

Mexillón de Galicia

Boletín nº 3, de agosto 2013, do Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia

ENTREVISTA



José Luis Calvo: “O reto é diferenciar o mexillón galego”

páx. 4

REGULAMENTO

O Consello reforzará o pleno coa incorporación da industria conserveira

páx. 5



Á conquista do mercado do fresco **páx. 3**

O Consello Regulador emprende unha campaña para levar a DOP ás peixarías



E ADEMAIS...

- Editorial: nunca foi fácil páx. 2
- A actualidade en tres imaxes páx. 2
- Opinión: Darío Rodríguez (Pescamar) páx. 3
- Do mexillón galego ao chorito chileno páx. 6
- Etiquetas enganosas páx.6
- Coñecendo o inimigo: as toxinas páx. 7

Nunca foi fácil

O selo da DOP Mexillón de Galicia é un dos máis valiosos activos cos que conta o sector mitilicultor. Non obstante, o camiño da implantación da DOP non está sendo fácil, nin agora, nin o foi nunca.

Os primeiros trámites para acadar a DOP iniciáronse a finais dos 80, cando timidamente se empezaba a importar mexillón para a conserva; daquela, procedía de Nova Zelanda. Ao pouco, algunhas empresas deron un salto importante coa deslocalización, e no canto de importar materia prima, potenciaron o cultivo en Chile.

A partir do ano 2000, a presenza de mexillón foráneo nas conservas e conxelados fíxose notoria. As conserveiras que elaboraban mexillón cultivado en Galicia buscaron a diferenciación con mencións do tipo “de las Rías Gallegas”. Pero pronto se converteu nunha mención desvirtuada, que se incorporaba á maioría das conservas, sen verificación ningunha.

Mentres, a tramitación da DOP, atascada nos despachos das administracións, complicábase. Dende os inicios, a secretaría xeral de Anfaco opúxose a que se incluíra a conserva, xa que a DOP obriga a cultivar, transformar e elaborar o mexillón en Galicia, unhas condicións que non lles interesaban a certas empresas que producían en Chile.

Logo dun dilatado proceso, a Unión Europea recoñeceu no 2007 a Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia, e un ano despois, a Consellería de Pesca publicou a Orde que regula o funcionamento do Consello Regulador. O sector mexilloeiro conseguía, á fin, xestionar un selo de calidade alimentaria que o identificaba internacionalmente. De seguido, a secretaría xeral de Anfaco presentou ante o Tribunal Superior de Xustiza de Galicia un recurso solicitando a nulidade do regulamento. A batalla xudicial chegou ata o Tribunal Supremo e dilatouse durante anos. A última sentenza vimos de coñecerla en xullo, cando o Supremo fallou a favor de Anfaco.

Así as cousas, o Consello Regulador redactará un novo regulamento para cumprir a lei e incorporar as cuestións formais pendentes. Pero tamén esiximos que se faga respectar a legalidade na etiquetaxe. O mercado está inzado de etiquetas ilegais que fan referencia a unha suposta orixe galega do mexillón, mentres as autoridades competentes miran para outro lado. Mágoa que o éxito colleitado no mercado polo selo Mexillón de Galicia non estea acompañado dun decidido apoio burocrático e xurídico.

Todo este proceso de trabas e recursos pón de manifesto que a Denominación de Orixe Protexida é o único proxecto solvente de defensa do mexillón cultivado en Galicia e do conxunto do sector. “Ladran, luego cabalgamos”, di unha antiga frase castelá.

comunicacion@mexillondegalicia.org



O Consello participou na presentación da Volta Ciclista a España, que este ano parte dunha batea



Mexillón de Galicia reuniu unha vintena de expertos en moluscos no foro Euroshell, en Vilagarcía en agosto



O Consello Regulador organizou unha degustación de Mexillón de Galicia en Salimat, celebrado en Silleda en xuño

Edita: Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia, con enderezo en Avda. da Mariña, 25 - 1º - 36600, Vilagarcía de Arousa (Pontevedra) e teléfono 986 507 416.

Depósito legal: PO 23-2013

Á conquista do mercado do fresco

O Consello Regulador está a redobrar os esforzos comerciais no mercado do mexillón fresco, co obxectivo de que a marca Mexillón de Galicia teña cada vez máis presenza nas peixarías. Despois do verán, desenvolverase unha campaña de promoción nos puntos de venda.

O Consello Regulador púxose en contacto coas principais cadeas de distribución alimentaria para propoñerlles incrementar a oferta de Mexillón de Galicia fresco nas seccións de peixaría. El Corte Inglés, Eroski-Vegalsa e Gadis xa amosaron a súa boa disposición e expuxéronlle ao Consello as súas necesidades. Os representantes da distribución demandan unha garantía na continui-

gratuíta de recetarios entre os consumidores. Deste xeito, os clientes de supermercados e grandes superficies poderán coñecer mellor as garantías e vantaxes da DOP Mexillón de Galicia. A promoción conta coa colaboración da Consellería do Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia. Por outra banda, para que a introdución do selo da DOP no mercado do fresco sexa un éxito, é determi-



dade do subministro e unha identificación clara da Denominación de Orixe Protexida no punto de venda. Segundo informaron, entre as cuestións que os consumidores toman en consideración para realizar as súas compras de produtos de alimentación, figuran o prezo, e mais a orixe e a calidade do produto. Por iso é importante que a etiqueta Mexillón de Galicia incremente a súa visibilidade nos liñais das tendas. Para alcanzar este obxectivo e fomentar o consumo de mexillón con DOP, o Consello Regulador deseñou unha campaña publicitaria dirixida aos puntos de venda, baixo o lema "Busca a orixe, encontra a calidade".

A promoción, que se iniciará nas vindeiras semanas, consiste na instalación de carteis publicitarios e na distribución



'Os consumidores teñen en conta a orixe e a calidade do produto'

nante a participación das empresas depuradoras inscritas no Consello Regulador, xa que teñen un papel fundamental tanto na elaboración do produto como na súa presentación. Logo das primeiras conversas, moitas delas xa lle confirmaron ao Consello a súa intención de colaborar. Asemade, neste proceso tamén se require o compromiso dos produtores, posto que a selección na batea e o traballo ben feito dos cultivadores é a base pola que se empeza a ofrecer o mellor dos produtos ao consumidor. A campaña de promoción da Denominación de Orixe Protexida no fresco compaxinarase co apoio no mercado aos produtos transformados.

OPINIÓN

O lugar que merece

por Darío Rodríguez,
xerente de Pescamar
(Grupo Gadis)



Antes de nada, grazas por permitirme achegar a miña opinión sobre un dos produtos que máis representan a nosa terra no mundo do mar.

O mexillón é un excelente alimento que, posiblemente, debido aos erros que comecemos os actores dentro da produción e comercialización de produtos do mar, nunca o situamos no lugar que lle corresponde. Creo debера ser un dos produtos mellor valorados polos nosos consumidores, dada a súa calidade, dispoñibilidade e versatilidade nas súas distintas preparacións ou acompañamentos.

O valor que pode proporcionar a Denominación de Orixe Protexida creo que é fundamental para situalo no lugar que se merece na mesa dos nosos consumidores, asegurándolles un produto de calidade e un rendemento axeitado durante todo o ano. Para conseguir isto que para min é fundamental, todos os operadores – produtor, comercializador e administracións – debemos ter claro cal é o obxectivo, que na miña opinión, é valorizar o produto ante o consumidor.

A DOP débenos asegurar que todo o comercializado baixo o seu amparo cumpre as especificacións en canto a calidade e rendementos, para así lograr posicionar este produto no lugar que lle corresponde na mesa dos nosos clientes.



“O reto é que o consumidor diferencie o auténtico mexillón galego”

Calvo é unha marca de referencia no segmento das conservas de mexillón. A busca constante da calidade e da innovación, levou á empresa a apostar pola DOP Mexillón de Galicia, unha decisión que queren comunicarlles aos seus consumidores cunha orixinal campaña publicitaria.

Calvo mantén desde a súa fundación un vínculo coa tradición local. Como se mantén actualmente esa identidade no contexto da globalización?

Grupo Calvo é unha empresa familiar nacida en Carballo, un carácter local que mantemos dende os nosos comezos ata a actualidade, adaptándoo a cada mercado no que nos atopamos. Somos unha marca global que actúa de xeito local en cada un dos países nos que estamos presentes, dando resposta ás distintas necesidades de cada un deles ofrecéndolle ó consumidor produtos saudábeis elaborados coa mellor materia prima. Ademais, na nosa aposta pola internacionalización as nosas raíces son unha grande axuda para vender no exterior por ser sinónimo de calidade.

Dende 2011, Calvo comercializa o seu mexillón en conserva co amparo da DOP Mexillón de Galicia. Que balance fai da experiencia?

Estamos moi contentos de que un dos nosos produtos estea a formar parte da Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia, un produto polo que apostamos dende os nosos comezos e que sempre tivemos recollido nas Rías Galegas por ofrecer un produto de altísima calidade pero que agora, baixo a Denominación de Orixe, poderá ser comprobado por todos os consumidores. Esta etiqueta permítenos ó mesmo tempo dar un paso máis na busca da diferenciación dos nosos produtos.

A marca Calvo é líder no segmento da conserva de mexillón. Cales son os principais retos que xorden neste mercado?

O noso principal reto de cara á produción do mexillón en conservas reside en que os consumidores saiban apreciar a diferenza entre o auténtico mexillón das Rías Galegas, que nós empregamos, e outros que existen no mercado. Para iso, ademais de seleccionar o produto da mellor calidade, é preciso levar a cabo un rigoroso proceso de cultivo, recolección e procesamento do produto para que conserve todas as propiedades nutricionais que posúe ata que chega á mesa dos consumidores. Por este reto traballamos día

a día e estamos moi contentos porque cremos, dadas as nosas cifras de vendas deste produto, que o noso obxectivo está a ser cumprido.

Calvo vén de lanzar unha innovadora campaña publicitaria. En que consiste?

Precisamente esta nova iniciativa pretende dar a coñecer as bondades do mexillón galego, pola súa tradición e pola súa calidade. É algo máis que unha campaña publicitaria. Trátase máis ben dun documental sobre o mexillón galego, unha homenaxe a un alimento único e a aqueles que o fan posíbel. Chamámolo “Persoas con Denominación de Orixe” e consta de dez capítulos, dos que xa estreamos catro. Detrás de cada produto hai un traballo de cultivo e recolección moi importante que cremos que é necesario dar a coñecer. Para min, falar do mexillón é falar de Galicia e de persoas que dedican a súa vida a este alimento e, por iso, quixemos que esas persoas foran as que tomaran a palabra e puideran contarlles ós consumidores a labor que hai detrás de cada mexillón, dende o seu cultivo e recolección ata a súa elaboración. Todas elas son un dos nosos principais valores, as que fan posíbel que os nosos produtos cheguen á mesa dos consumidores con todos os seus compoñentes nutricionais e con todo o sabor.

Fálase de novos produtos, de innovación na distribución... Cales son as súas previsións de futuro na comercialización do mexillón?

A innovación é unha peza estratéxica na nosa actividade. Recentemente lanzamos unha gama de pratos preparados, que está a ter moita aceptación e coa que buscamos chegar a un segmento de consumidores que dispón de pouco tempo para cociñar pero que non quere renunciar a unha alimentación saudábel. No que respecta ó mexillón en conserva, ofrecemos cinco variedades distintas, entre as que se encontran variedades aptas para celíacos. Somos optimistas de cara ás previsións futuras, a nosa aposta continua pola innovación para ofrecer produtos da mellor calidade é, para nós, unha garantía de futuro.

O Consello incorporará as conserveiras ao pleno

O Consello Regulador do Mexillón de Galicia vai reforzar a representación das empresas transformadoras no seu pleno, o máximo órgano de dirección da entidade, para dar resposta á realidade do

O Consello Regulador vai fortalecer o seu órgano de goberno coa incorporación dun canal de comercialización moi dinámico e importante para o sector, o dos produtos transformados con selo da Denominación de Orixe Protexida. Este cambio é unha vella arela posta de manifesto trala toma de posesión do actual pleno do Consello Regulador, e así o ten aprobado por unanimidade.



A realidade do mercado amosou que os maiores crecementos da DOP estanse a rexistrar na industria de transformación do mexillón, tal e como o demostra o número de empresas inscritas no Consello, que alcanza xa a vintena, e a notoria presenza no mercado de mexillón transformado protexido pola DOP Mexillón de Galicia (conserva, conxelado, pasteurizado...). A protección da DOP no molusco transformado, por certo, foi explicitamente reforzada nas últimas modificacións da normativa comunitaria europea sobre as Denominacións de Orixe.

A boa acollida do selo Mexillón de Galicia por parte das conserveiras responde á necesidade das empre-

sas de diferenciar o seu produto doutros de calidade inferior, vinculándoo a unha certificación alimentaria de prestixio, como é a DOP Mexillón de Galicia.

A recente decisión xudicial, ditada a raíz dun contencioso iniciado pola directiva de Anfac, permitirá acelerar os cambios na representación do pleno. Unha vez modificado o regulamento, o Consello Regulador quedará reforzado coa presenza no

seu órgano de goberno de todos os subsectores implicados no Mexillón de Galicia.

Orixe do recurso de Anfac

No ano 2008, a dirección de Anfac presentou ante o Tribunal Superior de Xustiza de Galicia un recurso contencioso contra o regulamento do Consello Regulador -aprobado por unha orde da Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos- por non ter sido chamado formalmente a presentar alegacións e por considerar que a DOP soamente debía amparar o mexillón fresco.

Baixo estes argumentos, en realidade preténdese agochar o interese dalgunhas empresas que traballan con mexillón foráneo pero que non

mercado. O Consello acometerá estes cambios de inmediato, aproveitando que o Tribunal Supremo vén de emitir unha sentenza que establece a modificación do seu regulamento.

están dispostas a recoñecer a orixe real da súa materia prima na información do etiquetado.

Dende finais dos anos 80 e principios dos 90, algunhas empresas transformadoras galegas iniciaron a súa arribada a Chile e orientaron a súa produción cara a exportación a destinos europeos. Xa a partir do ano 2000, a presenza de mexillón foráneo nas conservas e conxelados fíxose cada vez máis notoria e pouco tempo despois empezaron a xeneralizarse as etiquetas con referencias a "de las Rías Gallegas", sen control nin limitación.

A entrada en vigor da Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia no 2008 supuxo de xeito automático a ilegalidade de calquera mención á orixe galega do mexillón, que non estivera certificada pola DOP. Ademais, a mesma normativa estableceu que para acadar esta mención é preciso que o produto estea amparado pola DOP e, polo tanto, que o cultivo, a transformación e a elaboración do molusco se fagan en Galicia.

As devanditas condicións son rexeitadas pola secretaría xeral de Anfac, que intentou establecer na conserva de mexillón unha Indicación Xeográfica Protexida (IXP), en vez dunha Denominación de Orixe Protexida (DOP). Deste xeito, as conservas de mexillón poderían etiquetarse como galegas con só realizar unha das fases do proceso de elaboración en Galicia; por exemplo, cultivo e transformación en Chile e estuchado en Galicia.

A sentenza do Tribunal Supremo, que aínda non é firme, deulle a razón a Anfac unicamente nunha cuestión formal, que non afecta á protección da DOP Mexillón de Galicia. O cambio no regulamento será aproveitado polo Consello Regulador para incorporar novidades que apontoen aínda máis a marca Mexillón de Galicia.

Do mexillón galego ao chorito chileno

A evolución do cultivo do mexillón en Galicia mantivo dende os seus inicios un crecemento contínuo. Tradicionalmente, a produción ía destinada nun 60% para a industria e nun 40% para o fresco.

No ano 2012 a industria de transformación escasamente comprou o 35% da produción de mexillón cultivado en Galicia, segundo as estatísticas da Xunta. Non obstante, o consumo no mercado de mexillón en conserva mantívose e mesmo se incrementou.

A explicación a esta situación hai que buscala nas importacións de mexillón, principalmente procedente de Chile, que están abastecendo unha industria que historicamente mercaba mexillón galego.

A substitución do molusco galaico polo chorito chileno fíxose patente a partir do ano 2002, cando o Consello de Ministros da UE aprobou un acordo con Chile que reducía nun 20% anual o arancel ás importacións de mexillón e establecía unha taxa cero dende o 2007.

Nese ano, coincidindo co cambio na política arancelaria, a demanda da industria descendeu ata igualar o volume destinado ao fresco. E a partir de entón, caeu constantemente. A industria de transformación deixou de comprar en Galicia

100 millóns de quilos anuais, o que supón aproximadamente 7.000 barcadas menos.

Consecuencias

A sobreoferta de mexillón en orixe está a obrigar os produtores a reorientar a súa produción e destinar máis mexillón cara ao mercado do fresco.

A contrapartida é unha baixada importante de prezos. O prezo medio do fresco en 2003 era de 0.70 €/quilo. Case unha década despois, no 2012, o prezo medio caeu ata 0.43 €/quilo, segundo datos da Xunta. Paralelamente á caída na demanda da industria, descendeu a facturación do sector produtor. En 2003, os ingresos ascenderon a 126 millóns de euros. En cambio, no ano 2012, foron de 94 millóns. Sen considerar a inflación do IPC, o

Hoxe constátase un grave cambio de tendencia debido, fundamentalmente, ás importacións procedentes de Chile e ás fraudes na etiquetaxe dos produtos elaborados con mexillón foráneo.

PRODUCCIÓN GALEGA DE MEXILLÓN

| | Industria | % | Fresco | % | TOTAL (T) |
|------|-----------|----|---------|----|-----------|
| 2003 | 140.920 | 57 | 106.036 | 43 | 246.956 |
| 2004 | 177.165 | 61 | 115.127 | 39 | 292.292 |
| 2005 | 121.165 | 59 | 84.062 | 41 | 205.227 |
| 2006 | 180.885 | 61 | 117.987 | 39 | 298.872 |
| 2007 | 103.321 | 50 | 104.866 | 50 | 208.187 |
| 2008 | 68.175 | 36 | 120.643 | 64 | 188.818 |
| 2009 | 86.228 | 38 | 138.863 | 62 | 225.091 |
| 2010 | 74.444 | 35 | 137.587 | 65 | 212.031 |
| 2011 | 83.817 | 38 | 139.128 | 62 | 222.945 |
| 2012 | 79.421 | 35 | 147.809 | 65 | 227.230 |

FONTE: elaboración propia a partir dos Anuarios de Pesca da Xunta

sector produtor deixou de ingresar 32 millóns de euros, o que significa aproximadamente 9.700 euros por batea e ano. A esta situación hai que engadir que a redución de 100 millóns de quilos anuais de mexillón supón unha significativa merma de postos de traballo na industria, e a redución das rendas dispoñibles na contorna local.

Etiquetas enganosas: competencia desleal

O Mexillón de Galicia goza de prestixio entre os consumidores, que o consideran de elevada calidade e vinculado a un saber facer tradicional e respectuoso co medio ambiente. Algunhas empresas están intentando beneficiarse deste prestixio etiquetando os seus produtos con mencións a Galicia ou ás rías galegas, unha práctica que non está permitida pola normativa da Denominación de Orixe Protexida. Só os produtos certificados conforme á DOP poden indicar nos seus envases a súa procedencia galega. Nalgúns casos, mesmo se cometen fraudes, ao etiquetar incorrectamente o nome da especie envasada, xa que non é o mesmo o

chorito chileno ca o mexillón galego. Ante esta situación, o Consello Regulador iniciou a finais do ano 2010 unha campaña de inspección da etiquetaxe das conservas. Dende aquela, detectáronse múltiples irregularidades, que lle foron comunicadas á Consellería do Medio Rural e do Mar, organismo que ostenta as competencias para erradicar as ilegalidades na etiquetaxe. Así e todo, o mercado segue inzado de plaxios e fraudes que supoñen un engano aos consumidores e causan un grave prexuízo aos produtos autóctonos. Ademais, prexudican os transformadores que honradamente traballan con Mexillón de Galicia.

Mejillones
De las Rías Gallegas
en escabeche



Mejillones
"fritos" en escabeche
FABRICADO EN GALICIA

Exemplos de varias etiquetas enganosas presentes no mercado

A influenza das toxinas no sector é tal, que se fai necesario afondar no coñecemento desta cuestión. Dos diferentes grupos de toxinas existentes, son as lipofílicas as que orixinan os peches máis extensos nas áreas de produción de mexillón e as que adoitan prolongarse máis no tempo.

Por **Ángeles Longa**, doutora en Bioloxía, Departamento I+D do Consello Regulador

Alexislación europea regula tres grupos de toxinas: as amnésicas, as paralizantes e as lipofílicas. Dos tres grupos, as toxinas lipofílicas son as que afectan máis ao sector debido a que orixinan os maiores peches das áreas de produción, como os que vimos sufrindo dende o pasado mes de xullo. Pero ademais, o método de detección para estas toxinas, o do rato, sempre foi moi discutido debido ás diversas limitacións que presenta, e que son recoñecidas internacionalmente. Entre estas limitacións, atópanse a ausencia de consenso sobre cales dos compostos dos que matan o rato supoñen un risco para os consumidores ou a falta, durante anos, dunha metodoloxía común de medición en toda a UE. Isto orixinou, por exemplo, que durante anos os distintos países empregaran un tempo de observación de morte do rato que variaba de 5,12 ou 24 horas.

Coa publicación do Regulamento 15/2011, dende hai dous anos o método de referencia para as toxinas lipofílicas na UE é o método químico (LC-MS/MS), aínda que se permite seguir utilizando o bioensaio do rato ata o 31 de decembro de 2014. A partir desa data, todos os centros de control oficiais deben medir as toxinas lipofílicas unicamente mediante o método químico.

Outra cuestión importante respecto destas toxinas é que baixo o nome

xenérico de lipofílicas désígnanse catro grupos de toxinas de natureza moi distinta: diarreicas (DSP), azaspirácidos (AZA), pectenotoxinas (PTX) e iessotoxinas (YTX), para as que a UE estableceu por primeira vez no ano 2002 niveis máximos permitidos (ver táboa). Nos últimos anos, diversos científicos determinaron, mediante análise química, a presenza de todas estas toxinas no mexillón galego.

As DSP son producidas en Galicia por distintas especies de microalgas *Dinophysis*, que tamén producen PTX. Aínda que as DSP teñen un efecto sobre a saúde relativamente leve, a súa ampla distribución e elevada frecuencia de aparición causa efectos moi negativos sobre os sectores do mexillón.

Os AZA son toxinas que producen efectos diarreicos similares ás DSP e foron descubertos hai case quince anos en mexillóns de Irlanda, trala intoxicación de varios consumidores holandeses.

Por último, as YTX e as PTX, que

inicialmente se incluían dentro do grupo das DSP porque tamén matan o rato no bioensaio, desde hai uns anos recoñécense como grupos diferentes, xa que ningunha delas ten efectos diarreicos. Ademais, non existen probas de que teñan efectos adversos nos seres humanos. Neste sentido, tralo recente recoñecemento da Comisión Europea e dos Estados de que as YTX non supoñen un risco para os consumidores, agárdase un cambio normativo significativo que suporá o aumento do nivel máximo permitido para este grupo de moléculas, que pasará de 1 a 3,75 mg/kg.

A historia do mexillón de Galicia demostra que os peches administrativos dos polígonos asociados ás toxinas orixinan no sector efectos negativos que son máis acusados canto máis extensos e prolongados sexan os peches. O obxectivo do departamento de I+D do Consello Regulador é afondar no coñecemento científico deste problema, única forma posible de buscarlle solución. Pero para iso, precísanse recursos. Se o sector quere definir e controlar o seu futuro neste eido, debe acometer as investigacións e os traballos necesarios para buscar estratexias útiles que permitan afrontar mellor o problema. Un problema que pola súa complexidade é imposible abordar nun só artigo, polo que trataremos outros aspectos importantes en próximos boletíns.

Coñecendo o inimigo: as toxinas

| GRUPOS DE TOXINAS | | Microalgas produtoras de toxinas en Galicia | Nivel máximo | Método de referencia na UE |
|--------------------|--------------------------|--|--------------|----------------------------|
| Paralizantes (PSP) | | <i>Gymnodinium catenatum</i> , <i>Alexandrium</i> spp. | 0,8 mg/kg | rato AOAC |
| Amnésicas (ASP) | | <i>Pseudonitzschia</i> | 20 mg/kg | químico HPLC(UV) |
| Lipofílicas | Toxinas diarreicas (DSP) | <i>Dinophysis acuta</i> , <i>Dinophysis acuminata</i> e outras <i>Dinophysis</i> | 0,16 mg/kg | químico LC-MS/MS |
| | Pectenotoxinas (PTX) | varias <i>Dinophysis</i> | 0,16 mg/kg | |
| | Iessotoxinas (YTX) | <i>Protoceratium reticulatum</i> , <i>Lingulodinium polyedra</i> | 1 mg/kg | |
| | Azaspirácidos (AZA) | | 0,16 mg/kg | |

Toxinas reguladas na Unión Europea

‘Se o sector quere controlar o seu futuro, debe avanzar no coñecemento das toxinas’

**TEMOS TANTAS IDEAS QUE NOS
ENCENDEN CADA DÍA, QUE
TEMOS LUZ INNOVADORA PARA
SEGUIR ADIANTE DURANTE
MUITO TEMPO.**

COTTON PLUS / ULTRAPLUS / PREMIUM

