

# Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA  
MEXILLÓN DE GALICIA. Número 15. Setembro de 2016.

## A regularización de operadores reforza á DOP



MEXILLÓN DE GALICIA

### **04** Etiquetaxe

MAR CAUSA  
INCERTEZA ENTRE  
OPERADORES E  
CONSUMIDORES

### **05** I+D

A ACIDIFICACIÓN DAS  
AUGAS

### **06/07** Reportaxe

UN SECTOR ENTRE  
A TRADICIÓN E A  
INNOVACIÓN

## EDITORIAL

# Integrar para ser máis fortes

“O destino encomendounos a custodia dun tesouro, o Mexillón de Galicia. É o noso deber garantir a súa continuidade como xa fixeron outros que nos precederon. Levamos unha traxectoria que nos avala, pero quedanos aínda camiño para que o mellor mexillón do mundo, o Mexillón de Galicia, ocupe o lugar que lle corresponde. Esa tarefa require esforzos comúns. Todos debemos sentirnos convocados a esa chamada”.

Traemos aquí este estrato do discurso do presidente da DOP, Francisco Alcalde, de hai menos dun ano na presentación do libro “Mexillón de Galicia”. Cremos na oportunidade de lembralo porque axuda a entender coa perspectiva axeitada as últimas accións que está levando a cabo o Pleno do Consello Regulador da DOP para acadar un sector unido, forte e cunha maior proxección de futuro. O proceso de regularización de operadores, xa anunciado e do que se informa neste boletín, é un paso máis na lista de obxectivos establecidos polo Pleno para este mandato. Trátase dun procedemento integrador por encima de calquera outra consideración, co que se pretende incorporar ao Consello Regulador a aqueles inscritos que non cumpriron as obrigas e requisitos da DOP.

Ademais de integradora, a medida é moi xenerosa con todos aqueles que nun determinado momento, e por diferentes razóns, decidiron seguir o seu camiño á marxe da DOP. Só desde a xenerosidade ben entendida se poden tender pontes que conduzan a acordos

capaces de beneficiar a unha colectividade, neste caso integrada polos que decidiron apostar firme e decididamente por unha marca de prestixio e calidade como Mexillón de Galicia.

Esa xenerosidade é a mesma que demostran dende hai moito tempo os que, cumprindo coas súas obrigas, permitiron o mantemento do Consello Regulador. Gracias a eles, esta regularización é factible. É de xustiza constatalo.

Todo isto, unido ás iniciativas xa en marcha como a creación de tres comisións, de produtores, comercializadores e depuradores, coas que favorecer a súa participación no día a día da DOP, a modificación do prego de condicións para adaptar o produto certificado ás novas demandas do mercado, así como a actualización do regulamento para adecualo á normativa vixente para os consellos reguladores, deixan ben ás claras cales son as intencións da DOP. A reincorporación á DOP acordada xa por algunhas asociacións hai que intepretala igualmente como un síntoma de que as cousas comezan a cambiar para mellor.

Este é o camiño a seguir que permitirá a Mexillón de Galicia reforzar a representatividade que xa ostenta dentro do sector e gañar presenza no mercado. Neste ambicioso itinerario non estaría de máis contar tamén co alento da Administración. Mexillón de Galicia é unha marca que avala a calidade do mellor mexillón que existe no mundo e, de paso, posiciona o nome de Galicia. Sendo moito, queremos ser mellores aínda. E nesa tarefa o esforzo que poidamos realizar dende o sector debería estar acompañado e respaldado desde a Administración. É o seu deber, e o noso convocala a que se sume a este cometido.

Mexillón  
de Galicia

A regularización de  
operadores reforza  
á DOP



## SUMARIO

### 02 Editorial

Integrar para ser máis fortes.

### 03 Regularización

O pleno da DOP inicia un plan de regularización.

### 04 Identificación

A Consellería do Mar xera confusión entre operadores e consumidores.

### 05 I+D

A acidificación dos océanos.

### 06/07 Reportaxe

Un sector entre a tradición e a innovación.

## Edición

CONSELLO REGULADOR DA  
DENOMINACIÓN DE ORIXE  
PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA

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

Número 15. Setembro de 2016.  
Depósito Legal: PO 23-2013









## ALGO MÁIS QUE CAMBIO CLIMÁTICO, A ACIDIFICACIÓN DOS OCÉANOS

Debido principalmente á queima de combustibles fósiles, dende o inicio da Revolución Industrial incrementáronse as emisións de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) á atmosfera. Como consecuencia disto rexístranse niveis crecentes de CO<sub>2</sub> atmosférico, o que a súa vez provoca cambios no clima (o quecemento global) e cambios na química dos océanos (a acidificación oceánica). Isto último orixínase pola capacidade do mar de absorber e almacenar parte do exceso de CO<sub>2</sub> atmosférico. Ao aumentar a concentración deste composto nas augas, estas tórnanse máis ácidas. Este proceso vai en aumento e as predicións indican, para finais deste século, baixadas de pH de entre 0,3 e 0,7 unidades, coas conseguíntes repercusións para a vida mariña.

Diversas investigacións confirman que vivir nun entorno máis ácido pode ter consecuencias negativas na capacidade reprodutiva, no desenvolvemento larvario e no crecemento das especies. Ademais, os organismos estarán sometidos a un maior estrés fisiolóxico e a alteracións no seu sistema inmunitario. Tamén hai estudos que indican que a pH baixos os filamentos do biso son máis débiles e menos elásticos. Parella á redución de pH nas augas, se producirán cambios nos equilibrios químicos do carbonato cálcico, elemento que determina a capacidade

de formación de estruturas calcarias como as cunchas dos moluscos. Os prognósticos indican que no futuro os bivalvos terán dificultades para formar e desenvolver as súas cunchas, especialmente nos primeiros estadios de vida. En relación con isto, diversas investigacións comprobaron que a adición de cunchas trituradas en áreas costeiras mellora os equilibrios químicos deste composto a nivel local e favorecen o proceso de calcificación. Neste mesmo sentido debería valorarse a práctica de retorno ao mar dos excedentes de laboreo, cuxo ingrediente maioritario é o carbonato cálcico.

### UN ENTORNO ÁCIDO DIFICULTA O CRECIMENTO DAS ESPECIES

Por outro lado, nin todas as especies, nin todas as poboacións se comportarán igual ante as novas condicións ambientais previstas, como se demostra nos resultados contraditorios rexistrados nos estudos. Publicacións científicas recentes apuntan que, para unha mesma especie, se os individuos están alimentados de xeito óptimo os impactos negativos da acidificación sobre eles serán menores. Todo

elo suxire que as respostas dos organismos, en concreto dos bivalvos, aos cambios ambientais previstos poden ser altamente dependentes do tipo de especie e poboación, do seu estado, das condicións ambientais locais as que estean habituados a enfrontarse, etc.

A acidificación oceánica terá sen dúbida efectos sobre os ecosistemas mariños, sobre os organismos e sobre as interaccións entre eles co ambiente. Necesitamos máis estudos que nos permitan predicir a magnitude e natureza destes efectos sobre os ecosistemas mariños en Galicia, sobre os recursos do mar galego e sobre o noso mexillón, que nun futuro próximo estará sometido ao efecto combinado de varios factores de estrés (entorno máis ácido, elevación das temperaturas medias, eventos extremos de caída de salinidade, etc). Máis ala das incertezas e da necesidade de coñecemento sobre esta cuestión, é innegable que a capacidade que terá o mexillón en Galicia (e en xeral os recursos do mar galegos) para enfrontarse e adaptarse aos cambios previstos no ambiente dependerá tamén do bo estado do medio e dos recursos agora. Garantir a diversidade xenética das poboacións locais e reducir no presente outros factores de impacto, como a contaminación das augas ou a introdución de especies exóticas, mellorará no futuro as nosas posibilidades de adaptación a este novo ambiente.

O cambio climático e a acidificación oceánica son problemas de escala global. A súa solución pasa pola redución das emisións a atmosfera de CO<sub>2</sub> e polo fomento de modelos de produción de baixa pegada de carbono. Como o cultivo do mexillón, que pode axudar e ser parte da solución xa que como nos informaron investigadores da Universidade de Santiago nun artigo anterior, por cada quilo de mexillón producido en Galicia retíranse da atmosfera máis de 100 gr de CO<sub>2</sub> equivalentes, co conseguínte efecto positivo para o medio natural.

*Departamento de I+D da DOP*

## REPORTAXE

# Tradición... e tamén moita innovación

**Que pasa cando unha máquina é capaz de facer en vinte minutos o traballo que de modo manual requeriría un día? Prodúcese unha revolución nesa actividade.**

Algo así sucedeu alá polos anos oitenta en Galicia, cando Jacobo Aguín diseña a máquina desdobladora de mexillón. Sendo moi importante, o sector mexilloeiro pode mostrar outra serie de avances técnicos que demostran que nese mundo onde aparentemente as cousas se moven despacio, latexa tamén un espírito inquieto e innovador que se fai visible en todos os ámbitos que teñen que ver coa produción. Desde os barcos ata as bateas, desde as máquinas auxiliares da produción ata as cordas e paus dos que colgan os mexillóns.

Na seguinte reportaxe recolleemos as testemuñas de catro persoas moi ligadas a este sector: Gerardo Triñanes, Jacobo Aguín, Juan José Fajardo, máis coñecido como Chicolino, e Manuel Sánchez Torrado. Cada un deles, nos seus respectivos ámbitos, aportaron o seu gran de area para que o mexillón en Galicia alcanzase un desenvolvemento inconcebible anos atrás.



TRIÑANES

## Innovación na carpintería de ribeira

O barco é, xunto á batea, o elemento determinante na actividade dos mexilloeiros no imaxinario colectivo. As embarcacións experimentaron unha enorme evolución. Dos primeiros

barcos ata os actuais, auténticos barcos factoría, hai un longo camiño, tanto en tipoloxía como en materiais.

“Se analizamos a evolución do sector bateeiro, a innovación foi fantástica”, di Gerardo Triñanes, propietario de Estaleiros Triñanes e defensor a ultranza das vantaxes que proporciona o uso da madeira na construción de barcos. De feito, é un dos últimos representantes dos carpinteiros de ribeira que aínda existen en Galicia.

En palabras de Triñanes, a última gran chegada dos carpinteiros de ribeira, en canto á tipoloxía de barco, foi o bateeiro. A partir de aí, imitando sempre esa tipoloxía, xurdiron outras embarcacións específicas para acuicultura e bateas, pero sempre sobre a base dos deseños concibidos polos carpinteiros de ribeira. Ese barco bateeiro vai evolucionando e transformándose para dar resposta a unha forma de traballar na que o labor do mexilloeiro pasa da batea ao barco, que se converte nunha pequena factoría coa



incorporación de máquinas coas que responder ás novas necesidades. “Ademais engádenselle outros elementos, como a hélice de proa para facilitar a maniobrabilidade. E, en canto a materiais, o uso da madeira laminada fai que o barco cambie moitísimo”, explica Triñanes.

A pesar de todos eses avances e coñecemento froito de moitos anos de traballo, Triñanes advirte das dificultades coas que se atopan os carpinteiros de ribeira para garantir a pervivencia da súa actividade.

“O noso oficio non ten unha formación regrada e, por tanto, non hai unha normativa que nos avale. O último regulamento de construción naval en madeira é do ano 63. Desde entón houbo moitos cambios que nós non podemos incorporar. Así mesmo, en Agalcari, a única asociación en Europa que agrupa aos últimos carpinteiros de ribeira, elaboramos un regulamento e temos moitos problemas para que nos sexa recoñecido pola Dirección Xeral da Mariña Mercante, así como para ter o noso selo de calidade”, lamenta Triñanes.

## REPORTAXE



CHICOLINO

*Palillo plástico deseñado por Chicolino*

## Adiantarse ás necesidades do cliente

“Se queres triunfar, tes que adiantarte ás necesidades dos teus clientes”

Esta cita é de Juan José Fajardo, máis coñecido por Chicolino, o nome dunha das empresas que dirixe.

Ese espírito emprendedor foi o que lle levou a poñer no mercado os palillos de plástico que xubilaron aos de

madeira pola súa menor duración. Tamén a rede tubular cotton plus é creación desta firma de Boiro. Non quedan aquí as achegas surxidas da inquietude e saber facer deste empresario. Unha corda realizada a partir de redes vellas, moito máis duradeira que as fabricadas con sisdal ou cáñamo, son outro exemplo da vitalidade dunha compañía capaz de surtir ao sector do mexillón,

en particular, e ao do mar, en xeral, de todo aquilo que precise. En suma, moito I+D que se canaliza a través do departamento co que conta a empresa para tal finalidade, que tamén participa en iniciativas de I+D a nivel estatal e autonómico.

Preguntado por se todo ese esforzo investigador, extensible a outras empresas do grupo, responde a unha demanda do sector do mar, Chicolino sorri: “O sector do mar é un pouco cómodo. Os avances e o impulso á innovación case sempre veñen doutra parte...”



JACOBO AGUÍN

*A primeira desdobladora deseñada por Aguín*

## A máquina de desdobre

A principios dos anos oitenta Jacobo Aguín plantéxase no seu taller de O Grove a construción dunha máquina para desdobrar o mexillón. Unha tarefa que sempre se fixo a man. “Un auténtico traballo de romanos”, en palabras de Aguín.

Sendo laborioso o reto que se marcara, Aguín necesitaba algo antes

que a propia máquina: fabricar a rede tubular necesaria para que a desdobladora fixese a súa tarefa de forma adecuada. Uns empresarios cataláns, a cambio dunha importante cantidade de diñeiro pagada por adiantado, servíronlle a rede.

“A incorporación desta máquina ao sector foi unha auténtica revolución”, lembra Aguín. Hai que pensar que un bateeiro necesitaba un mes para desdobrar a batea. Con esta máquina, ese traballo realizábase en moito menos tempo, permitindo así un incremento da produción ata niveis impensables uns anos antes.

O primeiro modelo de desdobladora funcionaba cun motor foraborda. Co tempo, foi evolucionado ata chegar aos modelos actuais, moi sofisticados e adaptados ás distintas necesidades dos países aos que se exporta. O saber facer de Aguín non se cingue á desdobladora, xa que do seu enxeño saíu tamén o deseño da desgranadora, outra máquina sen a que hoxe non se entendería a actividade mitilicultora.



MANUEL SÁNCHEZ

## A batea galega segue a ser a preferida

Tamén de evolución pode falar Manuel Sánchez Torrado, que durante 53 anos dedicouse a construír bateas no seu asteleiro da praia de Mañóns.

“Os deseños cambiaron moitísimo. As primeiras bateas estaban feitas sobre barcos adaptados, logo fixéronse con flotadores de madeira, algúns deles eran barrís de viño que se utilizaban como flotadores. Posteriormente chegaron os de ferro, pero non resistían axeitados porque duraban moi pouco polo óxido”, explica Sánchez, para quen a incorporación de poliéster para fabricar os elementos flotantes supuxo un enorme paso adiante. Era un material moi resistente que garantía a durabilidade e que se aplica tamén aos traveseiros da batea para protexerlos da broma, un parásito que ten querenza pola madeira.

Pese aos intentos por introducir novos modelos de bateas baseados en deseños e materiais novedosos, as que sempre se fixeron aquí seguen sendo as preferidas polo sector. Este veterano constructor de bateas ten a súa explicación respecto diso: “O eucalipto é unha madeira que proporciona resistencia ante a forza do mar e moita flexibilidade. O ferro non é flexible e se rompe a viga, rompe o flotador. As de pvc tampouco son tan resistentes e as de polímero extrusado son moi difíciles de traballar. Para Galicia está demostrado que son as mellores, o que non quere dicir que o sexan para outros lugares.”



"Dame un punto de apoio  
e moverei o mundo"

Arquímedes



**XUNTOS CONSEGUIMOS MÁIS.**