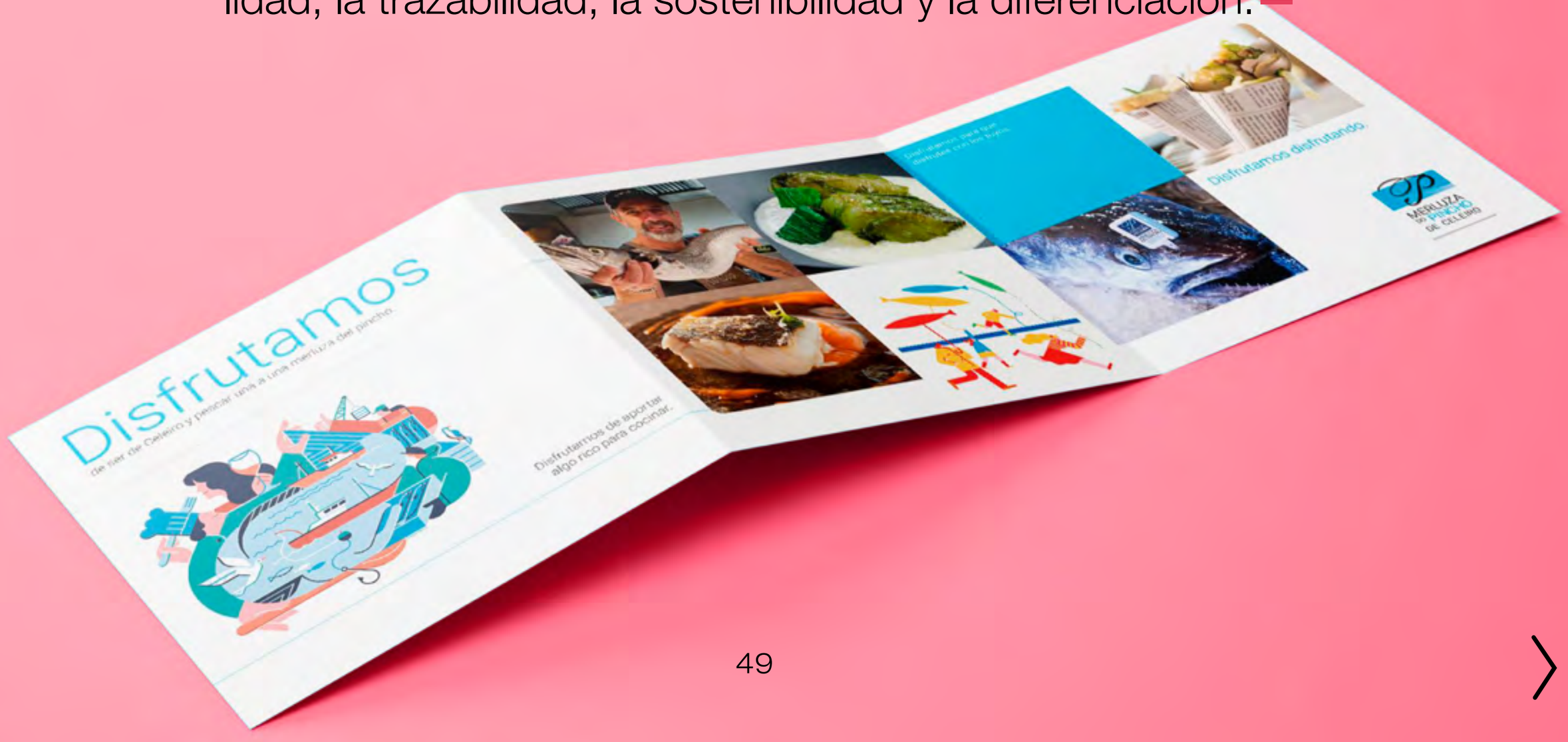
NUESTROS MENSAJES: CALIDAD, TRAZABILIDAD, SOSTENIBILIDAD Y DIFERENCIACIÓN

estos, **nos dirigimos a un público consumidor muy amplio y diverso**. Nuestra meta es atraer, por tanto, desde seniors -más receptivos a las promociones clásicas, como es en el punto de venta final o la prensa escrita- hasta los millenials, una generación digital, hiperconectada y con altos valores sociales y éticos. A todo lo anterior se suma el contacto directo con los canales de distribución y el canal HORECA, particularmente en este último caso con la restauración de autor, al que también dedicamos una atención especial tras su vuelta a la normalidad después de la pandemia.

Dicho esto, y con el objetivo de no dejar a atrás a nadie, utilizamos un amplio espectro de plataformas. Medios de comunicación *online* y offline, medios de comunicación generalistas y especializados, así como redes sociales (RRSS) han sido los protagonistas de buena parte de las acciones emprendidas e impulsadas por la OPP-77 en 2021. Esta nueva línea de comunicación emprendida en 2021 giró en torno a varias propuestas: **“Disfrutemos”**, **“Nuevos tiempos, nueva actitud”** y reforzar el concepto de **“Merluzísima”**. Todas ellas brillaron con luz propia.

Por lo que respecta a la vía *online*, y tras la apuesta sin ambages por la digitalización, en 2021 quisimos darle continuidad tras los buenos resultados alcanzados hasta el momento. Y es que este trabajo está colaborando a obtener un mejor posicionamiento y una mayor presencia de marca en todos los ámbitos: medios de comunicación, clientes, grandes clientes, mercados, prescriptores, consumidores… Todos ellos han podido conocer de primera mano todo lo que tenemos que ofrecer.

Más específicamente, **en el caso de las RRSS,** durante 2021 ofrecimos un amplio abanico de contenidos. Es el caso, por ejemplo, de aquellos propiamente corporativos y de nuestra organización para dar a conocer nuestra realidad empresarial. También informaciones sobre el mercado y nuestro papel en él. Sin olvidarnos, por supuesto, de la experiencia de producto que ayude al consumidor en su elección de consumo. Como no podía ser de otra manera, cuatro aspectos básicos en nuestra gestión como empresa sobrevuelan en cada uno de los mensajes: la calidad, la trazabilidad, la sostenibilidad y la diferenciación.



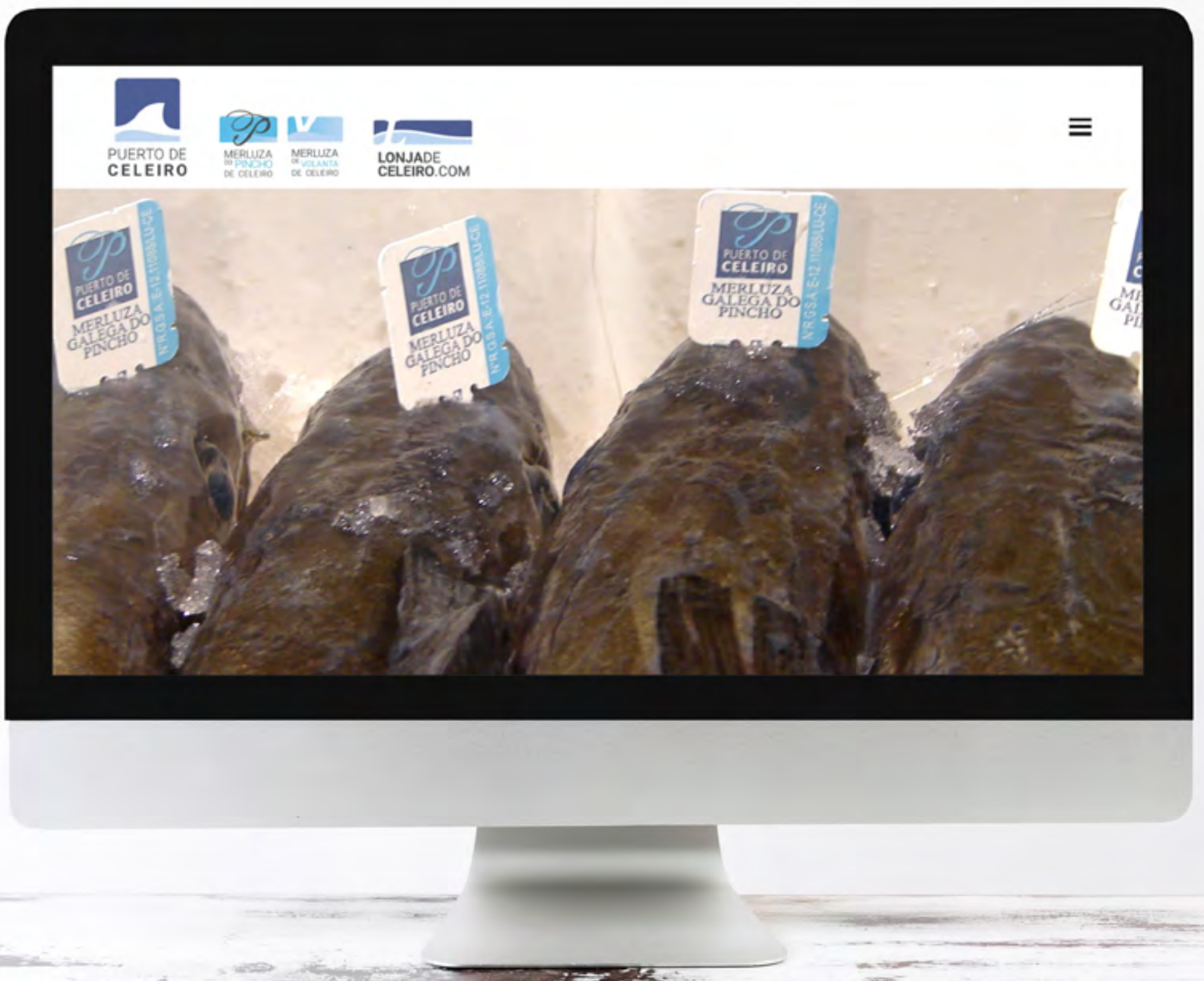
NUEVA WEB, MÁS AGILIDAD Y FACILIDAD DE ACCESO

Contar con un sitio web bien diseñado comporta enormes ventajas: informa sobre la empresa y sus productos, brinda un medio más efectivo al cliente, fortalece la relación empresa-cliente, permite aumentar las ventas y refuerza la imagen de empresa. Partiendo de esta premisa, y con el objetivo de cubrir las carencias observadas, en 2021 lanzamos **la nueva web de Puerto de Celeiro**.

En ella, y entre otros elementos, implantamos una nueva estructura de contenido y menú de acceso con el propósito de darle un enfoque más dinámico y facilitar su usabilidad, permitiendo, de este modo, hacer la experiencia del usuario más eficaz, ágil y placentera con un acceso más directo e intuitivo.

Además de una óptima experiencia para el usuario, apostamos por una buena estética generando un efecto visualmente agradable con el que también atraerlo y captar su atención.

Con el objetivo de reforzar y ampliar nuestro radio de acción, la nueva web es una web multi-idioma. A ella se puede acceder en español; gallego, contribuyendo a la dinamización del idioma propio e identificándonos con nuestro usuario gallegohablante; e inglés, buscando un mejor posicionamiento hacia los mercados internacionales.



*NUEVA WEB, MÁS AGILIDAD
Y FACILIDAD DE ACCESO*

DURANTE 2021 SEGUIMOS TRABAJANDO EN REFORZAR NUESTRA TAREA EN LA BÚSQUEDA Y PUESTA EN MARCHA DE SISTEMAS ALTERNATIVOS DE COMERCIALIZACIÓN, BIEN A TRAVÉS.

NUEVA FUNCIONALIDAD DE LA APP

Dentro del ambicioso plan de comunicación apoyado en la digitalización, en 2020 lanzamos nuestra propia App como respuesta a la necesidad de acceder a la información difundida desde la OPP-77 (circulares, cuotas, legislación…). En 2021, y como parte del trabajo realizado en la nueva web de Puerto de Celeiro, añadimos una nueva funcionalidad para la gestión de las anotaciones por parte de la administración de Puerto de Celeiro: **Venta en Lonja**, que permite a los barcos de Puerto de Celeiro usuarios de la App poder anotarse para la descarga y venta en lonja.

RESPONSABILIDAD CON NUESTRA SOCIEDAD

COMPROMISO CON
LA COMUNIDAD: CONCIENCIACIÓN,
SOLIDARIDAD Y OCIO

05

OFRECIENDO SALUD

Tras la COVID-19 han aflorado de forma vertiginosa términos como soberanía y seguridad alimentaria, aprovisionamiento o salud. La preocupación por la economía y los medios de vida han sido otros aspectos que han cobrado más fuerza que nunca.

Muchas cosas han cambiado, y muchas de ellas han llegado para quedarse. La preocupación por lo que comemos y la transformación de los sistemas alimentarios con la intención de, precisamente, mejorar la salud, la nutrición y la sostenibilidad ambiental, no son solo cada día más palpables sino que se han reforzado en los tiempos de la COVID y postCOVID.

A lo largo de 2021 fueron muchas las iniciativas que se marcaron por objetivo sensibilizar y establecer compromisos y medidas mundiales para transformar los sistemas alimentarios con la finalidad de sentar las bases para hacerlos más sostenibles, resilientes, inclusivos y equitativos, y evolucionar hacia **dietas saludables y sostenibles**. Una transformación de los sistemas alimentarios en la que, por primera vez, se quiere que los **“alimentos azules”**, los procedentes del mar, jueguen un **papel clave**.

Esto por diversas razones. Entre ellas, sus **propiedades nutricionales** y sus beneficios más que contrastados para la salud como fuente importante de ácidos grasos omega-3, aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales. Sin olvidar su repercusión sobre la **economía local**, sobre el **empleo**, e incluso desde el punto de vista medioambiental dando también cumplimento a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas, y en especial a su objetivo 14 “Conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible”.

05 *OFRECIENDO SALUD*

La Merluza de Celeiro es calidad, es sabor, es confianza, es versatilidad en la cocina, pero también es **fuente de salud**. Que el pescado es un alimento necesario para una dieta sana y equilibrada es, sin duda, una obviedad. No lo decimos nosotros. Lo dice la ciencia. Enormemente saludable, ayuda a prevenir enfermedades que, como en el caso de España, están teniendo efectos devastadores. Nos referimos, entre otras, a aquellas patologías relacionadas con una mala alimentación como el sobrepeso y la obesidad y más específicamente aquellas que tienen que ver con el corazón y el sistema cardiovascular.

Nuestros compromisos son concienciar a la ciudadanía sobre las bondades del pescado y motivar su consumo, haciendo especial énfasis en jóvenes y niños. Y hacia ahí van buena parte de nuestros esfuerzos. Lo hacemos a través de nuestras campañas de comunicación y promoción y en todas las oportunidades que se nos presentan, actividades que realizamos o acciones que ejecutamos. Nuestro objetivo, y siempre avalados por la ciencia, es convertirnos en prescriptores de un **producto "premium" también desde el punto de vista de la salud**.—

DEL MAR A LA MESA: ESTRATEGIAS PARA UNA NUTRICIÓN SALUDABLE

MERCEDES CARO, SARA ARRANZ E ITZIAR TUEROS
Investigadoras del área de Alimentación y Salud de AZTI

DEL MAR A LA MESA: ESTRATEGIAS PARA UNA NUTRICIÓN SALUDABLE

MERCEDES CARO, SARA ARRANZ E ITZIAR TUEROS

El pescado es comúnmente reconocido como una excelente fuente de nutrientes, ya que contiene proteína de alta calidad así como una amplia gama de micronutrientes esenciales, incluidos vitaminas y minerales (como las vitaminas D, B6 y B12, la niacina, el fósforo y el selenio) y los ácidos grasos omega-3.

Numerosos trabajos científicos demuestran que el consumo de pescado (al menos 2 raciones a la semana) proporciona un beneficio importante para la salud ya que se asocia con menor riesgo de enfermedad cardiovascular, depresión y mortalidad por todas las causas y por cáncer [1, 2]. Los beneficios de su consumo vienen promovidos por ser una fuente importante y casi exclusiva, sobre todo en algunas dietas como la mediterránea, de los ácidos grasos poliinsaturados omega-3, EPA y DHA, los cuales se han asociado a la prevención de enfermedades del sistema cardiovascular y nervioso [3, 4, 5].

Por ello todas las guías y pautas nutricionales establecen un mínimo de raciones a la semana que garanticen la ingesta de EPA y DHA adecuada para la población general (250mg/día). En España, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) recomienda de 3 a 4 raciones a la semana.

Existe cierta preocupación con el consumo de algunos pescados debido a la alta presencia de contaminantes, y por ello, agencias de seguridad alimentaria y nutrición (EFSA, AESAN, OMS) expresan limitaciones de consumo para un número reducido de especies de pescado y grupos poblacionales concretos (embarazadas, lactantes y niños). Sin embargo, el

Merluza de Volanta de Celeiro con costra de pan de maíz, coliflor y chorizo.

DEL MAR A LA MESA: ESTRATEGIAS PARA UNA NUTRICIÓN SALUDABLE

MERCEDES CARO, SARA ARRANZ E ITZIAR TUEROS

consumo, habitual y variado, de pescado es seguro como se concluye de la gran mayoría de los estudios epidemiológicos, que demuestran que los beneficios de la ingesta de pescado superan los riesgos potenciales [6, 7].

A pesar del conocido efecto beneficioso del consumo de pescado, los ciudadanos no siempre alcanzan las recomendaciones. En España, uno de los países que presenta los mayores consumos de pescado dentro de la Unión Europea y a nivel mundial [8], se observa un paulatino descenso en el consumo de productos de la pesca en los últimos 10 años. Además, el consumo de pescado no es homogéneo para toda la población española ya que se observan importantes diferencias regionales, intergeneracionales y sociales. Diversos estudios cifran entre el 35 % y el 65 % los ciudadanos que no llegan a la recomendación [9, 10, 11]. Factores como los culturales, demográficos, socioeconómicos, preferencias y aversiones, tendencias, disponibilidad, o la edad están implicados en el consumo de pescado a nivel individual y poblacional, y su identificación es el punto de partida para poder proponer soluciones o iniciativas que puedan incentivar el consumo de pescado.

Como estrategias para fomentar el aumento del consumo de pescado se sugiere, por un lado, promocionar e informar sobre los productos de la pesca mediante campañas que ensalcen los beneficios nutricionales del pescado y su valor gastronómico, y, por otro lado, innovar en el desarrollo de nuevos productos de conveniencia, que respondan a las nuevas necesidades de los consumidores.—

Extracto del artículo "Del mar a la mesa: estrategias para una nutrición saludable". Revista Alimentaria. Noviembre. 2021

[1] Bechthold A, Boeing H, Schwedhelm C, Hoffmann G, Knüppel S, Iqbal K, et al. Food groups and risk of coronary heart disease, stroke and heart failure: A systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies. Crit Rev Food Sci Nutr. 2019;59(7):1071–90.

[2] Jayedi A, Shab-bidar S. Fish Consumption and the Risk of Chronic Disease : An Umbrella Review of Meta-Analyses of Prospective Cohort Studies. Adv Nutr. 2020;11:1123–33.

[3] Abdelhamid AS, Brown TJ, Brainard JS, Biswas P, Thorpe GC, Moore HJ, Deane KHO, Summerbell CD, Worthington HV, Song F HL. Omega-3 fatty acids for the primary and secondary prevention of cardiovascular disease. Cochrane Database Syst Rev. 2020;3.

[4] Zhang Y, Chen J, Qiu J, Li Y, Wang J, Jiao J. Intakes of fish and polyunsaturated fatty acids and mild-to-severe cognitive impairment risks: A dose-response meta-analysis of 21 cohort studies. Am J Clin Nutr. 2016;103(2):330–40.

[5] European Commission. REGLAMENTO (UE) No 432/2012 DE LA COMISIÓN - Versión consolidada 17.05.2021. 2021. 1–55 p.

[6] Golding, J., Taylor, C., Iles-caven, Y., & Gregory, S. (2022). Neurotoxicology The benefits of fish intake: Results concerning prenatal mercury exposure and child outcomes from the ALSPAC prebirth cohort. Neurotoxicology, 91(March), 22–30.

[7] Gil A, Gil F. Fish , a Mediterranean source of n-3 PUFA : benefits do not justify limiting consumption. Br J Nutr. 2015;113:58–67.

[8] FAO. (2020). The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in action. In Fao.

[9] Rodríguez-Rodríguez E, Aparicio A, Aranceta-Bartrina J, Gil Á, González-Gross M, Serra-Majem L, et al. Low Adherence to Dietary Guidelines in Spain, Especially in the Overweight/Obese Population: The ANIBES Study. J Am Coll Nutr. 2017;36(4):240–7.

[10] Partearroyo T, Samaniego-Vaesken M de L, Ruiz E, Aranceta-Bartrina J, Gil Á, González-Gross M, et al. Current food consumption amongst the spanish anibes study population. Nutrients. 2019;11(11):1–15.

[11] Ortega Anta RM, González Rodríguez LG, Cruz TKV, Perea Sánchez JM, Vizuete AA, López Sobaler AM. Fuentes alimentarias y adecuación de la ingesta de ácidos grasos omega-3 y omega-6 en una muestra representativa de adultos españoles. Nutr Hosp. 2013;28(6):2236–45.

05

FOMENTANDO VALORES MEDIOAMBIENTALES VINCULADOS AL MEDIO MARINO

Como no podía ser de otra forma, dentro de nuestras responsabilidades nos hemos comprometido con la sociedad y, en especial, con nuestro entorno. En este afán de responsabilidad social ejecutamos durante 2021 distintas actividades.

Con el objetivo de contribuir a la concienciación de los escolares de Celeiro sobre el medio ambiente marino, el conocimiento de la realidad económica y social del puerto pesquero y su entorno, y de los productos de la pesca, en su momento firmamos un convenio con el **Colegio de Educación Infantil y Primaria (CEIP) Celeiro**. Fue dentro de este convenio que en 2021, y para conmemorar el **Día Mundial de los Océanos**, realizamos un actividad con talleres y charlas didácticas centradas en los océanos en las que de una forma lúdica, al tiempo que de aprendizaje, pusimos el acento en la necesidad de cuidar y respetar el medio ambiente.

También, y en el marco de dicho convenio, con motivo del **Día Mundial del Medio Ambiente**, organizamos un concurso fotográfico bajo lema de esa efeméride: la restauración de los ecosistemas, en el que participaron 44 niñas y niños de 3º hasta 6º de primaria. Los premios: libros sobre temática ambiental y marina y una pantalla interactiva para la clase con más premiados que, en esta ocasión, fueron dos por producirse un empate. Los galardones se entregaron el Día Mundial de la Gente del Mar, que se celebra en junio.

HELENA GOÁS - 6º Primaria

DANIEL GARCÍA - 5º Primaria

05

MERLUZA SOLIDARIA

Ya durante el estado de alarma y con una crisis económica en ciernes que trajo consigo situaciones de necesidad en nuestro entorno, colaboramos desde el principio con la donación diaria de la Merluza de Celeiro, canalizándola a través de **Cruz Roja** hacia familias con problemas económicos. No podemos ni queremos sentirnos al margen. En este sentido, nuestro compromiso con los agentes sociales y el entorno es incondicional.

Desde hace unos años también participamos en un importante evento solidario organizado por los hermanos Rial, propietarios de Casa Barqueiro, **"Estrellas solidarias en el Camino de Santiago"**, que reúne cada año en Negreira a un nutrido elenco de estrellas Michelin. Una cita gastronómica con sabor solidario cuya recaudación se destina a **Cáritas** y a la que nosotros donamos nuestra mejor merluza.

Otra cita gastronómica y lúdica con la que colaboramos es la organizada por la Asociación Cultural y Deportiva de Penalba de Celeiro. Se trata de la **"Festa da Merluza de Celeiro"**, declarada de interés turístico gallego, con más de 20 ediciones a sus espaldas, y que atrae cada mes de julio a miles de visitantes de toda España. Si bien en 2021 no se pudo celebrar por las circunstancias derivadas de la pandemia, estamos deseando colaborar de nuevo en 2022 en la que será la primera edición postCOVID-19. —

05

CON EL OCIO Y LA CULTURA

“En Celeiro somos moi de pincho”. Este fue el mensaje con el que en 2021 plasmamos oficialmente nuestra colaboración con el Resurrection Fest (el Resu), el aclamado festival de música metal, punk y hadcore que se celebra anualmente desde 2006 en nuestro municipio.

Reconocida como una de la citas más importantes del año a nivel mundial para los amantes del rock, con asistentes de más de 40 países en su edición de 2021, nuestra relación ha venido fraguándose durante años. Y es que son muchos los vínculos que nos unen. Escuchar música en directo provoca estímulos cerebrales que influyen directamente en aspectos importantes de la vida como el estado de ánimo y el control del estrés; permite disfrutar del momento, compartir experiencias y conocer personas y lugares diferentes. Con todo ello nos sentimos identificados: un bienestar sobre la salud y el bienestar de las personas a través de un producto sano y saludable, poner en la mano de todos el disfrute que supone un plato elaborado con merluza, y también ofrecer nuevas experiencias y momentos para compartir. Otros elementos que nos unen son generar orgullo local, dar a conocer la localidad y ubicar a Viveiro en el mapa mundial al tiempo que se genera un importante impacto económico en el municipio y alrededores.

Esta alianza entre los promotores de “El Resu” y Merluza de Pincho de Celeiro ha llegado, así, para quedarse después de años sumando sinergias como embajadores de Celeiro y como referentes en nuestras respectivas esferas de acción.

Nuestra primera puesta de largo como cartel de Resurrection Fest ha querido ser un guiño a la indumentaria de los amantes del heavy metal y al arte de pesca de nuestra merluza de pincho. Y es que si hay algo que nos caracteriza vayamos donde vayamos es que “somos moi de pincho”.—

05

NUESTRA CULTURA PESQUERA PLASMADA EN ARTE

En 2021 decidimos poner en marcha una iniciativa con la que reinterpretar la imagen de la Merluza de Pincho de Celeiro. Por un lado, como una forma de promocionar el producto transmitiendo la importancia del pescado en nuestra dieta, rendir homenaje al mar y sus gentes, acercar a nuestra realidad diaria el producto y reivindicar la sostenibilidad. Y, por otro, acercándonos al mundo de la cultura y el arte de la ilustración con el que mostrar un punto de vista original y mucho más poético a la hora de dar a conocer nuestra Merluza. Así, con este proyecto hemos querido poner nuestro granito de arena a la creatividad, al arte y a su difusión, al tiempo que se da visibilidad y se acerca a artistas de la ilustración a un público más general.—

VERÓNICA GRECH

CARLOS ARROJO

NINA SEFCIK

PUERTO DE CELEIRO

EL GRUPO PUERTO DE CELEIRO

ESTÁ INTEGRADO POR UN CONJUNTO DE EMPRESAS QUE TRABAJAN CON EL OBJETIVO DE MEJORAR LA COMPETITIVIDAD DE LA FLOTA LOCAL Y CUYAS ACTIVIDADES ABARCAN UNA AMPLIA GAMA DE SERVICIOS, DESDE LA CARGA Y DESCARGA HASTA EL PROCESADO Y LA COMERCIALIZACIÓN, PASANDO POR EL FRÍO, SUMINISTROS, AVITUALLAMIENTOS O SERVICIOS DE MONTAJE Y ASESORAMIENTO EN NAVEGACIÓN Y COMUNICACIONES.

SERFRIO
SERVICIOS DE FRIO CELEIRO

Servicios de montaje, mantenimiento y asistencia técnica de cámaras frigoríficas y sistema de frío en buques y tierra

SERVICEL
SERVICIOS INTEGRALES DEL PUERTO DE CELEIRO

Servicios de asesoramiento, instalación y mantenimiento de equipos electrónicos de comunicación, navegación y detección de pesca

SERPOT
ENTREPOT DE CELEIRO, S.L.

Servicio de avituallamiento de productos libres de impuestos a buques

SERVAL
EFECTOS NAVALES DE CELEIRO

Servicio de suministro de efectos navales e industriales

ser·labor sl

Servicios de carga y descarga, mantenimiento de instalaciones y contratación de personal especializado

PUERTO DE CELEIRO MADRID

Comercialización directa de productos pesqueros en el Mercado Central de Pescados en MercaMadrid

NOVOMAR DE CELEIRO

Comercialización de productos pesqueros

seagoods dry sea company s.l.

Procesado de escualos destinados a la exportación

seagood SEA COMPANY

Comercialización de productos elaborados y congelados

PUERTO DE CELEIRO

EL GRUPO PUERTO DE CELEIRO

ORGANIGRAMA

Presidente: José Novo
Director General: Sergio Blas
Adjunto a Dirección: Eduardo Míguez
Directora Financiera: Ana Feal
Gerente OPP: Jesús Lourido
Secretaria Dirección: Ana Pino

Administración:
José Ramón Rouco, Eva Novo
OPP, consignatario y flota:
Francisco Martínez
Facturación: Dolores Graña
Seguridad Social: Rosa Martínez
Prevención Riesgos Laborales: Eva María López
Calidad: Daniel Jorge

Jefe de Subastas:
Nicasio Arrizado López
Jefe Cancha:
José Manuel Míguez
Jefe Mantenimiento:
Juan Carlos Pita
Jefe de Cámaras: Pedro Pardo

Subastadores: Jesús Villar, David Míguez, Juan A. Lorenzo
Sistemas de Frío y Mantenimiento: Francisco Cora, Santiago Rial, José Antonio Teixeira y Francisco Timiraos Martínez
Operarios Cancha: Jonatan Jiménez, Álvaro Fernández, Eduardo Fraga, Jesús García, José Antonio Aren, Gerardo Vázquez, José Luis Fernández, Catia Barbazán, Sonia Piñón, Luis Vale, Daniel Míguez, Jorge Fernando, Juan Luis Helguera
Servicio de Limpieza:
Delia Mon Pardo

INFRAESTRUCTURAS

Desde su creación, Grupo Puerto de Celeiro S.A. ha realizado importantes inversiones en infraestructuras con tres claros objetivos:
Mejorar la organización y el funcionamiento de las actividades portuarias.
Completar la oferta de servicios a las empresas pesqueras que operan en el puerto.
Adaptar las infraestructuras portuarias a las exigencias de una política de gestión que persigue preservar la calidad del producto a lo largo de toda la cadena.

LONJA CLIMATIZADA. Año 2000: Cuenta con una superficie de 40 000 m^2; una capacidad máxima de descarga, subasta y manipulación de 75 toneladas diarias, seis salas de exposición independientes, sala de ventas, sala de expedición, y 10 muelles de entrada/salida para camiones. Todas las áreas operacionales de la lonja están climatizadas.

COMPLEJO FRIGORÍFICO. Año 2002-2003: Ocupa una superficie de 1877 m^2 incluye un túnel de congelado de 206 m^2, tres cámaras frigoríficas a -25 ºC y una cámara de fresco a 4 ºC.

ZONA WIFI. Año 2006: Sistema de comunicación por red que da cobertura tanto al área terrestre como a la zona marítima del puerto.

SUBLIFT. Año 2008: Cuenta con una superficie útil de 157,77 m^2 y una capacidad de 40 TRB.

NAVE DE LAVADO Y ALMACENAMIENTO DE CAJAS. Año 2009: En dos alturas, tiene una superficie de 984,60 m^2.

DEFENDER LOS INTERESES DE LOS SOCIOS COMO MÁXIMA

DOMINGO REY
Patrón Mayor de la Cofradía Santiago Apóstolo de Celeiro y vice-presidente Puerto de Celeiro S.A.

La pandemia del coronavirus hizo que los ejercicios de los años 2020 y 2021 fuesen totalmente atípicos. Unos años difíciles en los que el sector pesquero siguió esforzándose y trabajando contra viento y marea. En ese contexto, fue nuestra resiliencia la que nos permitió salir de la situación sin daños irreparables. Lamentablemente, ahora, la guerra de Rusia y Ucrania vuelve a ponernos delante nuevos problemas, que se suman a los actuales, que, de por sí, no son pocos.

Y es que el panorama que se nos presenta no es especialmente favorable. Por mencionar algunos, y más allá de los coletazos de la pandemia y la subida de los precios, especialmente del gasóleo, y sus consecuencias sobre la rentabilidad de las empresas, es de recibo decir que a nivel europeo el contexto de la política verde nos perjudica. Globalmente, la flota española va perdiendo de forma imparable unidades pesqueras. La falta de tripulaciones, la escasez de titulados, y la ausencia de relevo generacional es un mal presagio. Nos preocupa también el nuevo texto normativo de la Ley de Pesca Sostenible e Investigación Pesquera o la revisión de la PPC.

DEFENDER LOS INTERESES DE LOS SOCIOS COMO MÁXIMA

DOMINGO REY

Desde la Cofradía, en la que irrenunciablemente abogamos por una política que favorezca los intereses de los profesionales de la pesca, solicitamos compresión. Muchos armadores invierten en posibilidades de capturas y las cuotas no pueden estar sometidas a cambios legislativos sin más. Pedimos estabilidad y una política más favorecedora y flexible a nivel de intercambios de cuotas. Queremos que se utilicen las máximas posibilidades de pesca en España.

Todos estos elementos: incrementos de costes, reforma de la PPC y el Plan de Acción de Bruselas, la Ley de Pesca Sostenible, el Pacto Verde, la Estrategia sobre Biodiversidad, etc. nos sitúa en un maremágnum de confusión que afecta a nuestra operatividad, produciendo ciertos desequilibrios, que pueden traer graves consecuencias para el sector pesquero; incluso, poniendo en riesgo su supervivencia. Son muchos frentes, muchas inquietudes y mucho trabajo por delante, pero como se menciona más arriba, ahí estaremos, luchando como hemos hecho hasta ahora contra viento y marea defendiendo los intereses de los socios.

Dicho lo anterior, me gustaría hacer mención a algunas de las actuaciones que han beneficiado a nuestro sector pesquero y que se ejecutaron durante el año 2021. Me estoy refiriendo al proyecto del nuevo pantalán para la dársena de Celeiro con la creación de 20 plazas de amarre o la mejora de las instalaciones actuales de los pantalanes. También las obras de mejora y reforma del muelle norte y la instalación del Edificio Multiusos de Servicios Náutico-Pesqueros. El acondicionamiento de la nave de redes metálica con un nuevo inmueble dotado de departamentos, baños y aseos así como punto de recogida de MARPOL; la instalación de una grúa en el muelle sur dentro de un proyecto colectivo

de seguridad en el trabajo; la adquisición de carretillas elevadoras y máquinas hidrolimpiadoras o la rehabilitación de todas las cubiertas de las naves de armadores, fueron otras actuaciones de las que nos sentimos muy satisfechos. La elaboración de un anteproyecto a nivel logístico para el mulle sur con el fin de construir una nave de lavado y almacenaje de cajas lo consideramos también, a día de hoy, imprescindible para cubrir una carencia importante a nivel estratégico y logístico y a fin de mejorar los servicios en la zona de desembarque, lonja y exposición de productos en lonja.

Como en años pasados, en 2021 estuvimos inmersos y participamos en diferentes proyectos como es el caso del "Proyecto Upcycling The Oceans", de la Fundación Ecoalf & Ecoembes, un proyecto pionero de **retirada de basura marina** en el que participa la flota de Celeiro. Mencionar también que la Cofradía y Puerto de Celeiro SA, firmaron un convenio de colaboración con CEPESCA para realizar una experiencia piloto dentro del denominado "Proyecto REDUSE-II", que busca definir un sistema responsable de mejora, recogida y tratamiento de las artes de pesca a través de la economía circular.

La Cofradía participa también en el proyecto "PLANCTON", liderado por la Fundación Abanca Mar para fomentar la conservación y sostenibilidad de las actividades socioeconómicas en las ZEPAS marinas de Galicia. Otras de las acciones en las que participó el Pósito local fue en el "Proyecto Footruck: cata la lata", impulsado por Anfaco-Cecopesca; "The Blue Robot Project", liderado por Fedepesca, o en el proyecto "Mariñeiros por un día: O Mar nun clic", del que en 2021 celebramos su séptima edición.

Desde nuestra labor más social, firmamos el convenio económico-financiero de colaboración con la entidad Abanca dirigido a los asociados de la entidad y participamos de los proyectos colectivos financiados por el FEMP para asistencia y vigilancia para el período 2021-2023 con el objetivo de contribuir a la protección y recuperación de la biodivesidad marina a través de una mejor gestión de los recursos y ecosistemas y fomento de la sensibilización ambiental.

Próximo a cumplir su centenario, en la edificación donde se encuentra la sede social del Pósito, de carácter modernista, se realizaron, entre otras, obras de pintado general e impermeabilización del edificio. También se llevaron a cabo obras de reforma y reparación del reloj mecánico de la entidad que data del año 1931, un símbolo identificativo del pueblo de Celeiro, un reloj de gran valor por su antigüedad, singularidad, maquinaria, etc., que seguirá acompañando, en el día a día, a las gentes de la localidad. Un emblema que nos identifica con nuestro pueblo marinero.—

XXV

25 AÑOS DANDO VOZ AL SECTOR PESQUERO ESPAÑOL

En 2021 celebramos la efeméride del XXV aniversario las Jornadas Técnicas de Difusión del Sector Pesquero, considerado actualmente el foro pesquero de referencia a nivel nacional. Una celebración que, oficialmente, hubiera correspondido a 2020 pero que en plena pandemia, y por prudencia y responsabilidad, Puerto de Celeiro-OPP 77 y la Cofradía de Pescadores, como organizadores, decidimos posponer a la espera de un entorno más seguro y garantista.

La celebración de este aniversario tan especial fue también una ocasión para reinventarnos. La aceleración en la incorporación de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación durante y tras la pandemia nos llevó a apostar por la digitalización y por herramientas tecnológicas que nos permitieran llegar a una mayor audiencia sin barreras geográficas a través de una edición de carácter híbrido: presencial y virtual.

En las XXV Jornadas, que llevaron por lema **"Tendiendo puentes para la cooperación y búsqueda del interés común por unos océanos más azules y una gestión pesquera sostenible"** contamos con casi una treintena de ponentes, que pusieron el foco en los principales retos a los que se enfrenta el sector, entre ellos, la Política Pesquera Común, el Reglamento de Control, la nueva Ley de Pesca Sostenible, el relevo generacional y la sostenibilidad, el FEMPA, las consecuencias derivadas del brexit, el comercio digital, la digitalización, o la eólica marina. Fueron casi treinta ponentes los que compartieron su visión sobre las temáticas de

Acto de clausura. De izquierda a derecha: Alicia Villauriz, secretaria general de Pesca del MAPA; Rosa Quintana, conselleira do Mar de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijoo, presidente de la Xunta de Galicia; María Loureiro García, alcaldesa de Viveiro; Domingo Rey y José Novo, vice-presidente y presidente de Puerto de Celeiro, S.A. respectivamente.

POR UN LADO, LAS TEMÁTICAS, DE ESPECIAL INTERÉS Y PERTINENCIA Y, POR OTRO, LA CALIDAD Y EL PRESTIGIO DE LOS PONENTES Y ESPECIALISTAS, FUERON EL COCTEL CLAVE QUE DIO LUGAR AL ÉXITO DE ESTE EVENTO

carácter multidisciplinar a discusión. Y es que, si por algo se caracteriza este foro es por poner voz al sector entendido como un todo: sector extractivo, comercial, de transformación, organizaciones, agentes sociales y todos aquellos eslabones ligados a la actividad pesquera a través de la difusión, análisis y debate sobre las distintas problemáticas sectoriales.

La edición de 2022 resultó un éxito sin parangón a todos los niveles. Un evento con una gran repercusión a nivel nacional e internacional que logró una relevante difusión en medios de comunicación especializados y redes sociales y que estuvo acompañado de numerosas inscripciones llegando a batir récords de asistencia. Por un lado, las temáticas, de especial interés y pertinencia y, por otro, la calidad y el prestigio de los ponentes y especialistas, fueron el coctel clave que dio lugar al éxito alcanzado.

Entre los expertos y autoridades contamos con la conselleira do Mar Rosa Quintana, la secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz; los eurodiputados Gabriel Mato y Clara Aguilera; Itziar Martín, de la Dirección General de Costas; Pedro Galache, de la EFCA; Alexandre Rodriguez, de LDAC; Carmen Fernández, del IEO; Ahinoa Caballero y Marina Santurtún, de AZTI-BRITA; María Luisa Fernández, de Fedepesca; o Basilio Otero, de la Federación Nacional de Cofradías.

También acudió a esta cita el presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo, que partició del homenaje que ofrecimos al Servicio de Gardacostas de Galicia, organismo de la Xunta de Galicia, encargado de la vigilancia, búsqueda, salvamento y protección del medio marino en las aguas gallegas, en sus 31 años velando por la seguridad en el mar.—

EL ISM MÁS CERCA DE LA GENTE DEL MAR

ELENA MARTÍNEZ CARQUES
Directora del Instituto Social de la Marina

EL ISM MÁS CERCA
DE LA GENTE DEL MAR

ELENA MARTÍNEZ CARQUES

En el Instituto Social de la Marina tenemos como objetivo lograr la satisfacción de las necesidades y expectativas del sector marítimo-pesquero en relación con nuestro ámbito de competencias.

La innovación, modernización y adecuación a las nuevas tecnologías, así como nuestro compromiso de ser una entidad próxima y orientada al usuario, que trabaja por la eficacia, la eficiencia, la mejora continua y la búsqueda de la excelencia en la gestión, son valores que debido a la crisis derivada de la pandemia provocada por la COVID-19 se han afianzado a través de una serie de medidas que han garantizado la continuidad en nuestra prestación de servicios, y han mejorado la accesibilidad de los mismos.

Dentro de este marco, quiero resaltar una medida concreta: la app "ISM en tu bolsillo", una aplicación creada para ser utilizada en dispositivos móviles y que permite a las personas relacionadas con nuestro Régimen Especial contar con un nuevo canal de comunicación electrónica gracias al cual pueden realizar sus trámites y consultas, en el momento y desde el lugar que deseen, de una forma sencilla y a través de un medio como es el *smartphone* que prácticamente todos utilizamos a diario. Su nombre responde a esta premisa: si eres trabajador del mar llevas al ISM en tu bolsillo.

Se trata de la primera aplicación de movilidad para un colectivo

EL ISM MÁS CERCA
DE LA GENTE DEL MAR

ELENA MARTÍNEZ CARQUES

SI ERES TRABAJADOR DEL MAR LLEVAS AL INSTITUTO SOCIAL DE LA MARINA EN TU BOLSILLO

específico: los trabajadores del mar, sencilla, intuitiva y fácil de usar. Y la primera que permite acceder a los servicios disponibles ya seas activo, pensionista, desempleado, perceptor de cese de actividad, etc. Con ella el ISM quiere dotar a su colectivo de una herramienta que le permita resolver todas sus gestiones sin necesidad de desplazarse a una oficina, desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Esta App ha sido diseñada pensando en los trabajadores del sector marítimo-pesquero, que desarrollan su trabajo en condiciones de movilidad y que no siempre pueden acercarse a nuestras oficinas dentro de nuestro horario laboral. Asimismo, supone una forma de acceder a nuestros servicios sin necesidad de desplazamientos, fundamentalmente de aquellos colectivos, como pueden ser los trabajadores del mar que ejercen su actividad en Puerto de Celeiro que se encuentran alejados de la dirección provincial competente para atender sus trámites.

A través de ella se puede acceder a información personalizada: número de seguridad social, situación laboral, tiempo cotizado, etc.; descargar el certificado de reconocimiento médico de embarque marítimo, informe de vida laboral, informe de COE, informe de prestaciones y otros informes; solicitar la Tarjeta Sanitaria Europea, solicitar cita previa, presentar solicitudes, acceder a las notificaciones electrónicas o al simulador de jubilación, etc.

Esta aplicación es el resultado de 18 meses de trabajo y vio la luz en octubre de 2021. Nuestro objetivo es que todos los trabajadores y pensionistas del Régimen Especial del Mar la puedan utilizar para realizar sus trámites, eso sí, sin dejar de prestar una atención personalizada en nuestras oficinas. Y, por supuesto, desde octubre seguimos trabajando para incorporar nuevos servicios y mejoras en la aplicación.

Desde aquí animo a todos los trabajadores del sector en el Puerto de Celeiro a que se descarguen la aplicación y la utilicen para todas sus gestiones.—

Edita:
Sipsa

Diseño y realización:
ipho DISEÑO & COMUNICACIÓN

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Marítimo
e de Pesca (FEMP)

XUNTA
DE GALICIA

PUERTO DE
CELEIRO

Muelle pesquero s/n · 27863 Celeiro · Viveiro · Lugo
Telf. +34 982 551 491 · Fax: +34 982 551 493

www.puertodeceleiro.es