

Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA. Número 19. Setembro de 2017.

Mexillón de Galicia: Un alimento para todos



03 Etiquetaxe

A CONSELLEIRA
QUEDA SOA NA
PERMISIVIDADE DA
FRAUDE

04-07 I+D

A DIETA ATLÁNTICA:
UNHA FORMA DE
ALIMENTACIÓN
SAUDABLE

08-09 Promoción

A DOP INICIA UNHA
NOVA CAMPAÑA DE
COMUNICACIÓN

ETIQUETAXE



Francisco Alcalde xunto Fernando Burgaz, durante a visita a unha conserveira

A conselleira queda soa na permisividade da fraude no etiquetaxe

A MINISTRA ENVÍA A GALICIA AO DIRECTOR XERAL DE INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA RECABAR INFORMACIÓN SOBRE O PROBLEMA

A ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación e Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, enviou recentemente a Galicia ao seu director xeral de Industria Alimentaria, Fernando Burgaz Moreno, cunha misión moi específica: recabar información sobre a etiquetaxe do mexillón, un problema sobre o que a DOP Mexillón de Galicia reclamou insistentemente unha solución con argumentos xurídicos ao seu favor, pero que non atopou resposta na Consellería do Mar, responsable última de que a lexislación se cumpira.

INICIATIVA

Con esta iniciativa, Tejerina respondía a unha carta remitida polo presidente do Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia, Francisco Alcalde, na que detallaba o incumprimento do Dereito Europeo en relación co correcto etiquetaxe do mexillón en conserva. Esa carta saíu cara ao Ministerio de Agricultura o 27 de xullo. Pero un mes antes, o 22 de xuño, un texto moi similar foi enviado, tamén polo presidente do

Consello Regulador, á conselleira do Mar, Rosa Quintana. En ambos escritos reclamábase unha saída a este problema, e se sinalaba o continuo abandono de funcións da Consellería do Mar á hora de facer cumprir a normativa europea que ampara á DOP como a única entidade autorizada para garantir a calidade e a orixe do Mexillón de Galicia.

O MINISTERIO COMPARTE O INTERESE POLA DEFENSA DA DOP MEXILLÓN DE GALICIA

Desde 2010, o Consello Regulador trasladou a Mar numerosas infraccións á DOP por uso indebido de alusións como "das Rías Galegas" ou "fabricado en Galicia" por operadores que non estaban amparados polo selo Mexillón de Galicia, o único legalmente autorizado para

usar tales referencias. En todo este tempo, sempre obtivo a calada por resposta. Nin sequera cando os tribunais de xustiza, concretamente a Audiencia de Pontevedra, deu a razón a Mexillón de Galicia o pasado ano ratificando unha sentenza inicial do Xulgado do Mercantil contra unha conserveira que incluía nas súas etiquetas as mencións sinaladas, a pesar de non pertencer á DOP.

REACCIÓN

A reacción da consellería foi a petición dun ditame ante a Comisión Europea para aclarar o ámbito de protección da DOP. Un intento que foi igualmente desactivado por Alain Cadec, presidente da Comisión de Pesca do Parlamento Europeo, cando visitou Galicia en marzo de 2016 e asegurou respecto da sentenza que "as leis e as resolucións dos tribunais están por encima de calquera ditame administrativo". Con estes antecedentes, chama a atención o ton da contestación enviada por Isabel García Tejerina o 8 de agosto a Francisco Alcalde. "Desde este Ministerio, compartimos o seu interese pola defensa e protección da Denominación de Orixe Mexillón de Galicia, xa que estas figuras de calidade recoñecida, ademais de formar parte dos Dereitos de Propiedade Intelectual protexidos pola lexislación nacional e comunitaria, constitúen un magnífico instrumento para poñer en valor nos mercados a calidade destes produtos, as condicións do territorio en que se producen e o traballo dos produtores que os fan posible". Por se non quedaba clara a súa postura, engade "A sentenza 00041/2016 da Audiencia de Pontevedra é clara en canto ao alcance da protección concedida á DOP Mexillón de Galicia, referendada polo artigo 13 do Regulamento 1151/2012, non podéndose utilizar mencións tales como "de las rías gallegas", "elaborado en Galicia", dado que supoñen unha evocación da denominación protexida".

I+D: A DIETA ATLÁNTICA

MEXILLÓN DE GALICIA: UNHA FORMA DE ALIMENTACIÓN SAUDABLE

“Un modelo de dieta saudable”. Con esta claridade describe a Fundación Dietatlántica, un organismo creado pola Universidade de Santiago de Compostela

(USC), os atributos da Dieta Atlántica, unha forma de alimentarse que inclúe o consumo habitual de moluscos, peixes e mariscos, entre outros produtos. Das

súas bondades podemos falar os galegos con coñecemento de causa, posto que a nosa é unha das comunidades autónomas con maior lonxevidade.

Quixemos saber máis acerca desta dieta, da que o Mexillón de Galicia é parte fundamental. E para iso recorremos a diversos especialistas na materia. As súas achegas completan un relato moi clarificador acerca de que é e que significa a Dieta Atlántica.

Que é a Fundación Dietatlántica?

A Fundación Dietatlántica é un organismo creado pola USC co obxecto de fomentar o estudo, a investigación e a difusión da Dieta Atlántica para a saúde e o benestar da poboación

Foi declarada Fundación de interese sanitario na orde de 11 de xullo de 2007 (DOG 19/07/2007) e tamén de interese galego na orde do 20 de setembro de 2007. Na actualidade está presidida polo reitor da USC e xunto á universidade compostelá participan nela as consellerías de Educación e Ordenación Universitaria, Sanidade, Mar, Economía e Industria e Medio Rural.

A fundación desenvolve a súa principal función na investigación e divulgación das potencialidades da Dieta Atlántica, que se caracteriza fundamentalmente pola abundancia de alimentos de tempada, locais, frescos, e minimamente procesados, así como polo consumo de

alimentos procedentes de vexetais, verduras e hortalizas, froitas, cereais, pan e gran, patacas, castañas, noces e leguminosas. Do mesmo xeito, a Dieta Atlántica propón o consumo habitual de peixes, mariscos, moluscos, crustáceos e algas do mar e do ríos, frescos, conxelados ou en conserva. A isto débese unir o consumo de lácteos e de carnes magras de tenreira, porco e caza. Na elaboración destes alimentos a Dieta Atlántica recomenda o uso de aceite de oliva para aderezado e cociñado e unha preparación culinaria preferente da cocción, ao ferro, forno e guisado.

As características máis saudables e nutricionais da Dieta Atlántica tradi-



Foto: Xurxo Lobato

cional en Galicia son a abundancia de hidratos de carbono complexos e fibra, de vitaminas e minerais e compoñentes funcionais ou bioactivos, de ácidos graxos poliinsaturados omega-3, monoinsaturados (oleicos) e ácido linoico conxugado (CLA). Tamén destaca a variedade de proteínas animais e vexetais cun bo perfil de aminoácidos. En definitiva,

é un modelo tradicional, dunha dieta saudable, como evidencia o feito de que Galicia sexa unha das primeiras Comunidades Autónomas españolas con maior lonxevidade.

A.L. Charro Salgado
Patrón de Honor

R. Tojo Sierra
Patrón de Honor

S. Barro Ameneiro
1º Presidente F.D.A.

I+D: A DIETA ATLÁNTICA

A Dieta Atlántica e a saúde do neno

Nos últimos anos estamos a asistir a importantes cambios nos estilos de vida, fundamentalmente alimentarios e de actividade física e inactividade. Estes discorren parellos a un aumento da prevalencia das chamadas "enfermidades da civilización" (hipercolesterolemia, diabetes, hipertensión, enfermidade cardiovascular, cancro, etc), que ten precisamente a súa principal causa nestes rápidos cambios ambientais. Ademais, múltiples estudos puxeron en evidencia que o momento da prevención é a idade infanto-xuvenil, mesmo durante a xestación. É a xanela de oportunidade tanto para a adquisición de hábitos saudables como porque determinadas patoloxías nestes momentos deixan unha pegada metabólica que vai condicionar a saúde a curto, medio e longo prazo.

De entre os nutrientes deficitarios na inxesta actual dos nosos nenos e adolescentes atópanse os ácidos graxos poliinsaturados omega-3. Isto está ligado ao descenso do consumo de peixes e mariscos. Demostrouse que os omega-3 xogan un papel principal na fertilidade tanto do home como da muller. Son fundamentais durante o embarazo para a saúde do feto e a consecución dun parto a termo, e na muller que dá o peito e nas fórmulas infantís favorecen o desenvolvemento cerebral e da retina do neno. Ademais deben formar parte da alimentación complementaria a partir do 6º mes de vida e da dieta do neno e o adolescente. Destacar que melloran o metabolismo enerxético, diminuindo o risco de obesidade, a expresión de xenes e diminúen a resposta inflamatoria. Os peixes e mariscos, ricos non só en omega-3 senón tamén en vitaminas e minerais, como selenio, iodo, zinc, son



alimentos característicos da Dieta Atlántica tradicional. Deben estar presentes en número de 3-4 racións á semana na dieta da muller xestante, lactante e do neno e o adolescente.

Rosaura Leis.
Vicepresidenta da Fundación Dieta Atlántica- USC. Profesora Titular de Pediatría.

A Dieta Atlántica de Galicia

A Dieta Atlántica é unha forma relativamente específica de alimentación extrapolada dunha grande área xeográfica conformada pola franxa de poñente dos países europeos ribeiregos do Océano Atlántico: o litoral de Portugal ata o río Douro, Galicia e toda a costa norte de España (bañada polo mar Cantábrico), a costa atlántica francesa, Irlanda, Escocia, Gales e Inglaterra.

Na súa conceptualización é preciso considerar non só uns produtos alimenticios peculiares, senón tamén uns procedementos culinarios, uns valores, un xeito de comer e unha maneira de compartir os alimentos e, ao cabo, unhas formas de sociabilidade expresadas nas comidas familiares (en especial nas festas do patrón da parroquia) e nas invitacións a persoas achegadas, nas cálidas e demoradas sobremesas nas que se cultiva o pracer da conversación distendida e

cordial, e tamén nas romaxes e festas gastronómicas.

A Dieta Atlántica caracterízase polo consumo de produtos frescos e saudables: abondoso peixe e outros produtos marítimos (mariscos, moluscos e máis recentemente algas), tenreira, porco, lácteos e ovos. Comporta un alto consumo de alimentos vexetais: legumes, hortalizas, cereais e, en menor medida, froitas. Polo demais, aínda que contempla a inxesta de viño (en épocas remotas, tinto, que segue sendo o máis consumido a pesar do auxe experimentado nas últimas décadas polo branco), a bebida suprema na dieta atlántica é a auga. Moitas augas posúen, por certo, excelente calidade, destacando as mineromedicinais, en tanto que os viños atlánticos están dotados de personalidade e graza, logrando a moderna enoloxía corrixir o seu punto de acidez ás veces excesivo; sobresaen nos tipos brancos:

albariño, turróns, treixadura, godello, lado e caíño; e nos tintos: mencia, brenzellao, sousón e ferrón.

No que concirne aos procedementos culinarios salienta o recurso á cocción (do que constitúe un elocuente testemuño o pote típico do país) que resulta máis saudable que a fritura. En efecto, boa parte dos pratos típicos son cocidos: caldo, polbo á feira, lacón con grelos, carne ao caldeiro, cocido, caldeirada de peixe e, finalmente, o marisco. Ademais, a maioría dos preparados característicos da gastronomía tradicional emprega o aceite de oliva (en cru ou en allada) como aderezo habitual. Polo demais, os produtos feitos ao forno, como a empanada, cóntanse entre as peculiaridades galaicas.

Xavier Castro
Autor de "Yantares gallegos. Historia de la dieta atlántica," USC / Fundación Dieta Atlántica

I+D: A DIETA ATLÁNTICA

Dieta Atlántica e saúde en adultos

A poboación de adultos maiores de 60 anos proxéctase mundialmente cun crecemento que vai desde os 605 millóns en 2000 ata aproximadamente os 2000 millóns en 2050 (OMS, WHO, 2013). Na Eurorexión Galicia-Norte de Portugal máis de 1.232.275 persoas teñen máis de 65 anos, o que representa un 18,9% da poboación total (22,5% en Galicia e 16,1% na Rexión Norte de Portugal). Esta perspectiva fai que a comprensión do proceso de envellecemento e os factores de risco de morbilidad e mortandade asociados ao mesmo sexan de importancia central. O proceso de envellecemento implica unha serie de cambios que repercuten directamente sobre o estado nutricional da poboación anciá, sendo un colectivo vulnerable cun risco elevado de sufrir déficits nutricionais.

A malnutrición é unha enfermidade per se que resulta dunha nutrición inadecuada, e varía da obesidade á desnutrición. Mentres que a obesidade está a recibir unha importante atención por parte dos profesionais sanitarios, medios e contornas políticos, a desnutrición é frecuentemente pasada por alto. A desnutrición pode definirse como un estado de déficit de enerxía, proteínas ou outros nutrientes, que leva efectos adversos nos tecidos, na composición ou a función corporal ou na evolución clínica dos pacientes. Os anciáns son un grupo cun alto risco de desnutrición debido a unha serie de cambios fisiolóxicos, sociais, económicos e psicolóxicos relacionados co proceso de envellecemento (perda do gusto e/ou olfacto, anorexia asociada a factores psicosociais, problemas masticatorios e de deglución, trastornos neurodexenerativos e limitación da capacidade funcional, cambios na composición corporal, enfermidades agudas ou crónicas, a polimedicación, a soidade e o illamento entre outros.).

A desnutrición asóciase a un maior

risco de mortandade, maiores taxas de infección, aumento do número de caídas e fracturas, estancias hospitalarias máis longas, así como un agravamento das enfermidades agudas e/ou crónicas subxacentes e unha deterioración xeral da calidade de vida. Estas cuestións evidentemente supoñen un aumento dos recursos sanitarios e sociais.

A prevalencia de malnutrición na poboación anciá é moi variable e depende do ámbito onde resida a poboación anciá (institucionalizada,

Doutra banda, no cerebro envellecido, os mecanismos oxidativos, os procesos de regulación inflamatoria e a vascularización (nutrición e oxixenación cerebral) experimentan alteracións que afectan ao seu correcto funcionamento e, por tanto, ás distintas funcións neurocognitivas (atención, memoria, funcións executivas, funcións motoras). As variables do estilo de vida que son modificables, tales como a dieta e o exercicio físico, poden axudar a previr estas alteracións, e o declive cognitivo asociado a elas, a través dos



Foto: Xurxo Lobato

hospitalizada ou en comunidade), o emprego de diferentes metodoloxías para a avaliación e diagnóstico da malnutrición, e a propia heteroxeneidade desta poboación. Nos ámbitos institucionalizados (residencias e centros de día) existen tamén factores particulares que inflúen na calidade e cantidade de alimentación, en particular un horario de comidas distinto do habitual e adaptado ás necesidades do persoal, desatención das preferencias e satisfacción alimentaria das persoas maiores, falta de persoal que atenda durante as comidas así como as condutas das demais persoas na mesa e no comedor. A comida debe ofrecerse nun ambiente familiar e máis atractivo para os comensais.

efectos no sistema cardiovascular, nos procesos inflamatorios, na tensión e na calidade de vida e o estado de ánimo.

A avaliación da relación entre niveis nutricionais e funcionamento neurocognitivo, ofreceu os resultados máis concordantes nos seguintes nutrientes e estados/procesos cognitivos en persoas de idade avanzada: a) existencia de correlacións negativas entre a inxesta de ácidos graxos e a deterioración cognitiva; b) correlacións positivas entre os niveis de vitamina K e as funcións de consolidación de memoria episódica; c) beneficios das vitaminas dos grupos B e C en diversas funcións cognitivas, e d)

I+D: A DIETA ATLÁNTICA

beneficios da vitamina D no funcionamento cognitivo relacionado coa planificación, a velocidade de procesamento e a formación de novas memorias.

A dieta atlántica ten compoñentes que son ricos en todos estes nutrientes polo que a avaliación dos beneficios que ten a súa incorporación controlada na dieta sobre o estado dos procesos cognitivos máis afectados polo avance da idade (atención, memoria, funcións executivas) resulta de interese estratéxico para mellorar a calidade de vida dos nosos maiores. Ademais, as rexións do Norte peninsular presentan os índices de lonxevidade máis altos de España e Portugal de Europa. Este feito, pode estar relacionado, en parte, por seguir unha alimentación tradicional atlántica (consumo abundante de alimentos de orixe vexetal (pan de gran enteiro, hortalizas e verduras, froitas, froitos secos como castañas e nozes e legumes), peixe e marisco, leite e derivados lácteos (fundamentalmente queixo), carne (porco, vacún, caza e aves), aceite de oliva e viño en cantidades moderadas e á comida) utilizando técnicas culinarias máis saudables que a fritura (coccción, guisado ou brasa). (www.fundaciondietatlantica.com).

Con todo, non todos os déficits nutricionais das persoas maiores poden solucionarse a través da promoción dunha dieta equilibrada e saudable. Ademais, hai que ter en conta tamén que co proceso de envellecemento comezan a aparecer cambios fisiolóxicos que inflúen na inxesta de alimentos. Estes cambios inclúen perda do gusto e do olfacto, o que ten como consecuencia que as persoas maiores non atopen apetecibles os alimentos e reduzan o seu consumo, ou perda de vista que lles complica a realización de tarefas relacionadas coa preparación culinaria dos alimentos ou coa súa inxesta (medo ás espiñas, ?). É por tanto fundamental que os alimentos sexan apetecibles e neste sentido a Dieta Atlántica ten unha poderosa atracción tamén en anciáns.

*Felipe F. Casanueva
Departamento de Medicina, USC, CHUS
CIBERobn, Instituto Salud Carlos III;
Santiago de Compostela.*



Foto: Xurxo Lobato

NO ADN CULINARIO E TURÍSTICO DE GALICIA

Non cabe dúbida de que Galicia é unha terra privilexiada e tamén especialmente mimada pola súa natureza, que foi quen de outorgarlle produtos autóctonos, como o mexillón das nosas rías, que fan da gastronomía un atractivo crucial na imaxe do noso destino e tamén na forma en que os visitantes imaxinan a experiencia da súa viaxe.

Esta rica e excelente materia prima é, ademais, un expoñente clave da dieta atlántica, propia do ADN culinario de Galicia e tamén unha dieta que os profesionais da hostalería saben traballar á perfección.

Porque co seu dominio no tratamento dos produtos da terra e do mar están a axudar a que, quen nos visite, poida descubrir a riqueza de alimentos dunha calidade exquisita ao mesmo tempo que gozan de todos os sabores que ofrece a nosa comunidade. É se hai un sabor que identifique a Galicia, ese é o sabor do mar. Un sabor que evoca emocións e sensacións a través de materias primas como o Mexillón de Galicia que, ademais de contar cun enorme prestixio entre produto-

res e comercializadores, tamén o ten entre os consumidores.

Como un dos máximos expoñentes da nosa dieta atlántica, o potencial turístico do mexillón das rías galegas está demostrado no calado que alcanzou na sociedade a través das numerosas festas e romerías para a súa exaltación que se celebran na nosa comunidade, algunha delas incluso con rango de interese turístico. Pero tamén como especial protagonista dunha cociña de produto que está a permitir abrir as portas, cada vez con máis intensidade, a un turismo, o gastronómico, que contribúe a que os nosos visitantes atopen e proben experiencias diferentes na nosa terra.

Un turismo, ademais, ao que desde a Administración autonómica miramos moi de preto. Porque sabemos que o futuro turístico da nosa comunidade pasa por converter a gastronomía na punta de lanza dos produtos singulares e diferenciais de Galicia.

*Nava Castro Domínguez,
Directora de Turismo de Galicia
Xunta de Galicia*

PROMOCIÓN



A DOP inicia unha ambiciosa campaña de comunicación en medios dixitais

PRETENDE POTENCIAR A MARCA MEXILLÓN DE GALICIA ENTRE CONSUMIDORES E PROFESIONAIS DA DISTRIBUCIÓN, HOSTALERÍA E GASTRONOMÍA

Consolidar a competitividade da DOP; potenciar a marca Mexillón de Galicia; e comunicar as vantaxes que, en termos de valor engadido, representa pertencer á DOP. Estes son os tres grandes obxectivos que se pretenden alcanzar coa campaña de comunicación que vai desenvolver a DOP Mexillón de Galicia ata o próximo mes de febreiro e cuxos contidos foron concibidos pola empresa Idea. Como consolidar a competitividade da DOP? Reforzando a imaxe de calidade que ofrecen os produtos amparados polo noso selo de calidade.

IMAXE MÁIS RECOÑECIBLE

Creando unha imaxe de marca máis clara e facilmente recoñecible para os consumidores que irá acompañada de mensaxes directas destinadas a apoiar a elección dos produtos amparados por Mexillón de Galicia.

Como comunicar as vantaxes de pertencer á DOP? Demostrando á industria mexilloeira e aos consumidores os beneficios que representa o selo de calidade DOP.

Esta ambiciosa iniciativa do Consello Regulador, realizada a través dunha subvención solicitada ao GALP, aprobada pola Consellería do Mar e

ESTA INICIATIVA DESENVOLVERASE A NIVEL ESTATAL

financiada con fondos europeos, vai dirixida a un público amplo, integrado tanto por consumidores finais como por profesionais da distribución, hostalería, gastronomía, etc, e o seu ámbito de divulgación será

nacional.

Nesta ocasión, a campaña recorrerá a soportes dixitais (redes sociais, edicións en liña de xornais e revistas, así como as principais plataformas de televisión en liña), onde se presentarán as mensaxes a través de formatos como anuncios, vídeos, banners... Unha estratexia que ten como finalidade alcanzar a maior cobertura posible entre o público ao que vai destinado, incrementando dese modo o coñecemento da nosa marca e xerando notoriedade e imaxe de marca.

SELO DOP

Como non podía ser doutra maneira, o selo da DOP adquire un gran protagonismo tendo en conta que o que se pretende é estender e fortalecer o alcance da marca Mexillón de Galicia para que non haxa dúbidas á hora de distinguilo entre outras ofertas do mercado que utilizan de forma irregular termos relativos á orixe do mexillón, creando confusión entre os consumidores.

Para conseguilo, o distintivo de Mexillón de Galicia aparece acompañado da frase "O noso con selo". Preténdese así reforzar a imaxe da nosa marca e subliñar a mensaxe de que só os produtos DOP portan un distintivo que constitúe a garantía da procedencia cento por cento galega do mexillón.

Ao redor desas dúas ideas, concibíronse unha serie de mensaxes que buscan realzar esa identificación recorrendo a propostas audiovisuais innovadoras, sorprendentes pero tamén clarificadoras para que ao consumidor non lle queden dúbidas acerca do que significa Mexillón de Galicia e a diferenza de calidade que representa elixilo.

A campaña quere conseguir a maior interacción posible co público. Con tal fin ideáronse propostas como concursos, cuxos gañadores serán premiados con agasallos. Xunto aos elementos sinalados, o merchandising tamén terá o seu espazo con distintos produtos deseñados para a ocasión, todos eles moi atractivos.

PROMOCIÓN

DEGUSTACIÓN EN PUNTO DE VENTA

INICIATIVA PARA ACHEGAR O PRODUTO AO CONSUMIDOR FINAL

Achegar o Mexillón de Galicia ao consumidor informándolle das súas propiedades nutritivas e familiarizalo coa versatilidade culinaria que ofrecen as súas múltiples formas de preparación e presentación; aumentar as súas vendas; e explicar ao consumidor as garantías da marca DOP Mexillón de Galicia e a forma de identificala, son os tres principais obxectivos establecidos para unha iniciativa que está a desenvolver a DOP en puntos de venda de toda Galicia, e que conta coa colaboración da Consellería do Mar e financiación de fondos europeos. Para conseguir eses obxectivos, estase a levar a cabo unha promoción-degustación en centros de Alcampo, Carrefour, El Corte Inglés, Froiz, Gadis e Vegalsa-Eroski durante os meses de setembro e outubro, completando un total de 50 accións.

DEGUSTACIÓN

Os días elixidos para levala a cabo son sábados e nela participa un profesional encargado de preparar 3 presentacións sinxelas elaboradas con Mexillón de Galicia e invitará a visitantes do centro a degustalas.

Ademais, informarase aos asistentes sobre tres dos aspectos que mellor definen a Mexillón de Galicia: a súa condición de marca, alimento e produto.

A nosa marca é o selo DOP,

o único que garante ao 100% a orixe e unha calidade superior dun alimento único no mundo polas súas características. E como sinónimo de autenticidade, todo produto auténtico adoita ser imitado pero a copia nunca vai ser igual que o orixinal.

Mexillón de Galicia é tamén un alimento que se cultiva de xeito totalmente natural e sostible nas rías galegas, caracterizadas pola súa riqueza en fitoplacto, o principal nutriente do mexillón. Como produto, Mexillón de Galicia é unha fonte de vitaminas B2, B9 e B12, aporta Omega 3, así como proteínas e sales minerais como ferro, selenio, fósforo, potasio, iodo e zinc. En suma, o que se adquire con Mexillón de Galicia é un produto e un alimento de etiqueta. O único produto de mar con selo de Orixe e Ca-

lidade outorgado pola Unión Europea, un distintivo que permite diferenciar o Mexillón de Galicia do de calquera outra orixe.

INVITACIÓN DE VEGALSA-EROSKI

Invitados pola firma Vegalsa-Eroski, no mes de xullo Mexillón de Galicia estivo presente no seu híper de Noia participando nun acto promocional xunto a outras marcas galegas para presentar e promocionar os seus produtos entre os visitantes. Foi unha forma de achegarse máis ao consumidor final.



Degustación en Vegalsa-Eroski o pasado mes de xullo

A DOP iniciou en xullo o proceso de certificación en fresco

A DOP Mexillón de Galicia iniciou o 24 de xullo o proceso de certificación en porto para o mexillón fresco.

O Consello Regulador activa a certificación en fresco no momento en que se constata que o mexillón alcanza o nivel esixible para ser portador do selo de Mexillón de Galicia, un indicativo de que o bivalvo se atopa nun momento óptimo para o seu consumo e que,

por tanto, ofrece ao consumidor todas as súas mellores cualidades tanto alimenticias como de sabor e textura.

Esa calidade superior que garante o selo Mexillón de Galicia está fundamentada nos rigorosos controis que se levan a cabo ao longo de todo o proceso de cría do mexillón, desde que é recolleito nas rochas como cría, ata que se converte en adulto e chega ao mercado.

SECTOR



RECOÑECEMENTO POR “LEVAR DEZ ANOS SIMBOLIZANDO O AUTÉNTICO”

MEXILLÓN DE GALICIA OBTÉN O GALARDÓN Á MELLOR DENOMINACIÓN DE ORIXE DE GALICIA NA VII EDICIÓN DOS PREMIOS EJECUTIVOS GALICIA

Mexillón de Galicia foi distinguido como a mellor Denominación de Orixe de Galicia na VII edición dos Premios Ejecutivos de Galicia. O premio, outorgado pola revista Ejecutivos, reconece o traballo desenvolvido polo Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia nos dez anos de traxectoria que agora cumpre.

Efectivamente, a DOP lograba en 2007 a súa inscrición no rexistro da Comisión Europea. Era o colofón a un traballo iniciado en 1989 por un grupo de persoas que apostaron por fomentar a calidade do mexillón, tanto nas actividades de cultivo como na súa elaboración, transformación e distribución, co obxectivo de ofrecer ao consumidor un produto acorde coas súas expectativas e esixencias.

Mexillón de Galicia accedía así a un territorio restrinxido ata entón a alimentos da terra, converténdose na primeira DOP dun produto de mar recoñecida pola UE. Ese foi o xerme do que xurdiu a nosa insignia, que garante un mexillón

conha calidade superior e unha orixe cento por cento galega, ou o que é o mesmo, autenticidade. Ese impulso inicial por facer de Mexillón de Galicia unha marca con capacidade para transcender máis aló de Galicia non só se mantivo, senón que se incrementou por todos os que tiveron a responsabilidade de dirixir os destinos da DOP. Un esforzo que foi moi valorado polos promotores dese galardón, que consideraron que a DOP “leva dez anos simbolizando o auténtico”.

A revista Ejecutivos, con máis de 27 anos entre a prensa económica deste país, organiza desde fai sete anos os Premios Ejecutivos de Galicia. Con estes galardóns preténdese enxalzar o labor das empresas e institucións galegas, polo seu esforzo, dedicación e bo facer ao longo dos anos.

O premio recibíuno o presidente da DOP, Francisco Alcalde, xunto a outros galardoados nun acto celebrado no Círculo de Empresarios de Galicia, en Vigo.

A exposición “Mexillón de Galicia” clausúrase con 80.000 visitas

80.577 visitantes. Ese é o número de persoas que pasaron pola exposición fotográfica “Mexillón de Galicia” que se clausurou o 26 de xuño tras permanecer aberta desde o 2 de xaneiro no Aquarium Finisterrae da Coruña. Desde a súa apertura, as cifras evidenciaron o interese despertado por esta exposición. Entre xaneiro e marzo (os prazos inicialmente acordados para o desenvolvemento da mostra) alcanzáronse 35.273 visitas, unha resposta que levou á dirección do Aquarium a solicitar ao Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia, propietario das instantáneas, unha extensión das datas de exhibición, acordándose prorrogala ata finais de xuño.

Á vista dos resultados obtidos, esa decisión foi de todo acertada xa que no segundo trimestre non só se mantiveron os rexistros anteriores senón que se superaron folgadoamente. Todo un referendo para esta exhibición integrada por cincuenta fotografías e un vídeo de tres minutos (coas explicacións en galego, castelán e inglés), ambos realizados polo fotógrafo Xurxo Lobato. Un traballo que forma parte dun proxecto concibido pola DOP para dar a coñecer en Galicia, España e o mundo a marca Mexillón de Galicia, que representa unha garantía de calidade e orixe para o consumidor. Este relato audiovisual completa unha tarefa que ten o seu xerme nun libro presentado en decembro de 2015, titulado “Mexillón de Galicia”, que supuxo unha carta de presentación da DOP ante a sociedade e un elemento de autoestima para os operadores do sector.



"Dame un punto de apoio
e moverei o mundo"

Arquímedes



XUNTOS CONSEGUIMOS MÁIS.