

# Pese al momento, Vigo mantiene su liderazgo

El Puerto de Vigo logra detener la caída de tráfico y comienza a tener cifras positivas en 2010



**E**l Puerto de Vigo, debido a la actividad empresarial de sus armadores de pesca, exportadores, subastadores fábricas de conservas, fábricas de harinas de pescado y empresas frigoríficas, es conocido internacionalmente, desde hace muchos años, como uno de los principales puertos pesqueros del mundo.

Del tradicional puerto pesquero de O Berbés, de descarga de pesca fresca, se ha pasado al moderno puerto actual que recibe, además de la flota de fresco la flota del congelado, cuyas entradas superan a las de fresco. La capacidad frigorífica instalada en la zona de Servicio del Puerto supera los 650.000 metros cúbicos, cifra muy superior a la del siguiente puerto pesquero español y que sitúa a Vigo entre los primeros pesqueros del mundo.

Según la Memoria del Puerto de Vigo correspondiente a 2009, la pesca fresca subastada el pasado año ascendió a 88.976 toneladas, lo que supuso un incremento del 0,11 por ciento con respecto al ejercicio anterior. Los compradores-exportadores distribuyen estas capturas por una red comercial que se extiende por todo el territorio español de modo que, diariamente, salen

---

Sigue siendo el primer puerto del mundo en tráfico de pescado para consumo humano

---

Desde hace más de 50 años, las subastas de pesca fresca se sitúan entre las 60 y 90 mil toneladas

---



de O Berbés camiones de pescado con destino a prácticamente todas las provincias españolas. Asimismo, se producen envíos a otros países como Italia, Portugal y Francia. Desde hace más de 50 años, las subastas de pesca fresca se mantienen entre las 60.000 y 90.000 toneladas, obteniéndose las mejores calidades de peces, crustáceos, moluscos y cefalópodos con destino, también, a las fábricas de conservas.

En el Puerto de Vigo se mueve pesca congelada por dos medios de transporte: en los citados buques pesqueros congeladores, que en su gran mayoría tienen base en el puerto vigués, y que en el año 2009 descargaron 65.796 toneladas; y en buques mercantes, frigoríficos o portacontenedores, cuyo movimiento ascendió a 539.988 toneladas.

El total de pesca fresca, salada y congelada manipulada el pasado año fue de 697.259 toneladas, lo que representa un 7,27 por ciento menos que en 2008, aunque estas cifras mantienen a Vigo como el primer puerto de mundo en tráfico de pescado para consumo humano.

Además, existen muelles construidos por empresas privadas en régimen de concesión. En estos muelles se han manipulado



## *La seguridad en mar se prepara en tierra*

A través de la clasificación de los buques y la certificación de sus equipos, Bureau Veritas, referencia mundial en Calidad, Seguridad, Medio Ambiente y Responsabilidad Social, gracias a su aplicación informática VeriStar, ofrece a los armadores y astilleros una gama de servicios a medida que contribuyen a incrementar la seguridad, fiabilidad y rentabilidad de los buques.

Desde 1828, Bureau Veritas comparte su saber hacer en todos los sectores de la economía. Presentes en la actualidad en 140 países, nuestra cartera de clientes reúne 200.000 empresas a las que apoyamos cada día en sus objetivos de creación de valor.

Tel.: 912 702 200  
info@bureauveritas.es  
[www.bureauveritas.es](http://www.bureauveritas.es)



**BUREAU  
VERITAS**

*Move Forward with Confidence*

125485 toneladas de mercancía general, de las que 100.212 han sido de pescado congelado y el resto de granito y otros. La importancia de la pesca fresca en este puerto hace que a las importantes obras realizadas en los últimos años, haya que añadir la finalización en 2009 de las obras del proyecto “Saneamiento integral del Puerto Pesquero”.

También, en el transcurso de 2009 se han llevado a cabo obras de pavimentación, urbanización y modernización de instalaciones de diversos muelles y zonas del Puerto. Según la Plataforma Tecnológica da Pesca, da Consellería do Mar, el gallo ha sido, en

---

**Gallo, mendo limón, merluza, rape y pota pequeña, principales especies de la lonja viguesa**

---

**En lo que va de año, se ha producido un incremento en las descargas de fresco y congelado**

---



el primer semestre de este año, la principal especie de la Lonja viguesa, seguido del mendo limón y de la merluza. El rape y la pota pequeña completan el ranking de las especies más importantes del Puerto de Vigo en este período.

Sólo de gallo, se descargaron 2.921 toneladas de enero a julio de 2009. Por su parte, el mendo limón alcanzó las 1.853 toneladas y la merluza 1.525 toneladas. En cuarto lugar, se situó el rape, con 1.380 toneladas mientras que la pota pequeña superó las 1.376 toneladas.

Pese a la crisis económica, Vigo mantiene un liderazgo claro, que se afianza durante los cinco primeros meses de 2010. Así, hasta mayo, la descarga de pescado congelado repuntó con un incremento de más de un tres por ciento, al alcanzar las 247.000 toneladas. Por su parte, la pesca fresca experimentó una subida del 1,77 por ciento, respecto al mismo periodo de 2009.

Según la Autoridad Portuaria de Vigo, esta mejora en este tipo de tráficose debe a la simplificación de los trámites en el Puesto de Inspección Fronteriza (PIF). En general, el tráfico de mercancías en el Puerto de Vigo creció en torno a un 15 por ciento en los cinco primeros meses de este año. Los alimentos, con más de un 60 por ciento, el gasóleo, con más de un 95 por ciento, los metales, con más de un 86 por ciento, las piezas auto, con un 35 por ciento y la pizarra, con más de un 44 por ciento fueron los principales responsables de este notable crecimiento.

Además del incremento del tráfico de mercancías, también creció el de personas, al contar con un total de seis cruceros en el Muelle de Trasatlánticos durante el pasado mes de junio y la promoción a grandes navieras americanas. ⚓