
Baleares gozan de total exención de los derechos de Aduanas.

En el cuadro nº 19 se reflejan los grados de utilización a 31.12.90 de estos contingentes. Se observa un grado muy variable en los resultados, siendo de destacar el 88,1% de los peces vivos, frescos, refrigerados, congelados y filetes frescos refrigerados y congelados. El grado de utilización de las conservas de pescado, el 27,7%, supone una disminución de 8 puntos con respecto a 1989; en el caso de las harinas de pescado que se sitúa en el 36,2%, la disminución con respecto al año anterior es de 23,2 puntos.

4.2.7. Restricciones cuantitativas frente a terceros países

El Reglamento 3966/89 fijó para el año 1990 los productos sometidos a restricciones cuantitativas frente a terceros países. Se trata de contingentes cuantitativos que son medidas de política comercial que limitan la importación de ciertas mercancías a cantidades determinadas con pago de los derechos del arancel que corresponda. Agotado el cupo concedido no se permiten ulteriores importaciones de dichas mercancías.

En el cuadro que se adjunta se observa que el grado de utilización es muy variable. Como viene siendo habitual se han agotado los contingentes de merluza fresca, refrigerada y congelada, y prácticamente los filetes de merluza congelada, asimismo se observa un alto grado de utilización del contingente de bacalao sin secar salado o en salmuera.

4.2.8. Participación española en los contingentes comunitarios

En el año 1990 la Comunidad procedió a la apertura y gestión, mediante diversos Reglamentos, de contingentes arancelarios para determinados productos pesqueros en base a negociaciones en el seno del G.A.T.T. Reglamento 3380/89, o acuerdos preferenciales, Reglamento 3380/89 y 3706/89 y los autónomos Reglamento 4043/89.

El objetivo de estos contingentes es el abastecimiento de la Comunidad el volumen total de apertura se sitúa en torno a las 250.000 toneladas en el cuadro que se adjunta se recogen los más relevantes y se observa un grado de utilización muy bajo por parte de España, salvo para los filetes de bacalao seco, salado o en salmuera que se sitúa en el 83,8%, más bajos pero de una cierta significación son los grados de utilización de la merluza plateada fresca, refrigerada y con-

gelada, los bacalao secos, salados o en salmuera, los sin secar y secados (cuadro nº 21).

XIV.5. POLITICA DE INVESTIGACION OCEANOGRAFICA Y PESQUERA

En el Capítulo XII se integra, junto con el resto de actividades de Investigación y Experimentación del Departamento, la Investigación Oceanográfica y pesquera. En dicho Capítulo se describen de forma pormenorizada cada una de las actividades del Instituto Español de Oceanografía en 1990. En este apartado nos limitaremos a efectuar una presentación ordenada de aquellos aspectos de la investigación directamente relacionados con la política de investigación oceanográfica y pesquera que inciden especialmente en el asesoramiento a la Administración, bajo el punto de vista de tres grandes áreas:

5.1. Area de evaluación de recursos pesqueros

La evaluación del estado de explotación de las poblaciones de especies marinas, tiene un lugar preponderante en la política pesquera. Es la base en que se sostienen informes científicos-técnicos de pesca tanto en el marco de la CEE, como en negociaciones con terceros países, en los que nuestra flota desarrolla su labor, así como para la gestión de la actividad pesquera nacional.

5.1.1. Aguas de la CEE.

Existen 13 líneas de investigación en esta zona, todas ellas dirigidas a la evaluación de los recursos pesqueros, unas de ellas con visión global por zonas y otras más específicas sobre pesquerías puntuales de ciertas especies de gran interés comercial.

Las líneas de investigación recaen tanto sobre los peces demersales o de fondo (merluza, cigala, rapés, gallos), como sobre los pelágicos (anchoa, sardina, jurel, caballa, bacaladilla) y hasta los mamíferos marinos.

Se realizaron siete campañas de investigación que han permitido la evaluación directa de las poblaciones y conocer su evolución en el tiempo, así como determinar épocas y zonas de veda para ciertas especies de gran importancia pesquera. Se lleva además un seguimiento de las capturas tanto en número de

CUADRO 17
Contingentes empresas conjuntas reglamento 3964/89

Productos	Volúmen del contingente Tm.	% Utilización contingente
Merluza congelada	9.820	100,0
Filetes congelados diversos	1.910	99,4
Bacalaos salados sin secar	865	100,0
Atunes congelados	865	100,0
Pescado variado fresco	6.888	23,7
Pescado variado congelado	2.465	97,0
Illex congelado	4.320	27,2
Moluscos frescos refrigerados y congelados	3.755	61,0
Crustáceos congelados	3.580	99,7
Crustáceos vivos y frescos	340	35,9

CUADRO 18
Mecanismo complementario de los intercambios reglamento 3967/89

Producto	Volúmen del contingente Tm.	Parte intracomunitaria Tm.	Cantidad Autorizada Tm.
Bacalaos frescos o refrigerados	9.990	3.440	2.484
Merluza fresca o refrigerada	19.890	14.825	14.612
Bacaladilla fresca o refrigerada y congelada	1.460	70	38
Chicharros frescos y refrigerados	460	470	2.716
Filetes bacalao fresco refrigerado	7.600	5.290	3.485
Bacalaos sin secar salados o en salmuera	26.470	6.865	5.345
Centollas vivas	4.300	2.645	1.298
Almejas vivas frescas refrigeradas	70.375	57.930	6.465

CUADRO 19
Contingentes de Canarias Reglamento 3702/89

Producto	Volúmen del contingente Tm.	Importación Tm.	% de utilización
Peces vivos, frescos, refrigerados congelados y filetes frescos refrigerados y congelados	17.596	15.053	88,1
Pescado salado o en salmuera	596	277	46,5
Crustáceos y moluscos	21.387	12.133	56,7
Conservas de pescado	10.007	2.775	27,7
Harinas y polvos de pescado	27.483	9.937	36,2

CUADRO 20
Restricciones cuantitativas reglamento 3966/89

Producto	Volúmen del contingente Tm.	Autorizado Tm.	% de utilización
Bacalaos frescos o refrigerados	7.000	338	4,8
Anchoas frescas o refrigeradas	6.000	173	2,9
Merluzas frescas o refrigeradas	7.000	7.000	100,0
Bacaladillas frescas o refrigeradas	1.400	-	0
Chicharros frescos o refrigerados	50	-	0
Merluza congelada	34.000	34.000	100,0
Filetes de bacalao fresco o refrigerado	3.000	6	0,2
Filetes de merluza congelados	11.000	10.527	95,7
Bacalaos sin secar salados o en salmuera	20.500	13.629	66,5
Centollas vivas	1.000	275	27,5
Almejas vivas frescas y refrigeradas	20.000	3.134	15,7

CUADRO 21
Contingentes comunitarios y participación española

Producto	Tipo de Conting	Nivel de apertura CEE Tm.	Utilización real España Tm.	% Utilización/ contingente
Arenques	GATT	34.000	0	0
Bacalaos secos, salados o en salmuera enteros, descabezados o en trozos	GATT	25.000	2.600	10,4
Merluza plateada fresca, refrigerada y congelada	GATT	2.000	494	24,7
Filetes de bacalao congelado	GATT	10.000	127	1,3
Bacalaos frescos Eglefinos frescos Caboneros frescos	EFTA	3.500	37	1,06
Filetes frescos refrigerados y congelados	EFTA	1.500	0	0
Preparaciones y conservas de pescado, caviar y sucedaneos (arenques)	EFTA	250	4,04	1,6
Conservas de sardinas	EFTA	200	4,53	2,2
Conservas de caviar	EFTA	60	0,20	0,5
Crustáceos y moluscos preparados y conservados	EFTA	120	0	0
Pescado seco sin salar (bacalaos los demás)	Preferencial noruega	3.900	0	0
Bacalaos secos salados	Preferencial noruega	13.250	0	0
Pescado salado sin secar ni ahumar, pescado en salmuera (bacalaos)	Preferencial noruega	10.000	478	4,8
Bacalaos frescos refrigerados y congelados destinados a la transformación	Autónomo	40.000	114	0,3
Carboneros frescos, refrigerados y congelados destinados a la transformación	Autónomo	15.000	0	0
Eglefinos frescos, refrigerados y congelados destinados a la transformación	Autónomo	10.000	0	0
Bacalaos salados o en salmuera sin secar o ahumar	Autónomo	53.000	10.178	19,2
Bacalaos secos sin salar ni ahumar	Autónomo	800	0	0
Filetes de bacalao seco, salado o sin salar	Autónomo	1.200	1.006	83,8
Filetes de carbonero salado destinado a la transformación	Autónomo	3.500	0	0
Gambas frescas refrigeradas o congeladas destinadas a la transformación	Autónomo	5.000	0	0
Halibut negro, fresco, refrigerado o congelado destinado a la transformación	Autónomo	2.000	0	0

desembarcos de las especies, como en sus tallas, zonas de pesca o artes que se utilizan, en los 12 puertos más indicativos, controlando asimismo la evolución de la captura por unidad de esfuerzo. Estos datos han sido de importancia relevante en los Comités Científicos y Técnicos sobre las pesquerías de la CEE, para su posterior adopción en materia de la Política Pesquera Común.

5.1.2. Zona del Mediterráneo Occidental

Zona de interés especial en la actualidad para la CEE, la cual ha financiado algunos estudios internacionales para la evaluación y gestión de las pesquerías

del Mediterráneo Occidental, con activa participación del Instituto.

Se realizó una importante campaña de evaluación de especies pelágicas.

Estos estudios permiten sentar las bases comunes de datos y estandarizar técnicas que faciliten la evaluación de los stocks explotados por varios países. Además 9 reuniones científicas y 13 documentos científicos han sido herramientas y resultados de estos estudios.

Destacamos la finalización de un proyecto de las pesquerías locales de la Región Surmediterránea financiado por la CEE que ha durado 3 años y el seguimiento de la conflictiva pesquería de pulpito en Cataluña.

5.1.3. *Pesquerías en Africa Noroccidental*

Se viene incidiendo en el estudio de los recursos de sardina, cefalópodos, espáridos y crustáceos. Especies estas de gran importancia pesquera y motivo de numerosas negociaciones con los países terceros de esa área.

Han permitido estos estudios un asesoramiento científico y técnico en las negociaciones pesqueras entre CEE y Marruecos y CEE con Mauritania, por ejemplo.

También y gracias a ocho reuniones científicas y dos campañas de investigación, se han realizado numerosos informes dirigidos al conocimiento, para el posterior asesoramiento a la Administración, de comunidades de especies pesqueras, en zonas como el Golfo de Guinea, Senegal, Guinea Bissau, Guinea Conakry y otros países dentro de las pesquerías del Comité de Pesca del Atlántico Centro Oriental de la FAO.

5.1.4. *Túidos y especies afines*

Especies de una enorme importancia económica ya que sobre ellas actúa una flota pesquera de gran tamaño, en zonas tan alejadas como el Pacífico Centro Oriental, Atlántico Central e Indico.

Seis proyectos de investigación se ocupan de cada una de las especies más relevantes (pez espada, atún blanco, atún rojo y atunes tropicales).

Dadas las características de amplia distribución geográfica y de migración de estas especies, el asesoramiento a la Administración se lleva a cabo dentro del marco de la Comisión Internacional del Atún (IC-CAT), que además permite desarrollar líneas de investigación paralelas con otros países.

Es de resaltar la realización de tres campañas de marcado para los estudios de migración de estas especies y la participación en nueve reuniones científicas internacionales. Se ha asesorado a la Administración a través de 13 informes científicos.

5.1.5. *Pesquerías en aguas lejanas*

Para terminar destacamos el seguimiento de pesquerías en zonas tan alejadas de nuestro país como la Plataforma Patagónica con dos campañas de investigación en dicha zona. También otros informes sobre las pesquerías del Atlántico Sudoriental con la realización de campañas en aguas de Angola, así como supervisión de nueve campañas y realización de otras en aguas de Noruega y Svalbard (N.A.F.O.).

Además se ha seguido participando en las reu-

nes de evaluación de los recursos de peces en la Antártida y en la preparación de una próxima campaña al principio del año 1991.

5.2. *Area de acuicultura*

Durante los últimos años la acuicultura se ha desarrollado con gran rapidez. Es sin lugar a duda este desarrollo una de las acciones importantes que ha llevado y lleva a cabo la política pesquera, financiando en muchos casos proyectos en este sector.

El Instituto Español de Oceanografía como organismo asesor en este campo lleva a cabo todas las acciones de investigación y apoyo para esta acción. Resumimos brevemente a continuación los campos de investigación tratados.

5.2.1. *Cultivo de peces, crustáceos y algas*

Es de resaltar en la zona de Galicia y Cantábrico la puesta a punto y mejora de técnicas de cultivo de las especies rodaballo, besugo y abadejo, destacando las técnicas de reproducción, cultivo larvario y engorda.

Existe un proyecto subvencionado por la CEE que juntamente con otros cuatro países europeos, desarrollará técnicas sobre nutrición de larvas de rodaballo, de tres años de duración.

Se han presentado comunicaciones científicas a reuniones internacionales, informes de asesoramiento y se desarrollaron tres tesis doctorales.

En Mazarrón (Murcia) se ha puesto en funcionamiento una nueva planta de cultivo, dirigida en principio al cultivo de la dorada, lubina y crustáceos.

En la planta de cultivos de Tenerife se llevaron a cabo experiencias en reproducción de lubina y dorada.

5.2.2. *Cultivo de moluscos*

Se lleva a cabo en los centros de Coruña y Mar Menor. Las actividades van dirigidas al mejor conocimiento para el desarrollo de la producción de estas especies de gran interés comercial.

Se centran en la investigación sobre la fisiología y nutrición de larvas y semillas de ostra, mejillón y vieiras, además del estudio de la explotación de los bancos naturales, con vistas a la mejora de estos métodos de cultivo.

Las experiencias sobre algas se desarrollan en el Centro Oceanográfico de Santander. Investiga sobre la respuesta de estas poblaciones de algas a los distintos sistemas de explotación, con el objetivo de asesorar a

la Administración en el desarrollo de técnicas encaminadas a incrementar los rendimientos de estos campos naturales mediante nuevos sistemas de producción de plántulas de interés comercial.

5.3. Area del medio marino y protección ambiental

Este área es el pilar en el que se cimenta toda la investigación oceanográfica, de indudable importancia para el desarrollo de una adecuada política pesquera, dadas las relaciones existentes entre las características ambientales del medio marino y la producción pesquera.

Además de esta interrelación con la pesca este área abarca los estudios para el cumplimiento de los compromisos derivados de acuerdos internacionales y nacionales relativos a la protección del medio marino.

Se han desarrollado en este campo investigaciones en el medio ambiente para conocer los ecosistemas, en lugares de tanto interés como la plataforma gallega, canarias o Baleares.

Se llevaron a cabo estudios de apoyo al área de cultivos marinos mediante la vigilancia e investigación sobre mareas rojas que son otras líneas prioritarias en este área. Sobre este último punto se mantiene un muestreo sistemático a lo largo del año, para comunicar la aparición de estas mareas rojas a las autoridades sanitarias, así como el estudio de la posible aplicación de técnicas predictivas de estas apariciones.

Para terminar este Capítulo destacamos los estudios de control y conocimiento de la distribución de los principales contaminantes, los estudios de la circulación costera, soporte de estudios posteriores de procesos de transporte, producción biológica y comportamiento de los Organismos y los numerosos trabajos de cartografiado geológico tanto de área de la plataforma continental española (Cartas de pesca de Baleares y Canarias, cartas algalógicas de Santander y Asturias), como de las zonas adyacentes a la base antártida española (estrecho de Brannsfjeld y Bahía del Sur).

XIV.6. POLITICA SOCIO-PROFESIONAL DE FORMACION PESQUERA

6.1. Desarrollo de la política común en materia de formación.

6.1.1. Programa trianual entre el Reino Unido, España y Portugal.

Durante 1990 y al amparo del Programa cofinanciado por el Fondo Social Europeo, se siguieron desa-

rollando en la Universidad de Hull (Inglaterra) dos cursos de Comercialización y Transformación de Pescado y uno de Tecnología y Gestión Pesquera, a los cuales han asistido un total de 28 becados, de acuerdo con la Orden Ministerial del M.A.P.A. de 5 de julio de 1989 (B.O.E. nº 162 de 08.07.89), sobre Concesión de ayudas para el Perfeccionamiento de Enseñanzas Náutico-Pesqueras durante 1989 y 1990.

Con cargo al mismo Programa, profesionales del sector pesquero del Reino Unido han tenido ocasión de recibir formación sobre distintas materias relacionadas con el sector pesquero español, a lo largo de nuestro litoral, contando para ello con la colaboración de Instituciones como I.S.M., Cofradías de Pescadores, etc.

6.1.2. Participación en otros foros internacionales.

La Secretaría General de Pesca Marítima, a través de la Inspección General de Enseñanzas Profesionales Náutico-Pesqueras, ha participado en las reuniones anuales del European Diving Technology Comitee y en el foro de la Organización Internacional Marítima (O.M.I.). También se ha participado, a instancias de la Comunidad Económica Europea a través de su Dirección General V, en reuniones para el estudio de una directiva sobre Seguridad Marítima y Formación.

6.2. Política interna.

6.2.1. Becarios extranjeros en Centros de Formación Náutico-Pesqueros españoles.

En Enseñanzas hemos de destacar, en cumplimiento del Acuerdo de Pesca C.E.E.-Marruecos, la asistencia, a diferentes Cursos Profesionales Marítimo-Pesqueros impartidos en los Institutos Politécnicos de Formación Profesional Marítimo-Pesquera, de 61 alumnos marroquíes, mas 8 de la misma nacionalidad, respetando las Obligaciones todavía Pendientes de Acuerdo Bilateral España-Marruecos, que finalizan en septiembre de 1991.

Asímismo, se preparó un curso especial sobre Radar Arpa para profesores marroquíes en este campo, en el Instituto de Pasajes.

Por Acuerdos de Cooperación Técnica estudiaron, en el Instituto Politécnico de Formación Profesional Marítimo-Pesquera de Pasajes, un alumno de Gabón y tres de Mozambique.

En el Capítulo de Perfeccionamiento sobre las Enseñanzas Marítimo-Pesqueras, dentro de nuestras fronteras y con subvención de la Secretaría General de Pesca Marítima, se celebraron dos cursos para recicla-