

# Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA  
MEXILLÓN DE GALICIA. Número 21. Marzo de 2018.

2017 foi o ano da  
consolidación da DOP



O NOSO  
*con selo*

**04-05** Entrevista

ROSA QUINTANA,  
CONSELLEIRA DO MAR

**06** Mina

OS AFECTADOS  
MOBILÍZANSE CONTRA  
O PROXECTO DE TOURO

**09** I+D

A MITILICULTURA EN  
GALICIA: EXEMPLO DE  
PRODUCCIÓN NATURAL





Foto: Xurxo Lobato

## 2017, o ano da consolidación de Mexillón de Galicia

2017 PÓDESE CONSIDERAR COMO O ANO DA CONSOLIDACIÓN DA DOP MEXILLÓN DE GALICIA. AS CIFRAS ASÍ O DIN: AUMENTO DOS OPERADORES ADSCRITOS AO NOSO SELO DE CALIDADE, QUE ASCENDEN DOS 52 DE 2016 AOS 73 DO PASADO EXERCICIO; NIVEIS NO RENDIMENTO DO PRODUTO MOI ELEVADOS; E MÁIS DE 42 MILLÓNS DE QUILOS DE MEXILLÓN CERTIFICADO EVIDENCIAN ESA TENDENCIA

Existen razóns para explicar ese crecente interese das empresas por incorporarse ao rexistro da DOP. Entre elas o nivel de información e esixencia dos consumidores, que lles leva a preferir as opcións que achegan un valor engadido porque representan a máxima calidade. Mexillón de Galicia forma parte dese selecto club de marcas que acreditan a excelencia, unha característica no noso caso ligada á orixe e ao proceso de produción do mexillón, perfectamente regrado e controlado por técnicos da DOP.

As empresas percibiron esa demanda e propuxéronse satisfacela, de aí ese incremento nun ano no rexistro de marcas da DOP, que pasou de 52

a 73. Os operadores son conscientes de que Mexillón de Galicia é o selo que garante non só a máxima calidade de entre a oferta existente, senón que tamén achega o valor da exclusividade ao ser o único que pode acreditar con total garantía que o produto é cento por cento galego, evitando así mencións á orixe non avaladas pola DOP. Igualmente perceptible é a evolución da calidade do produto. A excelencia é o selo de identidade de Mexillón de Galicia. E as estatísticas mostran que o rendemento medio alcanzado polo mexillón con DOP o ano pasado se situou no 21%. Sendo elevado, alcanzáronse máximos do 23 e 24% mensual, as medias

máis altas desde que se teñen rexistros. Esa alza débese á riqueza das rías, así como ás boas prácticas e á mellora constante dos bateeiros, transformadores e comercializadores nos seus métodos de produción. A tendencia favorable coa que se pechou 2017 evidencia o adecuado rumbo marcado polo Consello Regulador da DOP, que fixo de Mexillón de Galicia unha marca atractiva, solvente e con capacidade para xerar valor engadido.

### CERTIFICACIÓN

Igualmente positivas foron as cifras de certificación, alcanzándose os 42.486.695 quilos, un 10% máis que en 2016. Este rexistro é o segundo máis importante dos últimos sete anos, só superado polos 42.631.118 quilos de 2015. A parte principal desa cantidade corresponde ao mexillón para a industria transformadora con 36.758.489 quilos, un 13% máis que o ano precedente.

Pola súa banda, a certificación de produto fresco pechouse con 5.728.206 quilos, moi preto dos 6.194.216 quilos de 2016, un ano excepcional pola calidade do produto que chegou ao mercado. En canto aos controis en porto, primordiais para garantir a calidade e orixe do mexillón, realizáronse 14.063, dos que 5.730 foron exclusivamente de DOP.

### Accións do Consello Regulador

Nesa consolidación de Mexillón de Galicia tiveron que ver varias accións do Consello Regulador, como a regularización de inscritos, encamiñada a incorporar á DOP novas empresas e produtores, o desenvolvemento dun novo Regulamento, e a modificación do Prego de Condicións (xa en funcionamento).

## ENTREVISTA *Rosa Quintana. Conselleira do Mar*



### **“É satisfactorio que Mexillón de Galicia pretenda ser un elemento aglutinador do sector”**

“Só coa unidade de todos os axentes do sector do mexillón poderemos mellorar as nosas expectativas. Que Mexillón de Galicia pretenda ser un elemento aglutinador do sector é un aspecto básico co que estamos de acordo”. Así o asegura a conselleira do Mar, Rosa Quintana, nesta entrevista, na que aborda outros temas da máxima relevancia.

*-O Consello Regulador da DOP implementou desde 2016 accións de grande relevancia. Falamos da modificación do Prego de Condicións, da regularización de operadores e do novo Regulamento do*

*Consello. ¿Cómo valora estas actuacións coas que se pretende que Mexillón de Galicia sexa un elemento aglutinador do sector, en consonancia co dito polo presidente da Xunta en diversas ocasións?*

Desde a Conselleira do Mar sempre consideramos fundamental que o sector do mexillón fose capaz de unir forzas para sacar todo o proveito da riqueza das nosas rías. Unha riqueza que converte á nosa terra na principal produtora de mexillón de Europa, sendo esta actividade un exemplo de sustentabilidade co medio. Para min é unha satisfacción moi grande que se teña recuperado a boa dirección. Polo tanto, que o Consello Regulador manifeste a súa intención de ser elemento aglutinador de todo o sector, é un aspecto básico co que estamos de acordo, posto que

só coa unidade de todos os axentes da cadea de produción e de comercialización do mexillón poderemos mellorar as nosas expectativas.

*-Nunha economía globalizada, ¿que papel debe xogar unha marca de prestixio como Mexillón de Galicia?*

A obriga dunha marca de calidade, como Mexillón de Galicia, é a de valorizar o produto e conseguir a mellora na calidade e na súa apreciación por parte do consumidor. Só se entende unha marca de prestixio como é Mexillón de Galicia desde a perspectiva da valorización e da diferenciación pola calidade, un aspecto básico

para este produto excelso. Ao consumidor non hai que darlle o bo, hai que ofrecerlle o superior.

*-Mexillón de Galicia representa a singularidade, derivada dunha forma de produción que busca a excelencia como valor engadido. A protección da que goza é suficiente? Mexillón de Galicia conta con todos os instrumentos de protección dunha figura como é unha DOP, que precisamente buscan, entre outros aspectos, a garantía, a seguridade e a rastrexabilidade. Son regras deseñadas pola UE que penso se están a cumprir. Non é tanto unha cuestión de protección, que xa existe, como de potenciar a diferenciación e fomentar a demanda.*

*-Que investimentos ten o seu departamento para a mitilicultura?*

As liñas de financiamento para a acuicultura que prevé o FEMP son de aplicación clara e directa ao sector da mitilicultura. Este ano convocamos tres liñas de axudas por 18,7 millóns. Son para investimentos en acuicultura, para o incremento da eficiencia enerxética e o fomento do uso de fontes de enerxía renovables e tamén para asesoramento técnico, científico, xurídico, ambiental ou económico. En anos anteriores o principal beneficiario destas axudas foi o sector bateeiro, cun 75% delas.

*-O saneamento das rías é unha vella reivindicación do sector do mar. Como calificaría o estado das*



## RISCOS PARA O SECTOR

# OS AFECTADOS MOBILÍZANSE CONTRA A MINA DE TOURO

## INICIARON UNHA SERIE DE ACCIÓNS ENCAMIÑADAS A FREAR O PROXECTO POLOS GRAVES PREXUÍZOS QUE CAUSARÍA

A plataforma veciñal Mina de Touro-O Pino Non e a plataforma en Defensa da Ría de Arousa son as dúas agrupacións que aglutinan aos colectivos que se opoñen ao plan da multinacional Atalaya Mining polos numerosos riscos que leva aparellados, non só para as zonas máis próximas á explotación senón tamén para outras áreas máis afastadas. Serían máis de 150.000 as persoas de distintos municipios que se verían prexudicadas pola actividade extractiva do mineral e os residuos contaminantes que xeraría. O 25 de febreiro máis de 2.500 persoas participaron nunha mobilización celebrada en Touro na que se alertou das graves consecuencias ambientais e socioeconómicas que supoñería, á vez que lamentaron a inacción demostrada polos gobernos locais e a Xunta.

Tamén numerosas corporacións locais están a posicionarse en contra dese proxecto a través da aprobación de mocións. Xa o fixeron Vila García, Illa de Arousa, Cambados, Rianxo, O Grove, Ribadumia, Boiro, Lalín, Arzúa, Santiago de Compostela, Santiso, Vila de cruces, Teo, Ames e Vedra, así como a Diputación da Coruña. A estas uniránse máis en próximas datas.

Igualmente estase a levar a cabo unha intensa labor informativa e de sensibilización cara á sociedade, a través de reunións, asembleas, presenza nos medios, así como con dípticos como o do dibuxante Luis Davila (que ilustra esta páxina). Este proxecto manexa cifras colosais: afectaría a unhas 700 hectáreas, das que se extraerían 267 millóns de toneladas de

materiais. Ademais construíríanse dúas enormes balsas para residuos contaminantes e realizaríanse entre

6 e 9 voaduras diarias. Nun quilómetro á redonda hai vinte núcleos de poboación, todos na conca do Ulla, que abastece a trece concellos e desemboca na Ría de Arousa, a máis rica de Galicia e da que viven miles de familias dedicadas á pesca, ao marisqueo ou á acuicultura. Esa riqueza estaría en perigo polas augas acedadas do xacemento que acabarían no Ulla, alcanzando tamén no seu camiño a mananciais, traídas de auga e hortas.

### Que queremos e necesitamos realmente?

- Que se **denegue o proxecto** polos riscos sociais, ambientais e para a saúde.
- A **recuperación ambiental** dos terreos e das cantas de auga da antiga mina.
- Que a zona se declare **espazo protexido** pola súa vinculación coa rede Natura 2000.
- O **fortalecemento de sectores** como a agricultura, gandería, a foresta autóctona, a pesca e o marisqueo, os cultivos tradicionais e a industria agroalimentaria. Tamén o turismo e a hostalería.
- A **promoción dos produtos naturais** e sans do mar e do campo e a defensa dos nosos postos de traballo.

### A mina de Touro-O Pino, un risco real para o noso futuro.

**Así comeza a historia**

Preto de Compostela, á beira do Camiño de Santiago, nos concellos de Touro e O Pino, existe unha antiga mina de cobre. No radio dun quilómetro á redonda hai unha vintena de núcleos de poboación con gardería infantil, residencia de anciáns, piscina municipal, área recreativa...

A súa conca deriva no río Ulla, que augas abaixo abastece as traídas de trece concellos que suman máis de 150.000 habitantes, e desemboca na Ría de Arousa, da que viven miles de familias do marisqueo, pesca artesanal e cultivos, ...

A mina pechou en 1986 pero na zona perviven escombros e lagoas de augas con metais pesados que rebordan no río Ulla.

### Que pretenden facer?

A empresa **Atalaya Mining** (con sede en Chipre), participada por capital chinés e fondos de investimento estranxeiros, quere reabrir e ampliar: **689 hectáreas a ceo aberto para extraer 267 millóns de toneladas**. Iso requirirá **15 millóns de quilos de produtos químicos**, un deles sospeitoso de producir cancro. Ademais construírán dúas balsas xigantescas para os lodos contaminantes (unha cun muro de 3 quilómetros por 80 metros de alto). Haberá unha media de entre **6 e 9 voaduras/día e 25.000 Kg de explosivos/ano**, xerando tremores nas balsas e levantando nubes de po con metais pesados. Ademais, a empresa prevé verter á conca do Ulla os **3.000 millóns de litros de augas contaminadas** que permanecen na antiga mina.

### E así podería rematar a historia

- Vertidos de augas ácidas tóxicas e filtracións que afectarán a mananciais, hortas e animais.
- Nubes de po en suspensión cargadas de metais pesados que respirarán veciñanza, peregrinos e animais, e acabarán depositados nos cultivos.
- A veciñanza soportará explosións diarias e vivirá co risco dunha avalancha de lodos tóxicos en caso de rotura das balsas.
- A contaminación afectará aos peixes do río, aos Lombos do Ulla e ao resto dos bancos marisqueiros, recursos pesqueiros e cultivos da Ría de Arousa.
- As augas contaminadas do río abastecerán as traídas municipais de trece municipios con máis de 150.000 habitantes.



## ANIVERSARIO



*O Intecmar controla o estado das rías, entre outras tarefas*

# O INTECMAR cumpre 25 anos...

O Instituto tecnolóxico para o control do medio mariño (Intecmar) cumpriu 25 anos de traxectoria, un longo periplo que lle permitiu converterse no que é hoxe en día: un dos centros de referencia mundial no seu ámbito de traballo. O sector do mar mantén una estreita relación con

este centro situado en Vilaxoán, xa que algunhas das súas actividades dependen en boa medida do estado das augas das rías, e a supervisión da calidade das mesmas se leva a cabo no Intecmar. Este aniversario celebrouse con diferentes actividades, entre elas unas xornadas de portas abertas á po-

boación para que tivesen a oportunidade de coñecer de xeito directo o traballo que se realiza nos seus laboratorios.

O principal cometido do Intecmar é cumprir coa lexislación en materia de calidade da produción de moluscos e outros organismos mariños e contribuír a protexer e mellorar a calidade do medio mariño, polo que a súa actividade de céntrase en facer o seguimento, o control e a investigación da calidade ambiental das augas costeiras de Galicia, especialmente no que se refire ás condicións oceanográficas, fitoplacto, biotoxinas mariñas, contaminación química -metais pesados, compostos organoclorados e hidrocarburos-microbioloxía e patoloxía. Para levar adiante este labor, desenvolve iniciativas no campo da loita contra a contaminación

mariña accidental e da oceanografía operacional, e ten implantado un completo sistema de control, caracterizado por estar deseñado e ter capacidade

HOXE EN DÍA  
CONVERTEUSE NUN  
DOS CENTROS DE  
REFERENCIA MUNDIAL  
NA SEU ÁMBITO DE  
TRABALLO

para poder actuar sobre unidades de produción de reducido tamaño; por manter unha frecuencia de mostraxe moi intensa; por cubrir tódalas zonas de produción da costa galega; e por controlar tódolos grupos de especies sometidos a explotación comercial do marisqueo e da acuicultura.

# ...Os mesmos que o IGAFA

Ao igual que o Intecmar, o Igafa (Instituto galego de formación en acuicultura) chega tamén ao seu primeiro cuarto de século de traxectoria. Neste tempo foi quen de converterse nun centro de referencia en materia de formación de profesionais do mundo do mar. De feito, moitos dos seus alumnos traballan en proxectos espallados por todo o mundo. O Igafa comezou a funcionar en 1992 centrado na

formación en acuicultura como unha necesidade para un sector que estaba en pleno proceso de profesionalización. Esa área sempre foi a gran referencia do centro, no que se cultivan especies comerciais como a lagosta, linguado, ollomol ou ameixas

desde que son simples larvas ata que alcanzan unha talla comercial e coas que se forman os técnicos en cultivos acuícolas e os técnicos en acuicultura. En 1999 implantouse a

sección de Mergullo, un apartado que conta cunha gran piscina, un foso e unha cámara hiperbárica onde os alumnos se preparan antes de enfrontarse a condicións reais no mar.



*O mergullo é unha das materias que se imparten no Igafa*





Foto: Xurxo Lobato

## A MITILICULTURA EN GALICIA: EXEMPLO DE PRODUCCIÓN SAN E NATURAL

O cultivo do mexillón en Galicia pode presumir de ser unha produción cen por cen natural. Como non se utilizan antibióticos, nin praguicidas, nin químicos de ningún tipo para asegurar a boa situación sanitaria do cultivo, é o propio mexillón o que por si só loita contra os posibles patóxenos e enfermidades que o puideran atacar.

A mitilicultura galega resalta como unha produción animal san, que non ten rexistrado problemas patolóxicos salientables, e o mexillón galego demóstrase como un animal extremadamente forte e resistente, cunha enorme capacidade de adaptación ás condicións ambientais.

A súa fortaleza sorprende aos científicos que traballan con el, que ven como pasan os anos e non se constatan mortalidades significativas, a diferenza do que acontece con outras especies e outros cultivos noutros países.

O sistema defensivo do mexillón é relativamente sinxelo, xa que carece de memoria inmunitaria. O mexillón está protexido en primeiro lugar pola cuncha e o mucus que actúan como barreiras de entrada fronte aos patóxenos. Ademais posúe un potente sistema inmune non específico. A hemolinfa, que ven sendo o sangue do mexillón, contén os dous compoñentes principais

deste sistema: (1) os hemocitos que son as células defensivas que taponan as feridas e se “tragan” as partículas estrañas, e (2) o sistema humoral que está constituído por diversos compostos de natureza proteica (defensinas, miticinas...) que posúen unha importante capacidade antimicrobiana, polo que resultan moi eficaces para defender ao mexillón do ataque de bacterias e fungos.

Este sistema defensivo é basicamente común para o resto dos bivalvos, pero a diferenza do mexillón galego, ostras, ameixas... sofren importantes mortalidades, tamén en Galicia. Así, o secreto da fortaleza da mitilicultura en Galicia aínda non foi desentrañado. Hai varios factores que axudan: a riqueza e calidade das augas galegas, é un deles. O mexillón que se cría nun ambiente limpo e con moito alimento están máis san. A forma de cultivar é outro factor importante, na batea o mexillón non se enfrenta a condicións tan extremas como nas rochas do litoral, está máis cómodo e mellor alimentado. Ademais, temos a sorte de que o mexillón é un animal gregario que se atopa mellor convivindo en grupos moi densos (como ocorre nas cordas de cultivo). Por último, o mexillón galego é unha especie autóctona que está perfectamente adaptada ás condicións do medio. No cultivo non se utiliza semente foránea, nin de criadeiro, senon cría natural das rochas e dos colectores, o que preserva a enorme variabilidade xenética desta poboación, e conserva intacto todo o seu potencial adaptativo. Ademais evítase a posible entrada de patóxenos que se asocia á introdución de individuos alleos ao ecosistema.

O éxito sanitario da mitilicultura galega é un éxito colectivo, no que se unen os factores naturais, unhas augas de calidade e riqueza recoñecidas, unha especie autóctona cunha enorme capacidade de adaptación; cos factores humanos, un cultivo natural que preserva toda a variabilidade xenética que atesoura o mexillón de Galicia.

*Departamento I+D DOP*

## EXPOSICIÓN



## O Museo do Pobo Galego acolleu a exposición fotográfica "Mexillón de Galicia"

O MUSEO DO POBO GALEGO ACOLLEU A EXPOSICIÓN "MEXILLÓN DE GALICIA" ENTRE O 11 DE XANEIRO E O 28 DE FEBREIRO, ONDE A DISFRUTARON 6.800 VISITANTES, QUE, SUMADOS AOS QUE A VIRON CON ANTERIORIDADE EN VIGO E A CORUÑA, COMPLETAN UNHA CIFRA DE 90.000 PERSOAS.

A mostra, integrada por medio centenar de fotografías e un vídeo con textos en galego, castelán e inglés, ambos realizados por Xurxo Lobato, visitou un escenario cheo de simbolismo. "Non se me ocorre un lugar mellor para esta exposición", subliñou Francisco Alcalde, presidente do Consello Regulador da DOP, na inauguración. "Este museo naceu para defender, investigar, promover e divulgar a cultura galega en todos os ámbitos. E aquí, no Panteón de Galegos Ilustres, repousan Rosalía de Castro, Alfredo Brañas, Ramón Cabanillas ou Castelao. Todos eles contribuíron a conformar o que hoxe somos como sociedade", continuou. O presidente do Consello Regulador convidou aos presentes a deterse nos detalles da mostra, que expresa como unha actividade ligada a un

alimento que forma parte do propio ser dos galegos xerou unha industria capaz de crear prosperidade e benestar. Pero tamén configurou unha identidade propia, "a dos que integramos a familia de Mexillón de Galicia".

Xusto Beramendi, presidente do Padroado do Museo do Pobo Galego, significou a súa satisfacción por acoller unha exposición que ten como protagonista a un produto tan ligado a Galicia. Xurxo Lobato, autor das fotografías e do vídeo, considerou que esta mostra é unha homenaxe ás persoas dedicadas á produción de mexillón e debe constituír á vez un motivo de orgullo e autoestima para elas.

Engadiu que o proxecto "Mexillón de Galicia", integrado polo libro do mesmo nome que foi galardoado tanto a nivel nacional como internacional, contribuirá á internacionalización do selo Mexillón de Galicia.

Por último, a conselleira do Mar, Rosa Quintana, felicitou ao Consello Regulador pola tarefa que leva realizando desde hai anos para dar a coñecer as bondades do selo Mexillón de Galicia.

Quintana referiuse ao mexillón como o mellor embaixador da acuicultura de Galicia. "Temos un molusco único, que se produce nun lugar único cunhas augas únicas", subliñou. A conselleira puxo tamén en valor a relevancia da industria que xera o mexillón, "un produto que se converteu nun dos emblemas de Galicia e nun dos seus motores económicos".





## PROMOCIÓN

# MEXILLÓN DE GALICIA ACUDIU POR PRIMEIRA VEZ A FITUR



A DOP acudiu por primeira vez a Fitur, a Feira Internacional de Turismo que se celebrou en Madrid entre o 17 e o 21 de xaneiro. Mexillón de Galicia participou no apartado "Viaxa polas paisaxes e sabores de España", organizado polo Ministerio de Agricultura e Pesca e ao que concorreron algunhas das D.O. máis importantes de España. A proposta de Mexillón de Galicia consistiu nunha degustación elaborada polo cociñeiro Miguel Mosteiro. Ademais de gozar do seu sabor, os asistentes foron informados sobre a produción de Mexillón de Galicia, a contorna na que se cría, as súas cualidades alimenticias, así como a garantía de orixe e excelencia que representa o noso selo. De todo iso encargouse a responsable de Promoción e Marketing da DOP, Gabriela André. Fitur é unha das citas máis

importantes do mundo no seu xénero. Este ano acudiron 10.000 empresas e a visitaron máis de 200.000 persoas. Coa súa participación, Mexillón de Galicia referenda a súa vontade de estar nos principais eventos promocionais, contribuíndo a difundir e reforzar a súa imaxe de marca de calidade. Pero había máis motivos para estar en Madrid. A evolución experimentada na forma de gozar do noso tempo libre leva ao viaxeiro a buscar experiencias novas e ser protagonista das mesmas. Galicia ten nas súas rías un atractivo de primeira orde. E esas rías non se entenderían sen as bateas, convertidas en polo de atracción para moitos turistas. Desas bateas extráese o alimento máis representativo da nosa despensa mariña, que ten en Mexillón de Galicia o selo que garante a súa excelencia e orixe galega.

## Deixando pegada en Xantar

A DOP, en colaboración coa Consellería do Mar, tamén estivo presente en Xantar, o Salón Internacional de Turismo Gastronómico celebrado en Ourense entre o 31 de xaneiro e o 4 de febreiro. A cita reuniu a máis de 200 expositores. O programa tiña un importante apartado dedicado á degustación de produtos do mar de Galicia, no que Mexillón de Galicia ocupou un lugar destacado protagonizando dúas sesións. Na primeira, denominada "Mexillón de Galicia: O noso, con selo" o cociñeiro José Manuel Mallón elaborou unha proposta integrada por



"Tartar de Mexillón de Galicia sobre Grellos de Galicia en pan de millo especiado"; "Mexillón de Galicia crocante, espuma de Fabas de Lourenzán e terra de Mariñeiras"; e "Meloso de Queixo tetilla, esponxa de Castaña de Galicia e toffe de frambuesa". A segunda, titulada "Mexillón de Galicia: Namórate dun galego", comezou con "Mexillón de Galicia ao estilo tigre na súa falsa cuncha de Fabas de Lourenzán"; continuou con "Raviolis de Grellos de Galicia con Mexillón de Galicia e Cebreiro"; e rematou con "Biscoito de Mel de Galicia, sopa de iogur de produción ecolóxica e galletas Maruxas". As explicacións de Mallón complementáronse coas achegas de Gabriela André, responsable de Promoción e Marketing da DOP.

**XUNTOS CONSEGUIMOS  
QUE O MEXILLÓN  
SEXA MÁIS GRANDE.**

