



Dentro de Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR)

Nota de prensa

## El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación destina 3,5 millones de euros para modernizar los equipamientos de la Red de Reservas Marinas de Interés Pesquero

- El ministerio adquirirá 2 embarcaciones especializadas, cámaras térmicas con GPS, drones, un radioenlace y vehículos submarinos operados a distancia (ROV)
- Estos espacios naturales contribuyen a mantener la pesca profesional artesanal, al tiempo que favorecen otras actividades sostenibles, como el buceo de recreo responsable
- La red de reservas está compuesta por 12 espacios, que suman 105.243 hectáreas

31 de octubre de 2022. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación destinará 3,5 millones de euros para modernizar los equipamientos de la Red de Reservas Marinas de Interés Pesquero, dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), con el objetivo de asegurar el control y la vigilancia de las actividades que se realizan en ellas.

Con esta inversión, el ministerio adquirirá 2 embarcaciones especializadas, cámaras térmicas con GPS y drones, que permitirán la racionalización de los medios disponibles, mejorar la monitorización, incrementar la capacidad de vigilancia de las embarcaciones, y reducir las emisiones de gases contaminantes.

También, está prevista la compra de un radioenlace para potenciar las prestaciones del radar de la isla de Alborán desde las instalaciones del Centro de Operaciones y Vigilancia de Acción Marítima (COVAM), y de vehículos submarinos operados a distancia (ROV) para el seguimiento científico de las reservas.





## **RED DE RESERVAS MARINAS**

La Red de Reservas Marinas de Interés Pesquero tienen como principal objetivo la conservación y regeneración de los recursos pesqueros autóctonos. Gracias a una adecuada gestión, se contribuye a mantener la pesca profesional artesanal, al tiempo que se favorecen otras actividades sostenibles, como el buceo de recreo.

En la actualidad, la red de reservas está compuesta por 12 espacios: Cabo de Gata – Níjar, Cabo de Palos - Islas Hormigas, Cabo Tiñoso, Levante de Mallorca - Cala Rajada, La Dragonera, Isla de Alborán, Islas Columbretes, Isla Graciosa, Isla de Tabarca, La Palma, La Restinga - Mar de las Calmas, y Masía Blanca. En total, España cuenta con 105.243 hectáreas de Reservas Marinas de Interés Pesquero, de las que 10.162 hectáreas son zonas integrales.

Las reservas marinas son creadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a partir de peticiones del sector artesanal y de la información científica actualizada, y forman la Red de Reservas Marinas de España. En sus 37 años de existencia han demostrado los buenos resultados de la zonificación, los planes de gestión y la vigilancia; así como la compatibilidad de los usos pesqueros y de recreo. Estas reservas son figuras reconocidas por la directiva marco sobre la Estrategia Marinas de la Unión Europea por su contribución al Buen Estado Medioambiental (BEA).

En este sentido, se configuran como uno de los principales exponentes de la política de Crecimiento Azul del ministerio. Su gestión se inspira en un enfoque ecosistémico de la pesca, que permite las actividades pesqueras responsables, al tiempo que se realiza un seguimiento de su hábitat, con lo que se contribuye a un mejor conocimiento y la sensibilización de los ciudadanos.

## **BUCEO RECREATIVO RESPONSABLE**

Además de ayudar a la pesca o a la protección de los ecosistemas, las reservas marinas facilitan el ejercicio de actividades de calidad ambiental como el turismo y ciertas actividades de ocio, como el buceo de recreo.

El buceo de recreo en las reservas marinas está regulado para buscar una experiencia de calidad y compatibilizar la conservación de los espacios marinos





con la necesaria sensibilización del buceador en el disfrute de esta actividad de ocio.

Se puede consultar más información sobre las Reservas Marinas de Interés Pesquero en el siguiente enlace:

<https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/proteccion-recursos-pesqueros/reservas-marinas-de-espana/>

