

# El secreto está en el precio

La ampliación de los topes de captura para las especies pelágicas del Cantábrico y el Noroeste ibéricos constituye un balón de oxígeno para la flota cerquera

Escribe Adrián A. Novoa

El presidente de la Asociación Provincial de Buques de Cerco de Pontevedra –CERCO–, José Antonio Tizón, valora como “una buena noticia” la decisión de las autoridades pesqueras centrales y autonómicas, en el sentido de modificar al alza los topes de capturas diarias de cinco especies pelágicas que se capturan en aguas del Cantábrico y del Noroeste de España. No obstante, el directivo advierte de que la posibilidad de pescar, en un futuro próximo, más sardina, “xouba”, jurel, caballa y anchoa no soluciona los problemas de mercado de esas especies, centrados en dos aspectos: su baja cotización en primera venta y la necesidad de un abastecimiento constante, que es una de las principales exigencias que plantean los compradores.

Tizón explicó a PESCA INTERNACIONAL que los nuevos topes (ver cuadro), “han sido consensuados por las Administraciones con el sector y guardan relación con el estado de los stocks”. Aunque reconoce que sobre la limitación de sólo cuatro días de pesca “impuesta sólo a la flota cerquera gallega”, hay pareceres

no coincidentes, el directivo reitera su propuesta de que esa regulación debería modificarse. “Que se mantengan los cuatro días, pero que se permita un sistema de turnos para abastecer a nuestros compradores de una manera sostenida de pescado fresco. Ahora mismo, nuestras capturas llegan a los grandes mercados tarde, respecto al pescado de otras procedencias”.

### Valor añadido

Con todo, la baja cotización de las especies capturadas por la flota de cerco son de más compleja solución. Tizón menciona que los estudios de mercado más recientes revelan la creciente preferencia del público hacia aquellas presentaciones de pescado que más facilidades ofrecen para su consumo. “Algo tendremos que hacer los pescadores con el pescado azul; estamos buscando fórmulas para añadir valor a nuestras capturas que mejoren su cotización”, reflexiona el directivo. En este mismo aspecto, Tizón destaca la alta calidad del pescado fresco que captura la flota agrupada en la organización que preside y la cuidadosa manipulación de las captu-



José Antonio Tizón, presidente de CERCO.

ras. También recuerda que la industria conservera no está obligada a citar la procedencia del pescado que envasa y que si lo hiciera, “los consumidores podrían comparar calidades y eso serviría para valorizar nuestro pescado. Creo que no es tanto pedir”.

Estas consideraciones no están en manera alguna orientadas a restar méritos al hecho de que, finalmente, los responsables políticos y técnicos de las Administraciones, hayan decidido ampliar los topes de capturas. Esa medida, comenta Tizón, viene a corregir una prolongada situación que mediatizaba gravemente la rentabilidad de los cerqueros de la Ría de Vigo: “Con un máximo de 500 kilogramos de sardina de 11 a 15 centímetros, la que se denomina parrocha o xouba, ningún armador podía hacer frente al incremento de los costes de explotación y obtener algún beneficio”. Las capturas diarias autorizadas para la “xouba” son de 2.000 kilogramos por barco y, al ser una especie que obtiene casi siempre buenos precios en primera venta, la medida adoptada representa un balón de oxígeno para los cerqueros. ↓

## THE SECRET IS IN THE PRICE

The Chairman of the Provincial Association of Purse Seining Vessels of Pontevedra –CERCO– José Antonio Tizón, considers the decisions taken by the fisheries authorities as “good news”, as it increases the daily catch limits for five pelagic species caught in waters of the Bay of Biscay and the Northwest of Spain. The manager warns, however, that this measure does not solve the low first sale price and the need for a constant supply, one of the main demands from the buyers. Tizón explained to Pesca Internacional his proposal of “allowing for a shift system to be able to give our customers a constant supply of freshfish. Right now, our catches reach the large markets late as opposed to fish from other origins”. Tizón mentioned that the market studies show the public’s increasing preference for the fish with the most facilities for consumption. “Us fishermen will have to do something about blue fish; we are looking into formulas to add value to our catches to improve their price”, he added. Tizón pointed out that the canning industry is not obliged to detail the origin of the fish being canned, and if it did, “consumers could compare qualities and that would be useful for adding value to our fish. I think that that is not asking too much”. These considerations are not orientated towards demeriting the fact that, in the final count, the Administration has decided to increase catch limits. This measure, Tizón comments, rectifies a situation that interfered with the profitability of purse seiners in the Ria of Vigo. “With a maximum of 500 kilograms of sardine in sizes 11 to 15 centimetres, no shipowner could deal with the increase in exploitation costs and obtain any profit”.

Topes de capturas diarios (salvo caballa, que es semanal)	
Daily total catches (except mackerel, which is weekly)	
Especie Species	Kg.
Caballa Mackerel (*)	50.000
Jurel (chicharro negro) Horse mackerel (round scad)	6.000
Jurel (chicharro blanco) Horse mackerel (shortfin pompano)	10.000
Sardina Sardine	7.000
Parrocha (sardina de 11 a 15 cm) Small sardine (11 -15 cm)	2.000
Anchoa Anchovy	10.000

Fuente: Asociación provincial de Armadores de Buques de Cerco de Pontevedra.  
Source: Provincial Association of Purse Seine Vessels of Pontevedra.

En esta tabla de CERCO se aprecia que el tope de capturas diarias por barco para la parrocha se incrementó en 1.500 kilogramos. (\*) Respecto a la caballa, en los meses de marzo y abril se autorizaron capturas de 100.000 kilos semanales, mientras que para el resto del año el tope es el indicado.