

Eurodiputados presentan una declaración en defensa de las almadrabas



Noticias

El texto destaca el carácter tradicional de esta técnica de pesca del atún rojo y pone en valor su carácter respetuoso con el medio y los recursos marinos

Un total de 17 eurodiputados de cuatro grupos políticos de la Eurocámara han presentado una **declaración escrita en defensa de las almadrabas**, iniciativa impulsada por España, Italia y Portugal, los tres países de la Unión Europea (UE) que las tienen operativas, informaron los socialistas españoles.

El texto destaca el carácter tradicional de esta técnica de pesca del atún rojo y pone en valor su carácter respetuoso con el medio y los recursos marinos, debido a su estacionalidad, a su carácter estrictamente local, a su bajo consumo energético y a su escasa generación de residuos y desperdicios. Asimismo, subraya que es un arte con un tamaño de la malla que la hace altamente selectiva, evitando al máximo las capturas accesorias, señalan los eurodiputados.

Éstos ponen de manifiesto la importancia socioeconómica de las almadrabas y ponen el ejemplo del número medio de puestos de trabajo que genera este arte de pesca: 43 frente a los 10 de cerco de atún del Mediterráneo o del palangre de superficie en aguas internacionales. Los eurodiputados consideran, por tanto, que "se trata de una técnica de pesca intensiva en mano de obra, que genera altos impactos positivos en las economías locales".

Con esta iniciativa parlamentaria, se insta al Consejo y a la Comisión Europea (CE) a promover medidas y acciones de ayuda y protección de las almadrabas, tales como la concesión de cuotas científicas adicionales o que establezcan líneas de ayudas y subvenciones para las empresas del sector, tal y como ya existen en otros ámbitos pesqueros.

Por último, reclaman al Consejo y a la Comisión que apoyen la iniciativa de incluir a la almadraba en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, siguiendo las directrices del informe que elaboró en 2012 la Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico.

Redacción