

Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA
MEXILLÓN DE GALICIA. Número 18. Xuño de 2017.

Boletín informativo Nº 4

Ano III. Abril do 1999

O sector xa ten a súa casa

Portada do Boletín da
DOP de abril de 1999

Relato dunha década 2007- 2017

07 Galardón

O LIBRO MEXILLÓN
DE GALICIA RECIBE
O RECOÑECEMENTO
INTERNACIONAL

10 I+D

O PROXECTO MYTIGA
ENTRA NA SÚA RECTA
FINAL TRAS CATRO
ANOS DE TRABALLO

EDITORIAL

Un logro colectivo

Ilusión, convicción, incerteza... Seguramente estas tres sensacións, e algunha máis, foron experimentadas intensamente no ano 1989 polos que decidiron establecer as bases do que é hoxe a Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia.

Ilusión ante un proxecto colosal: converter un alimento historicamente ligado a Galicia, abundante e habitual na nosa dieta, nun produto cun valor distintivo, capaz de transmitir aos consumidores a certeza de atoparse ante algo excepcional. Un enorme salto adiante para equiparar ao mexillón co mellor da despensa mariña galega.

Convicción sustentada na seguridade de estar no lugar adecuado para levalo a cabo. Un enclave, Galicia, onde se xuntan as condicións óptimas que ofrecen as rías para a produción do mexillón cunha longa tradición de saber facer traspasado de pais a fillos a través de xeracións. E incerteza, unha percepción natural, lóxica e propia da incapacidade para albiscar o futuro do proxecto iniciado.

Ese impulso inicial foi consolidándose en sucesivas etapas ata chegar a 2007, ano en que aquela idea xurdida dezoito anos antes convertíase nunha magnífica realidade coa inscrición da Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia no rexistro da Comisión Europea. A primeira DOP dun produto do mar que obtiña o recoñecemento da Unión Europea. Hoxe queremos recoñecer o labor de todos os que axudaron co seu esforzo e dedicación a construír

este lugar común que é a DOP Mexillón de Galicia, un espazo desde o que produtores, transformadores e comercializadores reivindicaron o valor dun produto único a través do selo que garante a súa orixe e a súa calidade.

Non está a ser un camiño fácil, ninguén dixó que o fose. Mexillón de Galicia é un proxecto que aúna dimensión (moitos actores en liza) e diversidade (as súas sensibilidades non sempre coinciden), dous conceptos que requiriron boas



MEXILLÓN DE GALICIA É UN PROXECTO CON DIMENSIÓN E DIVERSIDADE, CONCEPTOS QUE REQUIREN SENSIBILIDADE



doses de sensibilidade e equilibrio por quen tivo nas súas mans a responsabilidade de pilotar esta nave. Tras dez anos transcorridos, cremos que o balance obtido é, en xeral, satisfactorio. Non hai nada de autocompracencia nesta afirmación. Se reparamos no que eramos e o que somos actualmente calquera dúbida quedará aclarada. E eses logros son colectivos. Pertencen a todos os que creron e seguen crendo firmemente en Mexillón de Galicia, a nosa marca. É momento por tanto de felicitar-nos polas metas alcanzadas. Pero queda traballo por facer. Queda camiño por andar. Sigamos facéndoo xuntos.

Mexillón de Galicia



SUMARIO

02 Editorial

Un logro colectivo.

03/05 Dez anos de DOP

07 Galardón

"Mexillón de Galicia", segundo mellor libro de gastronomía do mundo.

08 Sector

O Consello Regulador presidirá o grupo de traballo de mariscos do Consello Consultivo da UE.

10 I+D.

O Proxecto Mytiga chega á súa recta final.

Edición

CONSELLO REGULADOR DA
DENOMINACIÓN DE ORIXE
PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA

Avda. da Mariña, 25, 1º.
36600 Vilagarcía de Arousa, Pontevedra

facebook.com/mejillondegalicia

Número 18. Xuño de 2017.

Depósito Legal: PO 23-2013

DEZ ANOS DE DOP: 2007-2017



Crónica dunha década

2017 NON É UN EXERCICIO MÁIS PARA A DOP MEXILLÓN DE GALICIA. ESTE ANO, A NOSA MARCA CUMPRE 10 ANOS

Foi o 13 de setembro de 2007 cando o Diario Oficial da Unión Europea publicaba o regulamento a través do cal se recoñecía e inscribía a Mexillón de Galicia como Denominación de Orixe Protexida. A recompensa a un traballo que se puxo en marcha a principios dos noventa, cando o Consello Regulador iniciou as súas actividades dirixidas ao cumprimento dun obxectivo claro e que segue en plena vixencia: fomentar a calidade do mexillón galego. Un percorrido moi intenso, non exento de problemas, que resumimos na seguinte información.

PRODUTO TRANSFORMADO

O recoñecemento en 2007 da DOP coincide coa aplicación do arancel cero ás importacións do mexillón de Chile, abrindo a porta ao uso habitual, e fraudulento, de mencións na etiquetaxe relativas á orixe galega do mexillón para aproveitarse da súa fama ante os consumidores. A

principal consecuencia desa conduta reflectiuse na demanda da industria transformadora, que pasou de absorber en 2007 o 60% da produción galega a un 37% na actualidade. As iniciativas articuladas desde o Consello Regulador para preservar a todos aqueles que apostaron pola marca Mexillón de Galicia (produto-

A COMERCIALIZACIÓN DO MEXILLÓN ESTIVO SUXEITA A NUMEROSOS CAMBIOS

res, empresas, comercializadores...) obtiñen a súa recompensa en forma de sentenzas xudiciais como a do Xulgado Mercantil de Pontevedra de 2015, ratificada un ano despois pola Audiencia de Pontevedra, que determinaba que calquera mención á orixe galega do mexillón nos seus distintos formatos comerciais é ilegal se non levan o selo de Mexillón de

Galicia.

FRESCO

A comercialización do mexillón fresco tamén estivo suxeito a numerosos cambios. Os mercados centrais (Mercamadrid, Mercabarna...) concentraban case o 100% da distribución dos alimentos frescos, entre eles os produtos do mar. Aos

(continúa na páxina 04)

Evolución favorable

Durante esta década, Mexillón de Galicia mantivo unha evolución moi favorable nos seus rexistros, superando con claridade os inicios doutros proxectos similares. Proba desta boa marcha é a regularización de operadores realizada a finais de 2016. As cifras obtidas tras ese proceso son elocuentes: 2.091 bateas, 48 empresas certificadas e 12 comercializadoras inscritas. A DOP eleva así ata o 63% a súa capacidade de oferta de produción, porcentaxe que alcanzaría o 85-90% no caso da industria transformadora.

DEZ ANOS DE DOP: 2007-2017

(ven da páxina 03)

poucos, foron cedendo esa relevancia en favor das cadeas de distribución, que actualmente superan o 60% de cota de mercado. De igual modo, produciuse un cambio nas prácticas comerciais e así, hoxe en día, cada categoría e produto está perfectamente definido a través das fichas técnicas. Nas súas etiquetas inclúen ademais aspectos relacionados coa calidade, rendemento, homoxeneidade, elaboración, número de pezas...

PRESENTACIÓN DE PRODUTO

Quizá sexa este o apartado no que se perciben os cambios de forma máis evidente. A presentación foi evolucionado sustentándose en razóns tan diversas como a necesidade de adaptarse aos distintos mercados aos que chegaba ou a esixencias loxísticas. Un dos aspectos nos que mellor se percibe a evolución antes mencionada é o que ten que ver cos envases. E así, hoxe é posible atopar mexillón en bandexa con atmosfera protectora, en bolsas aptas para o microondas, barquetas pechadas para autoservizo, unidades de venda individual en bolsa de dous quilos ou menores...

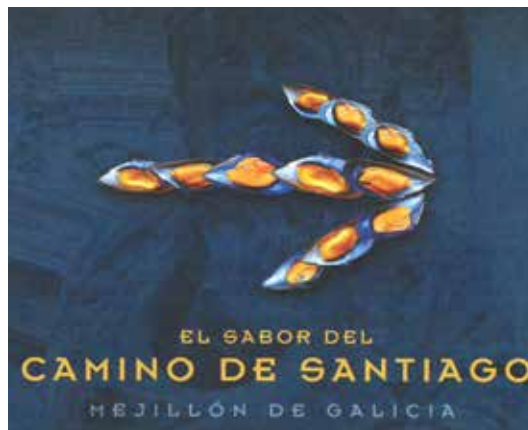
CULTIVO

Todo o anterior ten unha influencia directa no cultivo, que ha de ser capaz de ofrecer un produto máis homoxéneo no seu tamaño e cun maior rendemento para dar así unha adecuada resposta ás demandas dos consumidores.

IMAXES E TEXTOS DUNHA ÉPOCA

Os cambios rexistrados ao longo deste decenio fanse visibles tamén na evolución dos distintos soportes gráficos utilizados pola DOP Mexillón de Galicia para trasladar a súa imaxe de marca ao mercado e aos consumidores. Desde os receiptarios e as etiquetas

identificativas do mexillón, ata os documentos publicitarios e promocionais, pasando polos boletíns informativos. Todas esas fotos e textos contribuíron a converter a DOP no que é na actualidade e por iso adquiren agora un gran valor simbólico.





DEZ ANOS DE DOP: 2007-2017



O valor do que é único

"Fomentar a calidade do mexillón, tanto nas actividades de cultivo como na elaboración, a transformación e a distribución para poder ofrecerlle ao consumidor un produto acorde coas súas expectativas e esixencias". Ese foi o reto que se encomendaron os promotores do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia. Tratábase de alcanzar un logro formidable, pero tiñan ao seu favor a vantaxe engadida de dispoñer dun produto único, diferente, ao que moitos deles levaban dedicando toda a súa vida.

O Consello Regulador tiña por diante unha tarefa inxente. Desde a incorporación de asociados á nova organización ata a construción da estrutura legal

e administrativa necesaria para o seu funcionamento. Todo ese traballo perseguía un obxectivo tan claro como ambicioso: converter un produto dabondo coñecido, por habitual na nosa dieta, nunha marca de calidade.

Dez anos é unha traxectoria breve, pero proporciona a suficiente perspectiva para reparar no moito que se avanzou, a pesar das numerosas dificultades que se nos presentaron no camiño.

A modo de exemplo, lembrar a regularización de operadores recentemente levada a cabo, así como a modificación do Prego de Condicións ou a actualización do Regulamento, medidas que conseguiron fortalecer á DOP, adaptala ás esixencias imperantes no mercado e poñer ao

día as normas que rexen o seu funcionamento. Os esforzos han de centrarse agora en seguir levando a nosa marca, Mexillón de Galicia, cara ao lugar que lle é propio, é dicir, o escalafón reservado á excelencia. Tamén aquí se deron pasos importantes, pero situar unha marca e consolidala entre os consumidores é unha tarefa esixente que require doses importantes de constancia e convicción.

Constancia para non caer no desalento e convicción sustentada na certeza de posuír unha marca que representa a mellor garantía de futuro para o sector nun contexto como o actual, definido por un mercado globalizado no que resulta complicado facerse visible. Mexillón de Galicia, do mesmo xeito que outros selos de calidade como a Champaña en Francia ou Rioja en España, repre-



DEZ ANOS É UNHA TRAXECTORIA BREVE, PERO PROPORCIONA A PERSPECTIVA PARA REPARAR NO MOITO QUE SE AVANZOU



senta moito máis do que a súa etiqueta poida mostrar. É unha filosofía de vida, unha forma de facer ben as cousas que, no noso caso, trata de traspasar o ámbito local para facerse máis universal porque aí é onde está o seu destino. Nese tránsito necesario, as DOPs convértense en ins-

trumentos especialmente eficientes porque actúan a modo de paraugas dando cobertura a pequenas empresas que por si soas non poderían conseguir a no-



SITUAR UNHA MARCA E CONSOLIDALA ENTRE OS CONSUMIDORES É UNHA TAREFA ESIXENTE



toriedade que buscan, ben porque non dispoñen dos recursos necesarios, ou porque a contía que poñan destinar a ese fin non alcanza o rango necesario para facela produtiva. Aí é onde as DOPs, como Mexillón de Galicia, xogan un papel relevante, porque fan forte no seu conxunto a moitas empresas que, como é o noso caso, dedícanse á produción, transformación e comercialización de mexillón, conseguindo así darlle notoriedade. Por tanto, é unha responsabilidade compartida que Galicia manteña e reforce a oportunidade que lle ofrece o noso produto a través da DOP para gañar visibilidade e presenza no mercado e garantir o crecemento comercial do sector. E é unha obriga para todos os que formamos parte de Mexillón de Galicia non decaer no esforzo e manter a convicción na nosa marca. Trátase, en suma, de defender o noso escudo, unha insignia que simboliza o valor do que é único.

PLANS DE ACTUACIÓN NO TERRITORIO



Foto: Adrián Capelo

ESTUDO AROUSA: UNHA FERRAMENTA DE PROTECCIÓN E DESENVOLVEMENTO DA RÍA

As condicións únicas que definen ás rías galegas e, especialmente, á Ría de Arousa fan deste territorio unha zona de gran valor natural. Unha unidade territorial de ecoloxía única, na que o home se sitúa nunha posición central. A idea de excelencia domina este territorio, dotando aos seus produtos dunha alta reputación en calidade. Unha imaxe que está moi ligada á natureza, e a unha visión de Galicia como territorio virxe. Queda claro que estas cualidades son un tesouro a protexer. Pero, ¿Qué debemos protexer? Non é suficiente só con protexer o natural ou o patrimonial, senón todo un modo de vida. Centrarse unicamente no físico pode levar a solucións cosméticas. Pódense atopar facilmente exemplos en cidades que agora dependen principalmente do turismo na busca do pintoresco, nas que desapareceu por completo o seu carácter.

Na Ría de Arousa, o modo de vida está fortemente ligado ás actividades produtivas, á

explotación duns recursos naturais de gran calidade, e a uns sistemas de produción e xestión de pequena escala, na terra e no mar, que dificultaron a industrialización, pero constituíronse como garantías da máxima calidade do produto.

Tras 25 anos de relación coa Ría de Arousa, asentando en Corrubedo a súa residencia vacacional, o arquitecto David Chipperfield foi testigo dos desenvolvementos urbanísticos incontrolados, da degradación dos espazos naturais e das dificultades de desenvolvemento das economías. Porén, a calidade das paisaxes, dos produtos e, en definitiva, do seu modo de vida, a converten nunha rexión cun enorme potencial de desenvolvemento. En 2016 puxo en marcha o Estudo Arousa, un programa de investigación no territorio da Ría de Arousa e o Barbanza. A iniciativa naceu coa intención de potenciar o desenvolvemento económico da rexión, á vez que se protexen os valores do territorio. Ese

mesmo verán presentouse ante as autoridades locais e rexionais, expertos, organizacións e sectores produtivos, un estudo preliminar que describía a grandes trazos as condicións do territorio. Identificáronse factores de especial relevancia. Desde a análise do construído, preocupa o gran número de edificios baleiros ou incluso en ruína, producindo unha imaxe de degradación e impedindo un atractivo residencial e comercial. As áreas portuarias, de carácter industrial, contribúen a esta imaxe, mais ao tempo, son os motores económicos da rexión e deben liderar un proceso de transformación no futuro, integrándose no entorno urbano e introducindo novas actividades. Estas actividades, relacionadas coa investigación e a innovación, deben impulsar a posta en valor e modernización dos sectores produtivos tradicionais, atraendo á mocidade, que se ve obrigada a abandonar a rexión por falta de oportunidades. Optimizar a marca de excelencia e unha xestión integral dos recursos e da calidade do entorno é vital neste ecosistema, no que a auga é o elemento común, e debería ser elemento de consenso entre tódolos axentes.

Da súa calidade dependen as economías da Ría e a imaxe de Galicia en conxunto.

O interese amosado por tódalas partes cara esta iniciativa motivou que o estudo se consolidase e iniciase unha segunda fase, na que pretende desenvolver unha serie de estratexias e intervencións que se encaixen nunha estratexia integral para a rexión. David Chipperfield impulsa a inminente creación dunha fundación, asegurando un compromiso a longo prazo cos obxectivos da iniciativa, ademais de establecer un marco legal axeitado para a investigación e posta en marcha de futuras estratexias.

Dende a oficina instalada en Ribeira, un equipo de cinco profesionais desenvolve unha rigorosa recompilación de datos, baseados na investigación e traballo de campo. Mediante a organización de presentacións, debates, visitas e obradoiros búscase a participación da comunidade local e da comunidade científica, fundamental para unha correcta identificación de conflitos e potenciais, e posterior desenvolvemento das propostas.

A futura fundación pretende establecer un foro de debate e reflexión. Actuando dun modo independente e obxectivo, creando lazos colaborativos e acordos para desenvolver estratexias coordinadas entre os diferentes sectores e administracións para o desenvolvemento sostible da Ría.

*Manuel Rodríguez López.
Arquitecto en David Chipperfield Architects. Coordinador do Estudio Arousa.*

PREMIO



Recoñecemento internacional

“MEXILLÓN DE GALICIA” LOGRA O SEGUNDO PREMIO AO MELLOR LIBRO DE GASTRONOMÍA DO MUNDO NA MODALIDADE DE FOTOGRAFÍA

“Mexillón de Galicia” obtivo o segundo premio ao mellor libro de gastronomía do mundo na modalidade de fotografía. O galardón foi dado a coñecer no curso da Gourmand Awards Ceremony celebrada na cidade chinesa de Yantai. Este recoñecemento únese ao que xa recibiu o pasado mes de febreiro esta publicación promovida pola DOP Mexillón de Galicia e ilustrada con fotografías de Xurxo Lobato, cando conseguiu o premio ao mellor libro de gastronomía de España na mesma modalidade. “Mexillón de Galicia” é

un ambicioso proxecto destinado a dar a coñecer en Galicia, España e o mundo (os seus textos están en galego, castelán e inglés) unha marca que representa garantía de calidade e orixe para o consumidor. Este novo recoñecemento contribuirá en gran medida a consolidar eses obxectivos, xa que non só reforza a imaxe de excelencia da nosa marca no escenario nacional senón tamén no internacional. A obra, presentada en decembro de 2015, reflicte o quefacer dunha industria historicamente ligada a Galicia da que

forman parte produtores, depuradores, transformadores, conserveiros e distribuidores. Todos eles foron capaces de colocar á nosa comunidade autónoma á vangarda mundial en termos de volume pero, sobre todo, no que concirne á cali-

dade deste bivalvo, que se converteu no primeiro produto do mar que está amparado pola garantía dun selo de calidade de orixe: a Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia. O fotógrafo Xurxo Lobato foi o encargado de dar visibilidade a través das súas instantáneas aos protagonistas da conversión deste sector no que é hoxe un día: unha industria capaz de xerar valor. Eses protagonistas son homes e mulleres que, a través das páxinas deste libro, cóntannos como se forxa unha identidade e se configura unha forma de ser.

Os Gourmand World Cookbook Awards foron fundados en 1995 por Edouard Cointreau e é a única competición destas características que existe no mundo. Son considerados os premios máis prestixiosos do sector editorial no ámbito da gastronomía e os viños.

Éxito da exposición da Coruña

O 2 de xaneiro abriu as súas portas no Aquarium Finisterrae da Coruña a exposición fotográfica “Mexillón de Galicia”. Desde entón e ata o 30 de marzo foi visitada por 35.273 persoas, unha cifra que evidencia a súa magnífica acollida e que levou á dirección do recinto coruñés a solicitar ao Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia, propietario das instantáneas, unha extensión do prazo previsto para a súa exhibición, que se prolonga agora ata o 30 de xuño, tres meses máis do acordado inicialmente. Cincuenta fotografías e un vídeo de tres minutos (coas explicacións en galego, castelán e inglés), ambos realizados polo fotógrafo Xurxo Lobato, integran esta mostra.

SECTOR

O CONSELLO REGULADOR PRESIDIRÁ O GRUPO DE TRABALLO DE MARISCOS DO CONSELLO CONSULTIVO DA ACUICULTURA DA UE



A directora do departamento de I+D da DOP Mexillón de Galicia, Ángeles Longa Portabales, foi elixida por unanimidade para dirixir o Grupo de Traballo de Mariscos do Consello Consultivo da Acuicultura da UE no curso da última reunión deste Grupo celebrada en París. Paul Denkamp, da ONG Foundation for Protection of Fish, ostentará a vicepresidencia. Trátase dunha noticia importante para o Consello Regulador, xa que supón un recoñecemento á súa capacidade para dirixir ao colectivo que ten como función a de elaborar os documentos relativos a acuicultura de moluscos do Consello Consultivo da Acuicultura. Documentos que servirán para asesorar á Comisión na súa toma de decisións relativas á acuicultura.

Durante os próximos anos, este grupo de traballo do Consello Consultivo deberá atender cuestións da máxima relevancia relacionadas co noso sector, entre elas a posible regulación das toxinas emerxentes (tetrodotoxinas...), incidencia dos norovirus nas augas e mariscos europeos, cambios na normativa europea de sanidade animal, a protección das augas para a cría de moluscos, avaliación dos plans estratéxicos de acuicultura dos estados membros, e a aplicación dos fondos FEMP nos distintos estados. A integración do Consello Regulador neste organismo, xunto coa nosa par-

ticipación na Asociación Europea de Produtores de Moluscos (AEPM), permítenos defender as nosas demandas con máis forza e de xeito coordinado xunto cos profesionais dos moluscos doutros Estados membros. Ademais do de Mariscos, o Consello Consultivo de Acuicultura conta cun grupo de traballo para Peixes (tanto mariños como de auga doce) e cun grupo de traballo dedicado aos Asuntos Xerais que afectan tanto a peixecultura coma a acuicultura de moluscos.

CALES SON AS SÚAS FUNCIÓNS?
O Consello Consultivo para a Acuicultura é un órgano oficial de consulta da Comisión Europea constituído ao abeiro do Regulamento da nova Política Común de Pesca da UE. Está composto por representantes da industria acuícola (produtores, elaboradores, transformadores...) e por outros grupos interesados como organizacións ambientalistas e de consumidores. A súa función é asesorar e realizar recomendacións á Comisión Europea e aos Estados membros sobre asuntos de interese para contribuír ao desenvolvemento sustentable da acuicultura en Europa. Entre as súas competencias están elaborar ditames, recomendacións, estudos e informes a través dos que facer chegar as demandas, requirimentos, necesidades e propostas dos sectores da acuicultura á Comisión e aos Estados membros. Está estruturado en tres grupos de traballo encargados de elaborar as recomendacións, ditames e propostas sobre cuestións relativas á acuicultura, que han de ser aprobadas polo comité executivo e ratificadas pola asemblea xeral antes do seu traslado á Comisión e aos estados membros interesados.

“Unha gran oportunidade para mellorar o futuro dos produtores de moluscos”

ÁNGELES LONGA, DIRECTORA DE I+D DA DOP



-Que supón para vostede este nomeamento?

Unha grande responsabilidade e unha oportunidade para trasladar aos responsables políticos europeos e nacionais as demandas dos sectores dedicados ás distintas actividades relacionadas cos moluscos, co obxectivo de acadar un mellor futuro para as familias e empresas que viven da produción de moluscos en xeral, e do Mexillón de Galicia en particular.

-Que vantaxes ten para a DOP a súa pertenza a este Consello Consultivo?

Imos ter comunicación directa coa Comisión Europea para tratar sobre todo tipo de cuestións cruciais e estaremos involucrados activamente na elaboración de recomendacións e suxestións que deberán ser avaliadas obrigatoriamente polos responsables políticos competentes. Grazas ao Consello Consultivo teremos información puntual e actualizada sobre as medidas que nos próximos anos vai tomar a Comisión relativas a aspectos tan importantes como seguridade alimentaria, protección do medio ambiente, xestión da acuicultura, novos requirimentos para os produtos no mercado...





SECTOR



Galicia debe recuperar a capacidade de ordenar o seu espazo marítimo

O pasado mes de abril, o Boletín Oficial do Estado publicaba o Real Decreto de Ordenación do Espazo Marítimo. Trátase dunha resolución de moita relevancia porque regulará un gran número de actividades que se desenvolven no mar (acuicultura, pesca, turismo, explotación de petróleo, de enerxía eólica, aeromotriz, transporte marítimo...) A medida adoptada polo Goberno central supón

unha vulneración das competencias que nesta materia ostenta a Xunta de Galicia. No artigo 27 do Estatuto de Autonomía establécese con claridade que a nosa comunidade autónoma ten a competencia exclusiva en materia de pesca nas rías e demais augas interiores, así como en actividades como o marisqueo ou a acuicultura. O Real Decreto fai unha transposición da Direc-

tiva 2014/89/UE sobre Ordenación do Espazo Marítimo, pero dá un paso máis ao outorgar ao

UN REAL DECRETO
TRASLADA AO GOBERNO
CENTRAL A CAPACIDADE
DE ORDENAR O ESPAZO
MARÍTIMO, VULNERANDO
O ESTATUTO DE
AUTONOMÍA

Ministerio de Agricultura e Pesca toda a capacidade normativa. Para que non haxa dúbidas, a elaboración, execución e seguimento dos plans de ordenación vains realizar o Ministerio. No seu momento, o sector do mar presentou alegacións ao borrador do Real Decreto. Pola súa banda, a Consellería do Mar tamén o fixo, precisamente por esa vulneración das competencias exclusivas en materia de ordenación do espazo

marítimo, o que contradí o establecido no noso Estatuto de Autonomía. A Directiva da UE sinala tamén que os estados membros "solicitarán a participación dos grupos de interese desde as fases iniciais dos plans". Dita recomendación non foi tida en conta. Tampouco se considerou a disparidade de condicións xeográficas de cada demarcación marítima: as rías galegas son distintas a outros espazos mariños. É neste apartado onde os organismos autonómicos poden dar unha mellor resposta ás necesidades do sector, elaborando un marco de ordenación preciso e adaptado ás particularidades das rías e da costa. Se o que se pretende é protexer a pesca, o marisqueo e a mitilicultura, é necesario por tanto que a Xunta de Galicia recorra ante o Tribunal Constitucional pola vulneración das súas competencias nesas atribucións.

APROBADOS O BORRADOR DO NOVO REGULAMENTO E A MODIFICACIÓN DO PREGO DE CONDICIÓN DA DOP

O borrador do novo Regulamento do Consello Regulador foi aprobado polo Pleno o 30 de marzo. O documento xa está na Consellería do Mar para a súa aprobación definitiva e publicación no DOG. Todo o procedemento de elaboración desta norma foi transparente. Debateuse nas comisións de Produción, Depuración e Transformación e houbo unha comunicación permanente coas entidades vinculadas ao Consello, das que se recolleron aportacións que melloraron o texto inicial. Así mesmo, abriuse unha exposición pública para alegacións, presentándose catro. Antes da súa aprobación, o Pleno estudou os escritos e acordou in-

corporar as xuridicamente admisibles. Tamén foi refrendada polo Pleno, neste caso o 1 de febreiro, a solicitude de Modificación do Prego de Condicións da DOP. A súa ratificación está a ser tramitada pola Comisión Europea. Este cambio ten que ver coas demandas dos consumidores, que prefiren un mexillón máis pequeno. Por iso, a produción ven orientándose cara a un mexillón máis novo e de maior rendemento (máis de 40 pezas por quilo). Os documentos que xustifican a modificación foron debatidos polas Comisións de Produción, Transformación e Depuración e trasladadas a Pleno, que acordou pasar de 40 a 70 pezas quilo.

I+D



O PROXECTO MYTIGA

O proxecto MYTIGA está entrando no seu último semestre despois de catro anos de traballo. Ao longo deste tempo, persoal do Instituto de Investigacións Mariñas (CSIC) de Vigo, do Consello Regulador do Mexillón de Galicia e da Universidade de Aveiro abordou as diferentes liñas de traballo deseñadas para coñecer os riscos ambientais e biolóxicos para o cultivo do mexillón na costa galega.

A maior parte deste esforzo, levouse a cabo sobre cinco bateas da Ría de Arousa localizadas nos polígonos Ribeira B, Grove C2, Cambados C Norte, Cambados A1 e Vilagarcía A. Grazas aos titulares destas bateas puidéronse recoller as diferenzas ao longo do eixo da Ría e entre as bocas norte e sur. Desde febreiro do 2015 e cunha frecuencia mensual, foron analizadas en 6 profundidades de cada unha das bateas as características das estruturas brandas (vianda) e de protección (biso e cuncha) do mexillón. Aínda que a intención inicial era analizar un único ciclo produtivo, o interese en coñecer as posibles diferenzas interanuais derivou nun segundo ciclo de cultivo que finalizará en agosto do presente ano. En paralelo a estas medidas de campo e respondendo

a unha preocupación do sector produtivo, tamén se realizou un rexistro detallado da fauna asociada aos mexillóns para estimar as interaccións co cultivo con interese na produción. De xeito singular e por primeira vez no estudo de bivalvos en Galicia, conseguíuse monitorizar os cambios na apertura valvar do mexillón na batea fundamentalmente regulado polo fotoperíodo, así como a fortaleza de suxeición na corda de cultivo ó longo dun ciclo completo en relación a cambios ambientais e endóxenos do propio organismo. Os cambios na produción de cada batea serán analizados á luz do hidrodinamismo e das condicións bioquímicas da Ría de Arousa. Para elo, datos oceanográficos do INTECMAR e o uso dun modelo matemático reproducen as correntes, temperatura e salinidade das Rías Baixas ao longo do 2013-2016. Esta información ademais de servir para identificar os factores relevantes nos cambios da produción, permitirá afondar nas causas da presenza e persistencia das mareas vermellas que pechan a extracción do mexillón nas Rías. Con este ánimo, a reconstrución da circulación nas Rías Baixas ampliouse máis alá do período de traballo MYTIGA con anos

que amosaron notables diferenzas na proliferación destas microalgas. Todo este esforzo conxunto forma unha base de datos única que pendente de ser abordada cunha visión global, xa está ofrecendo resultados parciais de interese. A modo de exemplo, sinalar que o balance entre a dispoñibilidade de alimento e a oleaxe condicionan

OS CAMBIOS NA PRODUCCIÓN DE CADA BATEA SERÁN ANALIZADOS Á LUZ DO HIDRODINAMISMO E DAS CONDICIÓNS BIOXEOQUÍMICAS DA RÍA DE AROUSA

tanto a produción (crecemento, rendemento...) como a forza coa que o mexillón está fixado á corda de cultivo. Toda a información de interese do proxecto MYTIGA, así como os resultados futuros que se obteñan máis alá da finalización do proxecto serán de dominio público a través da web do proxecto que se lanzará antes de rematar o ano.

Grupo MYTIGA

PROMOCIÓN

MEXILLÓN DE GALICIA NO SALÓN DE GOURMETS, O ESCAPARATE DA EXCELENCIA

O Salón de Gourmets, a feira internacional de alimentación e bebidas de calidade, celebrouse en Madrid o mes de abril. Trátase do principal evento europeo dedicado aos produtos máis selectos, innovadores e vangardistas da gastronomía mundial. Mexillón de Galicia estivo de novo presente neste escaparate mundial, ao que acudiron 30 países e polo que pasaron 85.000 visitantes. Foi unha oportunidade para difundir as cualidades que fan único a Mexillón de Galicia entre un público profesional que busca produtos caracterizados pola súa excelencia.

No seu expositor, a DOP mostrou os distintos formatos comerciais utilizados polas marcas certificadas co noso selo. Ademais, os visitantes obtiveron información sobre o proceso de cría do mexillón, así como os rigorosos controis que se levan a cabo para facelo merecedor do distintivo de calidade.

Coa súa presenza neste evento, o Consello Regulador afondou na súa tarefa de informar e difundir as características e atributos de Mexillón de Galicia. Ademais, o Salón de Gourmets serviu para establecer contactos comerciais cos profesionais dos sectores da restauración ou a hostalería dos que se poidan



beneficiar as empresas certificadas pola DOP á hora de planificar as súas respectivas estratexias comerciais.

Todo este labor informativo tivo a súa prolongación máis alá do expositor, concretamente co programa de catas e degustacións que permitiron aos asistentes a estas sesións gozar do sabor e textura inigualables de Mexillón de Galicia, coñecer as súas cualidades nutricionais e descubrir a súa enorme versatilidade na cociña.

Nesta ocasión, Álvaro Villasante dirixiu a primeira destas catas, na que presentou diversas propostas elaboradas con Mexillón de Galicia en conserva. A segunda degustación, titulada "Namórate dun galego", foi conducida por Emma Pinal.

DEGUSTACIÓNS EN SALIMAT



As tarefas de promoción en feiras continuaron en xuño, concretamente en Salimat, o Salón da Alimentación do Atlántico que se celebra en Silleda. Mexillón de Galicia participou en dúas degustacións. Na primeira, a cociñeira Ana Portals elaborou un menú integrado por "Mexillón de Galicia con perla de vermú" e "Mexillón de Galicia afumado á batea con brotes".

Na segunda, o cociñeiro Jose Manuel Mallón elaborou una "Falsa cuncha de Mexillón de Galicia, curri e queixo Arzúa-Ulloa" e "A Mar de Mexillón de Galicia".

Gabriela André, a nosa responsable de Promoción e Márketing, complementou as intervencións dos cociñeiros explicando ós numerosos asistentes as cualidades que fan de Mexillón de Galicia un produto único.

MEXILLÓN DE GALICIA, RECLAMO TURÍSTICO

A evolución experimentada na forma de facer turismo, converteuno nunha actividade que vai moito máis alá do simple goce da paisaxe. O viaxeiro busca experiencias novas, ricas en sensacións e converterse en protagonista das mesmas. No caso de Galicia, as rías e o prestixio dos seus produtos do mar son un atractivo turístico de primeira orde. Esas rías non se entenderían sen a presenza das bateas, onde se extrae o mexillón que ten na marca Mexillón de Galicia ao seu máximo expoñente.

O cultivo de mexillón está moi ligado a Galicia e é unha actividade de gran atractivo que levou a varios portos a organizar visitas ás bateas. Ademais de xerar unha importantísima actividade económica, proporciona, de forma totalmente natural, un produto exquisito, cunhas grandes propiedades organolépticas e nutricionais.

Coa finalidade de achegar aos visitantes todos eses valores asociados á produción de Mexillón de Galicia, a DOP realizou unha acción promocional consistente en

distribuír trípticos informativos (en galego e castelán), que tamén inclúen receitas, en 68 establecementos de turismo rural de localidades onde se cultive mexillón. Así mesmo enviáronse a 28 oficinas de turismo municipais de concellos con cultivo de mexillón, e ás oficinas de Turismo da Xunta en Coruña, Santiago, Ferrol, Pontevedra, Vigo, Ourense e Lugo.



"Dame un punto de apoio
e moverei o mundo"

Arquímedes



XUNTOS CONSEGUIMOS MÁIS.