

# Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA. Número 27. Setembro de 2019.

## Os beneficios da Economía Circular

### 03 DOP

MEXILLÓN DE GALICIA INCORPÓRASE AOS MENÚS DE INDITEX

### 06 Certificación

O SELO MSC, GARANTÍA DE SUSTENTABILIDADE

### 08 Etiquetaxe

UNHA SENTENZA A FAVOR DE QUESO MANCHEGO REFORZA AS TESES DA DOP

# EDITORIAL

## Sentenza exemplar

Sete anos de disputas xudiciais é o tempo que empregou a DOP Queso Manchego para facer valer os seus dereitos ante os consumidores e evitar a prolongación dunha fraude. Ese longo percorrido chegou ao seu fin cunha sentenza do Tribunal Supremo de enorme transcendencia para Queso Manchego, pero tamén para outras marcas de calidade como Mexillón de Galicia, por canto deixa en evidencia a aqueles que pretenden aproveitarse



A EXEMPLARIDADE DA SENTENZA VAI MÁIS ALÓ, DEBIDO A QUE ANULA A MARCA "ROCINANTE", QUE DABA NOME AO QUEIXO,



do prestixio que outorga a pertenza a unha DOP sen formar parte dela. Neste caso, a empresa Industrial Quesera Cuquerella S.L. plasmou nas súas etiquetas elementos gráficos como a figura de don Quixote ou de muíños de vento que, en opinión do Supremo, son unha evocación da DOP Queso Manchego.

O fallo baséase precisamente nunha interpretación do concepto de "evocación" realizada polo Tribunal de Xustiza da Unión Europea nunha resolución do 2-V-2019, que establece que a evocación dunha DOP non se limita ao uso de mencións e pódese producir tamén pola utilización de signos figurativos gráficos. Esa evocación está prohibida mesmo cando recorra a ela un operador asentado na zona. A exemplaridade da sentenza vai máis aló, debido a que anula a

marca "Rocinante", que daba nome ao queixo, por entender tamén que evoca á DOP Queso Manchego. Para Mexillón de Galicia, esta decisión adquire unha gran importancia porque apoia as nosas reivindicacións para conseguir unha correcta etiquetaxe do mexillón. Ao mesmo tempo, o fallo reconece a amplitude da protección que a lexislación europea concede a figuras de calidade como as DOPs.

### Calidade

E é que a calidade é un activo que os consumidores están dispostos a recompensar. Así se reflicte no informe de Consumidores de Galicia "Hábitos de Alimentación 2019", que constata un aumento do 12,81% no consumo de produtos con DOP ou IXP.

Esa calidade é o criterio que convenceu a Inditex para incorporar a Mexillón de Galicia aos menús que ofrece aos seus traballadores nos seus comedores. Trátase dunha noticia moi gratificante porque



ESA CALIDADE É A QUE NOS PERMITIU ALCANZAR ESTA CIMA. E NON SERÁ A ÚLTIMA



demonstra o imparable crecemento do noso selo, que representa como ninguén a calidade do mexillón producido e transformado en Galicia. Esa calidade, ligada ao bo facer de toda a cadea produtiva e a un proceso de cría totalmente natural, é a que nos permitiu alcanzar esta cima. E non será a última.

## Mexillón de Galicia

Revista do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA DE GALICIA  
MEXILLÓN DE GALICIA, Setembro 2019



## SUMARIO

### 02 Editorial

Sentenza exemplar.

### 03 A DOP segue crescendo

Os traballadores de Inditex gozarán de Mexillón de Galicia nos seus menús.

### 04/05 Medio ambiente

Os beneficios da Economía Circular.

### 06 Certificación

O selo MSC, garantía de sustentabilidade.

### 08 Identificación de produto

Unha sentenza do Supremo a favor de Queso Manchego ratificas as teses de Mexillón de Galicia.

### 11 A cociña de Mexillón de Galicia

Pepe Solla, do restaurante Casa Solla, elabora "Rabo de vaca e Mexillón de Galicia escabechado".

### CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA

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

facebook.com/mejillondegalicia

Número 27. Setembro de 2019.

Depósito Legal: PO 23-2013







# O obxectivo dun comedor responsable é cero residuos

práctico e real que todos entenderemos, relacionado cos restaurantes e comedores de colectividade. Nos restaurantes e comedores prodúcense tres tipos de residuos: residuos alimentarios pre-consumo, residuos alimentarios post-consumo e residuos non alimentarios (envases, papel, plástico, etc.). Os primeiros caracterízanse por ser restos de alimentos que non valen para servir directamente por temas estéticos pero que se poden aproveitar para salsas, purés, sopas, etc., reutilizando desta maneira alimentos que están en boas condicións pero que na maioría dos casos serán enviados como residuos a vertedoiros.

Os residuos alimentarios post-consumo, o que nos sobra, poden reutilizarse para facer compostaxe, por exemplo para hortos ecolóxicos ou para cuberta verde, incluso a mellor fracción pode ser doada para alimentación en protectoras de animais ou para produción de biogás, en lugar de ser enviados directamente a vertedoiros. Tal e como se fixo

reducir ao máximo o consumo de papel dos menús, servilletas, embalaxes e envoltorios de comida para levar e os servizos nos que puidese empregarse este material e usar recipientes reutilizables en lugar de papel de aluminio e de recubrimentos de plástico como envoltorios. É importante usar papel 100% reci-

clado e que os materiais empregados sexan de longa duración e de carácter valorizable, e unha vez que se queiran renovar poidan ser cedidos a organizacións sen ánimo de lucro.

Tamén é importante reducir o uso de monodosis (sobres de edulcorantes, saleiros, aceiteiras, etc.) e, de paso, a xeración de residuos de envases non retornables. E se non podemos evitar a xeración de residuos, debemos separar todo con moito coidado, o papel, o plástico, os envases... E, por suposto, os aceites usados para a súa reciclaxe cun xestor autorizado. Se todos aplicamos as boas prácticas que coñecemos, podemos dicir que a economía é a solución para os problemas que ten o planeta? A resposta é NON, pero axuda moitísimo

á recuperación do planeta e á nosa economía doméstica. Volvo preguntarme. Hai alguén que non desexe un futuro mellor e que ademais sae máis barato? Seguro que non. Por que non o facemos? Porque sempre esperamos que a solución a aplique outro, ou a administración ou os nenos no futuro. Cantas veces oímos hai que educar aos nenos para que o fagan!, coma se o sentido común só o puidesen aplicar os nenos. Pero se realmente recuperásemos o "sentidiño" veríamos que está en mans de cada un a solución. Se á



UN TERZO DOS ALIMENTOS PRODUCIDOS NO MUNDO, DESPERDÍCIASE

toda a vida nas casas!!!! O obxectivo dun comedor responsable é enviar cero residuos ao vertedoiro, pero o consumo e a produción responsables dependen, en parte, de que se reduza o consumo excesivo de materias primas e produtos.

O consumo responsable baséase en conseguir un equilibrio no uso de produtos reutilizables como vaixela, cristalería, xogo de cubertos, etc,

clado e que os materiais empregados sexan de longa duración e de carácter valorizable, e unha vez que se queiran renovar poidan ser cedidos a organizacións sen ánimo de lucro. Tamén é importante reducir o uso de monodosis (sobres de edulcorantes, saleiros, aceiteiras, etc.) e, de paso, a xeración de residuos de envases non retornables. E se non podemos evitar a xeración de residuos, debemos separar todo con moito coidado, o papel, o plástico, os envases... E, por suposto, os aceites usados para a súa reciclaxe cun xestor autorizado. Se todos aplicamos as boas prácticas que coñecemos, podemos dicir que a economía é a solución para os problemas que ten o planeta? A resposta é NON, pero axuda moitísimo

hora de comprar ou consumir tivéssemos unha visión 360º e pensásemos en circular analizaríamos non só o produto principal senón o envoltorio, os materiais que leva e o lixo que xera. E se aplicásemos o "sentidiño" á hora de escoller o mellor produto ou a mellor marca para min e para o planeta, sorprenderíamnos de ver que podemos aforrar tempo, en moitas ocasións diñeiro e o planeta e as futuras xeracións (fillos e fillas, netos e netas) agradeceríanos. Por un planeta vivo, come sa e responsablemente.

*Antonio Álvarez Sánchez, responsable de Sustentabilidade Ambiental de Inditex.*



# CERTIFICACIÓN

## O selo azul de MSC, garantía de sustentabilidade

A sustentabilidade na pesca é un tema prioritario, existindo un amplo consenso internacional sobre a necesidade de protexer os recursos para xeracións futuras. Dentro dos Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable de Nacións Unidas, o Obxectivo 14 fai referencia á protección dos recursos mariños. Tamén a FAO, en publicacións como a do Día Mundial da Alimentación<sup>(1)</sup>, recomenda consumir peixes e mariscos capturados ou criados de forma sustentable e especificamente sinala a certificación dos produtos como criterio de compra.



### A FAO RECOMENDA CONSUMIR PEIXES E MARISCOS CAPTURADOS OU CRIADOS DE FORMA SUSTENTABLE



O sector pesqueiro é consciente de que se a pesca non é sustentable, pon en risco a súa propia supervivencia. As empresas comercializadoras tamén están a integrar de maneira crecente políticas de compra responsable de peixe. E o consumidor comeza a valorar, cada vez máis, criterios de sustentabilidade nas súas decisións de compra.

O selo azul de MSC nun produto do mar indica que o peixe ou marisco se obtivo de maneira respectuosa co medio ambiente e que hai unha trazabilidade desde a fonte sustentable ata o consumidor. Para o consumidor, é unha maneira sinxela de recoñecer opcións sustentables co respaldo dun programa baseado en ciencia e verificado de maneira independente.

Segundo o estudo de MSC Percepcións

do consumidor sobre pesca sustentable<sup>(2)</sup>, o 89% da poboación española goza comendo peixe e marisco, por encima da media mundial (75%). O 37% considérase amante dos produtos do mar, incluíndoo na súa dieta semanal un 71%. O 96% compra peixe regularmente e o 85% cre que só debería consumirse aquel de fontes sustentables. Este estudo tamén indica que os españois están moi preocupados polo desabastecemento de peixe ou marisco para as xeracións futuras, cunha preocupación por encima da media mundial (84%): o 91% dos españois enquisados cren que os peixes deben protexerse para as xeracións futuras, e o 89% desexaría saber máis sobre a sustentabilidade dos produtos.

ferramenta de comunicación cara ao consumidor.

O número de produtos do mar co selo azul en España está a crecer rapidamente. Hoxe, atopamos máis de 1.000 referencias en conservas, conxelados e fresco. Máis de 200 empresas certificaron a súa cadea de custodia para poder comercializar produtos con selo azul MSC. No mundo, hai máis de 38.000 produtos en 114 países e véndense máis dun millón de toneladas de produtos co selo azul. E 19 pesquerías-cultivos de mexillón de Holanda, Reino Unido, Alemaña ou Chile están no programa MSC, cunha produción de 481.534 toneladas. Institucións, mercados, consumidores e sociedade preocúpanse cada vez máis polo planeta e os seus valiosos recursos. A sustentabilidade dos nosos alimentos é e será máis unha prioridade, facéndose necesaria unha aposta decidida por mellorar a súa produción e comunicar



MSC traballa toda a cadea de valor coas empresas pesqueiras e acuícolas que mediante a certificación demostran que as súas prácticas son sustentables e poden mellorar o seu posicionamento nos mercados; e coas empresas de transformación e comercialización que, optando por produto certificado, reducen os riscos de aprovisionamento de caladoiros en mala situación ambiental, pesca ilegal ou fraude e teñen unha

adecuadamente esas melloras. MSC traballa co sector por estes obxectivos.

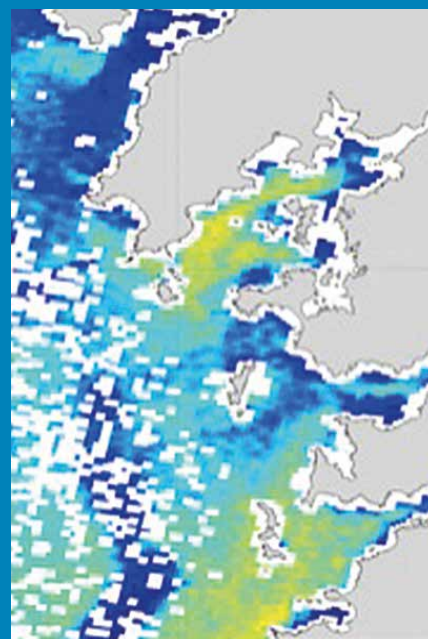
<sup>1</sup> <http://www.fao.org/world-food-day/take-action/es/>

<sup>2</sup> Fonte: Estudio GlobeScan, febreiro 2018. Mostra: 1242 enquisados en España. Erro muestral + 4%.

Alberto Martín Aristín  
Responsable Senior de Pesquerías para España e Portugal



Mapa de bateas na ría de Vigo

Mapa de probabilidade de FAN de *Pseudo-nitzschia* derivado da imaxe de Sentinel 3

## COASTOBS: PROXECTO DE PREDICIÓN DE FLORACIÓNS NOCIVAS EN GALICIA

As floracións de algas nocivas (FAN), comunmente chamadas mareas vermellas, son un fenómeno frecuente nas Rías Baixas, onde causan un forte impacto ecolóxico e económico forzando ao peche temporal dos polígonos de bateas. Os sistemas tradicionais de monitoraxe destes eventos baséanse na observación directa, é dicir, na análise dos datos obtidos en mostraxes realizadas en puntos previamente establecidos. A Axencia Europea do Espazo (ESA) iniciou en 2014 o proxecto Sentinel no marco do programa Copérnico, formado por cinco familias de satélites para observación da Terra. Os satélites con potencial para a detección de Fans en zonas costeiras son aqueles que operan no rango do visible e infravermello próximo, e inclúe os Sentinel-2 e os Sentinel-3, que supoñen unha continuidade ao proxecto ENVISAT, co satélite MERIS, operativo ata 2012.

O Departamento de Física Aplicada da Universidade de Vigo participa no proxecto europeo CoastObs (EU H2020), cuxo obxectivo é estudar o

potencial dos satélites Sentinel para a monitoraxe de ambientes costeiros. Este traballo, dirixido polo profesor Jesús M. Torres Palenzuela, céntrase no desenvolvemento dunha serie de produtos validados a partir das imaxes de satélite e datos ambientais, en combinación con modelos predictivos que poidan resultar de utilidade aos usuarios finais para afrontar algún problema específico de cada unha das zonas de estudo: Holanda, Bretaña (Francia), Venecia (Italia) e Galicia.

En Galicia, CoastObs céntrase na integración de mapas de clorofila derivados das imaxes de satélite en métodos de aprendizaxe automática para a detección e seguimento de FAN dalgunhas especies moi tóxicas, como *Pseudo-nitzschiaspp.* Ou *Gymnodiniumcatenatum*, ou para a predición de peches de áreas de produción. Para iso, CoastObs colabora cos usuarios finais en Galicia: o Consello Regulador do Mexillón de Galicia e a Cooperativa de Armadores de Vigo (ARVI). A metodoloxía do proxecto, iniciado

en 2018, baséase en estudos previos utilizando imaxes MERIS (González Vilas et ao., 2011, Spyarakos et ao., 2011) e métodos numéricos para a predición de Fans de *Pseudo-nitzschiaspp.* (González Vilas et ao., 2014).

Os resultados preliminares da análise conxunta de imaxes de satélite e dunha serie de parámetros físicos e biolóxicos mediante técnicas estatísticas e métodos de aprendizaxe automática demostran o potencial deste traballo para a detección e seguimento de Fans, e complementan así os programas de monitoraxe baseados na mostraxe para a prevención temperá destas floracións algales nocivas.

### REFERENCIAS

González Vilas L., Spyarakos E., Palenzuela J.M.T. and Pazos Y. 2014. Support Vector Machine-based method for predicting *Pseudo-nitzschia spp.* blooms in coastal waters (Galician rias, NW Spain). *Prog. Oceanogr.*, 124: 66–77.

González Vilas L., Spyarakos E. and Palenzuela J.M.T. 2011. Neural network estimation of chlorophyll a from MERIS full resolution data for the coastal waters of Galician Rias (NW Spain). *Remote Sens. Environ.*, 115: 524–535.

## CONSUMIDORES

# AUMENTA A DEMANDA DE PRODUTOS CON DOP ENTRE OS GALEGOS

### INFORME "HÁBITOS ALIMENTACIÓN 2019"

A calidade dos produtos é un dos principais criterios que rexen o comportamento dos galegos para conformar a súa cesta da compra. Esta é unha das principais conclusións incluídas no estudo da Unión de Consumidores de Galicia "Hábitos Alimentación 2019", onde se constata o aumento dun 12,81% no consumo de alimentos amparados por DOPs, como Mexillón de Galicia, ou IXPs. Esa preferencia dos galegos pola calidade mantén a tendencia rexistrada nos informes correspondentes aos anos 2012 e 2016. Consumidores considera que esa evolución positiva se pode corresponden coa diminución do consumo dos produtos preparados (un 26,32%) "que parece evidenciar un maior interese por unha alimentación máis sa e saudable".

A calidade non é o único apartado á alza, xa que tamén crece a preferencia por produtos frescos (un 17%), así como a elección de produtos locais (que experimenta no últimos tres anos un incremento do 28%) e de tempada (que supera o 31%). Ao falar da frecuencia na inxesta de alimentos, as verduras, hortalizas e legumes non se atopan entre as preferencias dos galegos. De feito, o seu consumo está lonxe de ser o adecuado. En canto á froita, máis do 65% dos enquisados manifestaron que a toman a diario. Pola súa banda, o 48% dos galegos toma peixe entre dous e tres días á semana e o 12,36% entre catro e seis días. Con todo, hai un 27,64% que só o fai un día á semana. A carne é a opción máis frecuente na nosa dieta. Aquí hai que distinguir entre as roxas e procesadas e as brancas. As primeiras son incluídas dúas ou tres veces por semana polo 44% dos

enquisados, unha frecuencia que supera o aconsellable. En canto ás brancas, o 49,05% opta por comelas entre dúas e tres veces, unha inxesta máis acorde coas recomendacións dos expertos.

Os aspectos económicos tamén teñen cabida neste informe, no que se sinalan algunhas das medidas tomadas polos fogares galegos para afrontar a crise, entre elas optar polas ofertas, adquirir marcas de distribución ou aproveitar mellor os alimentos e diminuir así os desperdicios.

En canto aos gastos destinados á cesta da compra, o 36% dos galegos dedica entre 200 e 350 euros ao mes en alimentación e algo máis do 25% entre 100 e 200. En comparación co período anterior á crise, reduciuse en máis dun 26% o número de fogares que destina máis de 500 euros ao mes para comer.



UNIÓN DE CONSUMIDORES  
DE GALICIA

## Unha sentenza do Supremo a favor de Queso Manchego referenda a Mexillón de Galicia

O Tribunal Supremo emitiu unha sentenza que respalda as teses da DOP respecto á correcta identificación de produto. O caso ten que ver coa demanda xudicial interposta pola Fundación Consello Regulador da DOP Queso Manchego contra a empresa Industrial Quesera Cuquerella, S.L. polo uso nas súas etiquetas de signos gráficos que representaban un cabaleiro montando nun cabalo fraco, co aspecto co que se adoita a representar a don Quijote, nun campo no que hai ovellas e muíños de vento. Os queixos de dita empresa non están amparados pola DOP Queso Manchego.

O Supremo deu a razón ao Consello Regulador da DOP Queso Manchego, concluíndo que a utilización na etiquetaxe dos signos figurativos que reproducen a figura de Don Quijote, o seu cabalo Rocinante e paisaxes con muíños de vento e ovellas, supón unha evocación da DOP Queso Manchego, prohibida polo Regulamento europeo de protección das Denominacións de Orixe. Ademais, o Alto Tribu-

nal anula a marca rexistrada ROCINANTE por entender igualmente que evoca á DOP Queso Manchego.

Este fallo supón un feito importantísimo fronte ás etiquetaxes que, de forma sutil e co ánimo de levar a engano ao consumidor, inclúen mencións ou elementos gráficos, símbolos, mapas, etc, directamente asociados a zonas xeográficas vinculadas con produtos de calidade diferenciada, como é o caso do Mexillón de Galicia.

A resolución do Supremo foi ditada tras a interpretación do concepto de "evocación" realizada polo Tribunal de Xustiza da Unión Europea en sentenza de 2-V-2019, que estableceu que a evocación dunha DOP non se limita ao uso de mencións e pode vir producida por signos figurativos ou gráficos. Igualmente sinala que a evocación está prohibida aínda cando sexan utilizados por un operador asentado na zona.

O fallo do Tribunal de Xustiza da Unión Europea é vinculante para todos os órganos xudiciais e administracións da UE, e abre un gran precedente na protección das figuras de calidade.





## COTAS DOS TRANSFORMADORES E DEPURADORES

A Denominación de Orixe ven acadando novas cotas de implantación, tanto na orixe como no mercado, o que supón un crecemento continuo das necesidades do Consello Regulador. Sen embargo, ata hoxe os gastos veñen sendo aboados polo sector produtor, polo que o Pleno entende que tamén os sectores depurador e transformador deben participar no seu mantemento, cuestión que todas as partes aceptan como lóxica e que repercutirá na mellora da protección do noso produto e das prestacións e das actividades do Consello Regulador aos seus inscritos (control independente da calidade, auditoría e certificación de Bureau Veritas SA, promoción, I+D, ...).

Por estas razóns, e tamén co ánimo de adaptar a xestión ao novo Regulamento do Consello Regu-

lador da DOP Mexillón de Galicia (DOG do 8 de abril de 2019), o Pleno do 30 de xullo acordou por unanimidade establecer novas achegas dos inscritos depuradores e transformadores.

MEXILLÓN DE  
GALICIA



Denominación de  
Orixe Protexida

## Mexillón de Galicia brillou entre as estrelas da cociña

A Cidade da Cultura de Santiago acolleu en xuño a unha auténtica constelación de estrelas da cociña. Foi no marco do Encontro internacional de cociñeiros "Cociñando o cambio", que incluíu unha xornada dedicada á gastronomía galega. Lucía Freitas, Pepe Solla ou Kike Piñeiro foron algúns dos cociñeiros galegos que exerceron de anfitrións de colegas como Joan Roca (El Celler de Can Roca, considerado durante varios anos o mellor restaurante do mundo) ou Ángel León (Aponiente, con tres estrelas Michelin), que puideron coñecer a diversidade e calidade dos produtos galegos. Nesa lista estaba por suposto Mexillón de Galicia, o alimento máis representativo da nosa despensa mariña, que se presentou ante ese selecto auditorio elaborado cunha salsa galega lixeiramente picante.



## MARTA VILLAVERDE REPRESENTARÁ A MAR NO PLENO DO CR

No pleno celebrado o pasado 23 de abril, Antonio Rodríguez Fernández informou do seu novo destino na Consellería de Medio Ambiente como Xefe do Servizo de Parques Naturais da Xunta de Galicia. Todos os asistentes manifestaron o seu agradecemento polos anos dedicados a este Consello Regulador e felicitarono polo novo cargo.

Para cubrir a representación da Consellería do Mar no Pleno foi designada Marta Villaverde Acuña, nova Subdirectora Xeral de Mercados dependente da Dirección Xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica, a quen damos a benvinda e os nosos parabéns e desexamos os mellores éxitos nesta nova andaina.

## CONVOCATORIA DE ELECCIÓNS

O pasado 27 de xuño o Pleno acordou solicitar da Consellería do Mar a convocatoria de eleccións. Segundo establecen os artigos 56.1 e 74.1 do novo Regulamento do Consello Regulador, o mandato abrangue o

prazo de catro anos, polo que se ten dirixido escrito á Conselleira solicitando a convocatoria de eleccións, así como poñéndonos á súa disposición para colaborar na elaboración da correspondente orde e calendario electoral, a fin de complementar as preceptivas consultas ao Consello Regulador.

## MEXILLÓN DE GALICIA DESENVOLVE UNHA APP

Abrir unha canle de comunicación directa entre o Consello Regulador, produtores e comercializadores é o obxectivo fundamental da app desenvolvida por Mexillón de Galicia. Comunicar pedidos, descargar albarás, consultar datos, recibir noticias de interese, avisos ou convocatorias son algunhas das funcionalidades que ofrece esta aplicación, coa que o Consello Regulador se adapta ás necesidades dunha realidade en

permanente cambio. A app está dispoñible en Play Store e Apple Store



## NOVAS

### A FAO SUBLIÑA O VALOR DA ACUICULTURA COMO FONTE DE ALIMENTO E FACTOR DE SUSTENTABILIDADE

“A acuicultura podería ter grandes posibilidades para resolver non só os problemas de nutrición e seguridade alimentaria senón tamén problemas ambientais, ademais de ofrecer importantes posibilidades industriais”. Arni Mathiesen, director xeral adxunto da FAO responsable do Departamento de Pesca e Acuicultura, fixo estas declaracións en Trondheim (Noruega) na apertura da feira AquaNor, o máis importante encontro internacional da industria da

peixicultura, que este ano celebrou o seu 40 aniversario. Mathiesen significou o interese global que teñen os océanos nas súas diversas facetas, entre elas a de proporcionar alimentos, sinalando que as dietas saudables e equilibradas inclúen peixes e mariscos como fonte de proteínas de calidade e nutrientes esenciais. “Isto débese á calidade dos peixes e mariscos e á baixa pegada ambiental da maioría dos sistemas de acuicultura”, engadiu.

O responsable de FAO referiuse aos sistemas alimentarios sustentables, resaltando os cultivos de moluscos como

o do mexillón, sistemas de acuicultura non alimentados que brindan servizos ambientais positivos adicionais. Para outros sistemas de acuicultura, Mathiesen marca tres desafíos. En primeiro lugar deben “reducir e eventualmente eliminar a súa dependencia da agricultura terrestre para a obtención de piensos” xa que alimentar ás especies de acuicultura intensiva con produtos da agricultura non contribúe á senda da sustentabilidade. Ademais, estes sistemas deben reducir a práctica de alimentar aos peixes de cultivo con peixes salvaxes. E por último, deben “moverse cara abaixo na pirámide trófica para obter eficiencia enerxética”, isto é, achegarse aos sistemas de produción de alimentos terrestres con cultivos de especies herbívoras que empreguen menos insumos.

### O INTECMAR, ACREDITADO PARA CUANTIFICAR NOROVIRUS

En agosto o Intecmar foi acreditado por ENAC para a detección e cuantificación de norovirus (NoV), un dos principais patóxenos virais causantes de gastroenterite. A acreditación da técnica de laboratorio PCR en tempo real para os xenogrupos I e II de NoV mellorará o control microbiolóxico de ostras e mexillóns cultivados en Galicia e convirte ao laboratorio no primeiro acreditado de Galicia para este ensaio. Esta técnica foi desenvolvida polo CEFAS fai uns anos, cando osten-

taba o Laboratorio de Referencia Comunitario para o Seguimento dos Contaminantes Virais e Bacteriolóxicos dos Moluscos Bivalvos e empregouse no marco do estudo coordinado pola Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria-EFSA para coñecer a prevalencia de NoV nas ostras europeas, tanto en zonas de produción como en centros de depuración/expedición. Neste contexto, en 2015 o Intecmar foi o laboratorio designado oficialmente polo Ministerio de Agricultura e pola AECOSAN para a realización de todas as análíticas de norovirus das mostras recollidas en España, e cuxos resultados foron recentemente publicados no xornal da EFSA baixo o título “Análise da enquisa de referencia europea de norovirus en ostras”.

### CALVO BUSCA AO MELLOR “MEJILLONIER”

Conservas Calvo e OPMEGA están a desenvolver unha campaña para promover o auténtico mexillón galego con DOP. O obxectivo é poñer en valor o mexillón con DOP, o utilizado por Calvo nas súas conservas, a súa superior calidade e o seu alto valor nutricional

como alimento, ademais de transmitir a diferenza entre o mexillón con DOP do que non o é. A iniciativa consiste na procura do primeiro “Mejillonier” do mundo, un experto na cata e diferenciación dos verdadeiros mexillóns das rías galegas con DOP. Para iso, Calvo desenvolveu unha campaña de selección a través de puntos de venda e en redes sociais.

### JAVIER OJEDA, PRESIDENTE DO CCA

Javier Ojeda ocupará o cargo de presidente do Consello Consultivo de Acuicultura durante os próximos tres anos. Ojeda, xerente da patronal de acuicultura mariña española, Apromar, xa ocupaba a presidencia interina desta entidade desde abril deste ano en substitución do irlandés Richie Flynn, lamentablemente falecido. Este nomeamento, xunto ao de Marc-Philip Buckhout (da ONG Seas at Risk) como primeiro vicepresidente e Addy Risseeuw (da Asociación Holandesa de Mitilcultores) como segundo vicepresidente e tesoureiro, foron ratificados pola Asemblea Xeral en Bruxelas o pasado 10 de setembro.





# A COCIÑA DE MEXILLÓN DE GALICIA

## RABO DE VACA E MEXILLÓN DE GALICIA ESCABECHADO

**POR PEPE SOLLA**

A nova entrega desta sección ten como protagonista a Pepe Solla, cociñeiro do restaurante “Casa Solla” de Poio, establecemento que conta cunha estrela da guía Michelin. A proposta que elaborou é “Rabo de vaca e Mexillón de Galicia escabechado”. “A cociña de Mexillón de Galicia” ten a vocación de establecer unha vía de colaboración entre Mexillón de Galicia e cociñeiros

galegos de acreditada solvencia dentro e fóra das nosas fronteiras, capaces de elevar a niveis descoñecidos a un alimento extraordinario. Por iso nesta sección a palabra excelencia adquire todo o seu sentido, o propio dun alimento que é único e a duns profesionais que situaron a cociña de Galicia entre as máis importantes de España.



### A RECEITA

#### RABO GUISADO:

2 rabos de vaca  
2 cebolas  
1 allo porro  
4 dentes de allo  
Uns grans de pementa  
Ramas de tomiño  
Pemento a gusto  
1 dl de viño tinto  
Caldo de polo  
Aceite  
Sal

Cortar o rabo en anacos, dourar cun pouco de aceite, reservar, limpar e cortar as verduras, saltar a lume forte ata dourar. Incorporar o pemento, remollar co viño e evaporar, incorporar o rabo dourado, engadir o caldo, o tomiño e a sal e pementa, deixar facer 1 hora. Parar a cocción e abater, deixar en frío ata o día seguinte, poñer ao lume novamente e cociñar unhas 3 horas máis, comprobar de sal, retirar o rabo, desmigar, coar o guiso e reducir a salsa ata obter a textura desexada, reservar todo.

#### MEXILLÓN DE GALICIA EN FORMATO FRESCO:

Limpar e abrir os mexillóns ao vapor procurando deixalos xustos de cocción, arrefriar e sacar da cuncha, repasar o desbarbado se fose necesario, meter en bolsas sen carga co escabeche e deixar macerar en frío durante 12 horas.

#### ADEMAIS:

Flores de capuchina encurtidas.  
Follas de capuchina.

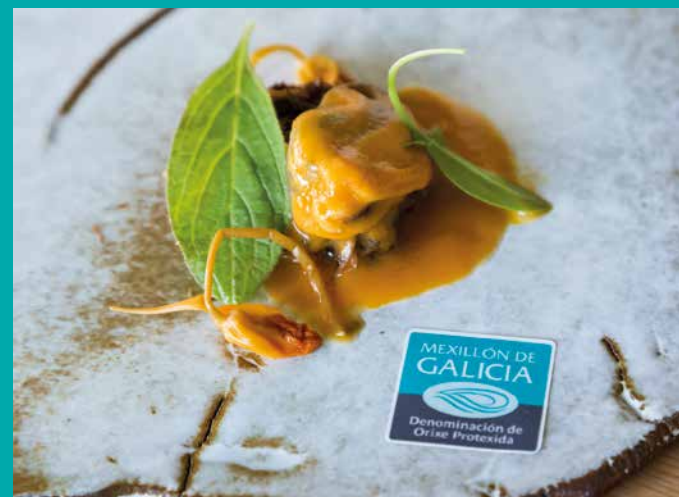
#### ACABADO:

Quentar o guiso coa salsa, poñer sobre un prato, sobre este o mexillón e terminar coas capuchinas.

#### O ESCABECHE:

1 dente de allo  
3 dl de aceite  
½ folla de loureiro  
½ cebola  
½ allo porro  
1 rama de perexil  
2 culleradas de Pimentón de la Vera  
1 dl. de vinagre de mazá

Poñer ao lume suave o aceite coa cebola e o allo porro cortados en tacos, o loureiro, o perexil e o allo machucado. Deixar cocer suave, retirar e incorporar o Pimentón de la Vera, deixar baixar a temperatura e incorporar o vinagre, levar de novo a ebulición. Deixar repousar e filtrar deixando un escabeche moi transparente.



# HAI ANOS QUE PECHAMOS O CÍRCULO



+ de 30 anos reciclando  
redes e creando  
productos sostibles.