

Mexillón de Galicia

Boletín do CONSELLO REGULADOR DA DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA. Número 23. Setembro de 2018.

A DOP mantense firme na súa esixencia dunha etiquetaxe correcta



MEXILLÓN DE GALICIA

Denominación de Orixe Protexida

03 Sector

AUMENTAN A CERTIFICACIÓN E OS CONTROIS DA DOP

06/07 Entrevista

COVADONGA SALGADO FALA DOS 25 ANOS DO INTECMAR

08 Guía

COMO AXUDAR AOS PRODUTORES A REDUCIR OS LIXOS MARIÑOS

EDITORIAL

Razóns e firmeza

A recente entrevista que o presidente do Consello Regulador da DOP Mexillón de Galicia mantivo en Madrid co director xeral de Industria Alimentaria tiña como finalidade tomar o pulso ao novo Goberno sobre os asuntos que ocupan e preocupan á DOP. Na axenda de temas abordados por Francisco Alcalde e José Miguel Herrero, a fraude que se segue producindo na etiquetaxe do mexillón adquiriu especial relevancia. A súa importancia é de tal dimensión para a DOP que era preciso saber o criterio da nova Administración do Estado ante a inacción detectada por parte da Xunta de Galicia.

É certo que Mar se comprometeu a garantir o cumprimento da etiquetaxe do mexillón, pero ese anuncio non está a cumprir coas expectativas xeradas. Resulta chamativa esta falta de resultados cando en datas recentes a máxima responsable desa mesma consellería chamaba a "identificar ben a marca Galicia e frear a fraude". Lamentablemente, Mexillón de Galicia



A DOP ACUDIU Á XUNTANZA EN MADRID CARGADA DE RAZÓNIS QUE APOIAN AS NOSAS REIVINDICACIÓNS



non percibe que esas intencións se plasman nun cambio que nos permita ser optimistas. Por iso acudimos a Madrid cargados de razóns que apoian as nosas reivindicacións. Razóns que teñen que ver cunha marca de calidade

que atopa na diferenciación do produto a súa razón para existir, recoñecida pola propia normativa da UE. Razóns que defenden o dereito que asiste ao consumidor para coñecer a orixe do que compra. Razóns fundamentadas en sentenzas xudiciais favorables e no respaldo obtido en altas instancias da UE.

Son todas esas razóns as que nos manteñen firmes na nosa petición, que cremos xusta e lexítima, e á que non pensamos renunciar. O director xeral de Industria Alimentaria mostrouse disposto a establecer canles de diálogo e negociación para atopar unha solución satisfactoria. Contará para iso con toda a nosa mellor disposición.

BOAS PRÁCTICAS

A "Guía de boas prácticas do sector do cultivo de mexillón en Galicia para a redución dos lixos mariños" nace coa vontade de promover un necesario cambio de hábitos que contribúa a mellorar a saúde dos nosos mares. Elaborada polo departamento de I+D+i da DOP, este documento opta por unha linguaxe concisa e exemplos que ilustran de forma moi gráfica as dramáticas consecuencias de converter as augas nun gran depósito de desperdicios, algo que está a ocorrer a nivel global. A súa oportunidade está máis que xustificada porque só reparando nas magnitudes que aí aparecen recollidas podemos ser verdadeiramente conscientes do dano que estamos a causar a un medio que representa unha das principais fontes de riqueza, alimento e benestar da humanidade.

Mexillón de Galicia



SUMARIO

02 Editorial

Razóns e firmeza.

03 Campaña fresco

Crecen os rexistros de certificación e os controis.

04 Identificación de produto

Francisco Alcalde trata co director xeral de Industria Alimentaria a fraude na etiquetaxe.

05 Identificación de produto

A caída de demanda do mexillón galego reforza a necesidade dunha correcta identificación.

06/07 Entrevista

Covadonga Salgado fala dos 25 anos de traxectoria do Intecmar.

08 Guía

A DOP publica unha guía para reducir os lixos mariños.

Edición

CONSELLO REGULADOR DA
DENOMINACIÓN DE ORIXE
PROTEXIDA MEXILLÓN DE GALICIA

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

facebook.com/mejillondegalicia

Número 23. Setembro de 2018.
Depósito Legal: PO 23-2013

SECTOR



Foto: Xurxo Lobato

A certificación da DOP aumenta de forma moi significativa

O NÚMERO DE CONTROIS EXPERIMENTA UN GRAN CRECEMENTO

As cifras de certificación da DOP Mexillón de Galicia no que vai de 2018 están claramente á alza, alcanzando uns rexistros magníficos que superan aos de anos anteriores, tanto no que se refire a fresco como ao destinado á transformación. Na mesma liña, o número de controis realizados pola DOP aumentou de forma moi significativa. O 2 de xullo a DOP reiniciaba a certificación para o mexillón fresco, tras constatarse que o mexillón alcanzara o nivel de calidade esixible para outorgarlle o noso selo de calidade. E o proceso avanza a moi bo ritmo como evidencian as últimas cifras recollidas. A 31 de agosto o

total de quilos netos acumulados con certificación DOP ascendía a 3.771.599 quilos, unha cifra que representa un 121% máis que o mesmo período do ano anterior (1.710.269 quilos). No capítulo de produto destinado á industria transformadora a liña segue tamén en claro ascenso desde o inicio de 2018. A 31 de agosto, o total de quilos netos acumulados ascendía a 21.043.009 quilos (un 19% máis que no mesmo período de 2017).

MÁIS CONTROIS

Un apartado tan relevante como o dos controis que realizan os técnicos de Mexillón de Galicia para garantir a calidade e autenticidade do produto experimenta igualmente un notable incremento. A 31 de agosto, o número de controis realizados para fresco ascendía a 1.610, máis do dobre do ano

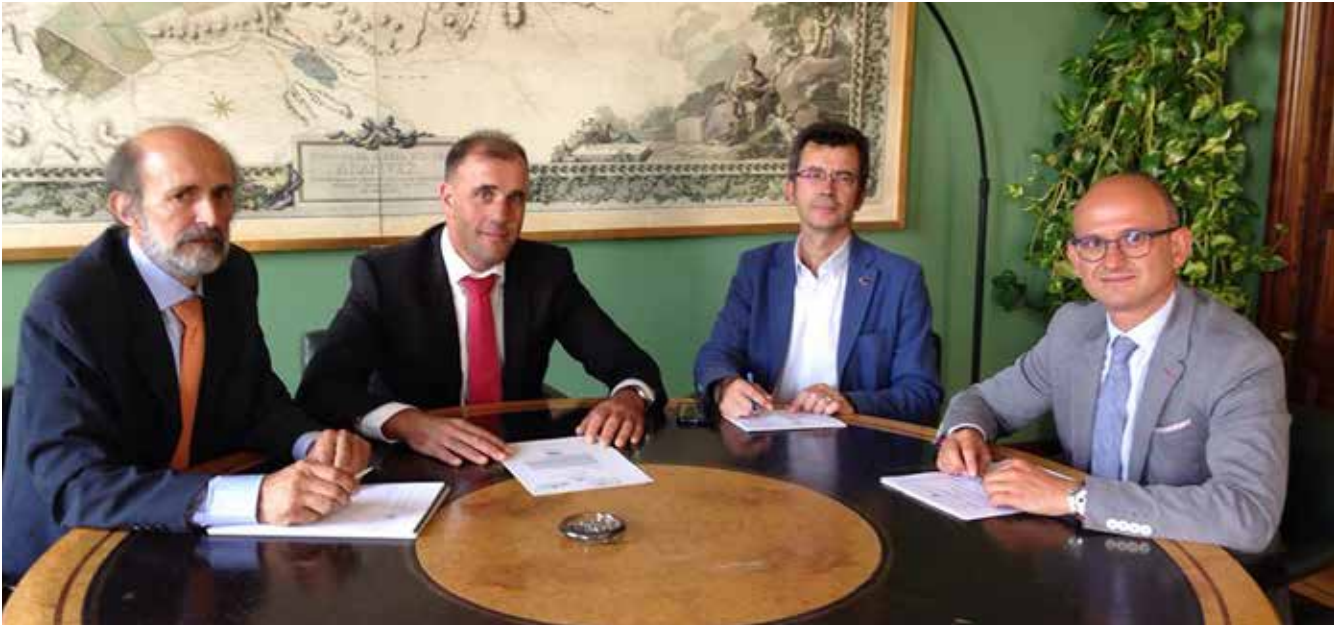
anterior (726). Se nos referimos á transformación son 1.775, 92 máis que en 2017. Este sistema de supervisión establecido por Mexillón de Galicia basea a súa solvencia en que todas as operacións entre produtores e comercializadores son supervisadas con independencia e rigorosidade de forma que cada partida de mexillón que se descarga é sometida a un control de calidade. Este traballo complementase coas accións realizadas por Bureau Veritas, a empresa de certificación externa encargada de realizar auditorías nas empresas e bateas certificadas pola DOP.

Un proceso rigoroso como non podía ser doutra maneira para garantir a calidade e autenticidade que representa o noso selo.

Rexistros de empresas e marcas

Respecto ao censo de marcas e empresas que operan co selo de Mexillón de Galicia, alcanza na actualidade as 82, fronte ás 73 de 2017. Dese total, 20 son depuradores, 29 transformadores e 33 son marcas que comercializan mexillón certificado pola DOP. Ese incremento constante de incorporacións ao noso rexistro explícase pola propia razón de ser da DOP. Mexillón de Galicia achega un valor engadido ligado á calidade superior e á orixe cento por cento galega do produto que certifica. Unha diferenciación en suma á que as empresas non están dispostas a renunciar porque se converte nun activo moi valioso á hora de competir nun mercado integrado por consumidores cada vez máis informados e esixentes que buscan precisamente esa diferenciación. Nese escenario, o noso selo confire unha vantaxe competitiva moi clara ao ofrecer eses valores tan demandados: calidade e orixe.

IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO



Mexillón de Galicia esixiu en Madrid un uso correcto da etiquetaxe

O Consello Regulador da Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia non dará un paso atrás na súa esixencia dun uso correcto da etiquetaxe do mexillón. Esta petición, que a DOP considera esencial para poñer fin á confusión creada entre os consumidores polo uso fraudulento de mencións á orixe do produto, foi trasladada por Francisco Alcalde, presidente do Consello Regulador, ao director xeral de Industria Alimentaria, José Miguel Herrero Velasco, na reunión que mantiveron en Madrid recentemente. No encontro tamén estiveron Alfonso Alcaide, secretario da DOP Mexillón de Galicia, e Javier Maté, subdirector xeral de Calidade Diferenciada do Ministerio

de Agricultura, Pesca e Alimentación. Alcalde puxo en antecedentes ao seu interlocutor sobre este asunto da máxima relevancia para



**FRANCISCO ALCALDE
REUNIUSE CO
DIRECTOR XERAL
DE INDUSTRIA
ALIMENTARIA**



Mexillón de Galicia, unha marca de calidade que ten na diferenciación do seu produto ante o consumidor a súa principal razón de ser e que está recoñecida pola UE a través da normativa

que regula e ampara as marcas de calidade. Non se trataba de buscar ningún trato de favor, senón de que se cumprira a lei, algo que non se está producindo. O presidente da DOP informou das dificultades que está a ter Mexillón de Galicia para salvaguardar os seus dereitos e os dos consumidores, que teñen dereito a saber a orixe real do produto que adquiren. E todo iso, a pesar das sentenzas xudiciais favorables ás teses de Mexillón de Galicia e ao respaldo obtido polo presidente da Comisión de Pesca do Parlamento Europeo.

Do mesmo xeito, e tras instala en numerosas ocasións para que se cumprira a normativa da etiquetaxe, a Consellería do Mar comprometeuse a poñer en marcha as actuacións necesarias para cumprir coa súa obriga. Ese compromiso non está a dar os resultados esperados. Por iso, Mexillón de

Galicia, solicitou ao Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación respaldo para a reposición da legalidade na etiquetaxe, tendo en conta que se está incumprindo a normativa europea de protección da DOP Mexillón de Galicia e ese departamento é a Autoridade Central Competente en relación cos sistemas de control para a implementación da lexislación da UE respecto dos réximes de calidade. A DOP asegura que toda esta situación é pola inacción mostrada pola Xunta de Galicia. Pola súa banda, José Miguel Herrero comprometeuse a manter en breve unha reunión coa finalidade de abrir canles de diálogo e negociación para atopar unha solución á fraude na etiquetaxe. Hai que lembrar que é a Xunta de Galicia a que ten as atribucións para que a lei se cumprira. A DOP mostrou a súa total disposición a colaborar co Ministerio neste tema.

IDENTIFICACIÓN DE PRODUTO

O QUE SE FIXO E O QUE QUEDA POR FACER

2017 pódese considerar o ano da consolidación da DOP Mexillón de Galicia. Así o publicamos no boletín de marzo de 2018. Esa consolidación tivo que ver cunha serie de iniciativas promovidas polo Consello Regulador, como a regularización de operadores, a modificación do Prego de Condicións (xa en funcionamento), ou a elaboración dun novo Regulamento (en fase de tramitación). Outros activos tamén foron determinantes nese reforzamento, como o incremento de empresas adscritas ao noso selo, o rendemento alcanzado polo mexillón ou as boas cifras de produto certificado, tanto fresco como destinado á industria de transformación.

Xa dixemos que tiñamos que estar satisfeitos do logrado pero tamén advertimos que quedaba camiño por percorrer e que gran parte do mesmo obrigaba a perseverar para lograr unha correcta etiquetaxe do mexillón acorde co establecido pola lei e que poña fin á fraude que representa comercializar un produto foráneo coma se fose autóctono, aproveitando do seu prestixio. Nestes momentos existe unha situación no mercado que está a incidir negativamente nos prezos, tanto no mexillón destinado a transformado como para o fresco. No primeiro caso, debido á entrada masiva de produto foráneo, que ademais en moitos casos non está correctamente etiquetado. E no segundo, como consecuencia do incremento de produción de mexillón galego destinado a fresco, incremento forzado polo cambio na demanda

do transformado. Se antes do 2007 se destinaba o 60% a transformado e o 40% a fresco, dende aquela trocáronse as porcentaxes destinando o 60% a fresco e o 40% ao transformado.

Esta situación propiciou unha diminución nos prezos de orixe que está a repercutir de forma negativa nas economías familiares. Por iso é tan importante o papel de Mexillón de Galicia. Unha marca de calidade como a nosa supón a garantía definitiva para o consumidor de que o que está a adquirir cumpre con plenas garantías as expectativas de calidade e orixe que busca. Para a industria, a DOP representa o aliado ideal, por canto confire ao seu produto un valor engadido ligado á excelencia que só un selo como o noso é capaz de proporcionar. É a diferenza entre a reputación ligada a Mexillón de Galicia e a uniformidade do resto. O crecemento de Mexillón de Galicia ten repercusións positivas, tanto para o sector como para a actividade económica ao contribuír á mellora das rendas e do emprego ligado á nosa actividade. De aí a nosa esixencia permanente para que a Xunta de Galicia faga cumprir a lei cunha correcta identificación do produto.

Para entender a situación actual no mercado do mexillón, hai que lembrar que en 2007 aplicouse o arancel cero para as importacións de chorrito que supuxo un cambio moi importante, xa que algunhas empresas transformadoras con intereses fóra de Galicia reduciron a súa demanda de mexillón galego en favor do

foráneo, e, ademais, nos seus produtos incluían o termo “das rías galegas”, no que constitúe unha fraude ao consumidor e unha práctica de competencia desleal.

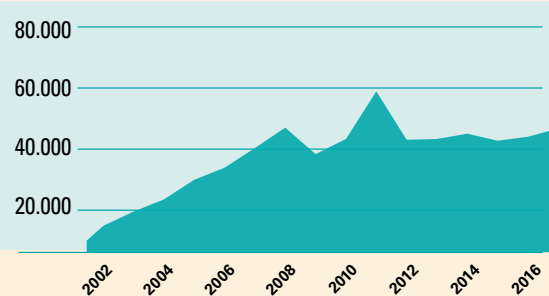
No período 2002-2017 a industria transformadora reduciu un 31% a demanda de mexillón galego. Pola contra, as importacións, tanto no mercado español como no europeo de mexillón transformado, multiplicáronse por 5. España pasou de importar 3.215 toneladas en 2002 a 14.998 en 2017. E a UE incrementou as súas importacións de 11.779 a 48.767 toneladas. O mercado europeo de mexillón transformado era abastecido en gran medida por mexillón galego,

o que explica a redución da demanda dunha parte da industria de transformación de mexillón cultivado nas Rías Galegas. Todo isto repercute nos prezos do produto, que no período sinalado medraron un 26%. Con todo, esa subida queda anulada polo IPC, que entre 2002 e 2017 se incrementou un 42,9%.

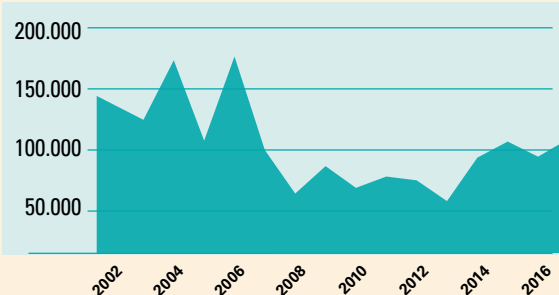
FRESCO

Respecto ao fresco, o mexillón producido en Galicia ten como destino España e a UE, sendo principalmente Italia (23.835 Tn en 2017) e Francia (16.160 Tn en 2017) os clientes tradicionais de fresco. Entre 2002 e 2017, as vendas de fresco no mercado nacional creceron un 53% e un

IMPORTACIÓN UE DE MEXILLÓN TRANSFORMADO (T.)



PRODUCCIÓN GALEGA DE MEXILLÓN PARA TRANSFORMACIÓN (T.)



o que axudaba a aliviar a oferta en orixe. Pero hoxe é abastecido principalmente desde fóra de Galicia e con produto traído por empresas galegas con plantas no

45% no europeo. Este incremento de produción destinada ao fresco foi forzado polo cambio na demanda do transformado.

ENTREVISTA

Covadonga Salgado, directora do Intecmar



“O noso sistema de control nos moluscos é un exemplo en Europa”

“Galicia ten que estar orgullosa do nivel de control e coñecemento que acredita sobre a presenza, duración e extensión das mareas vermellas. Temos un sistema de control de toxicidade nos moluscos que é exemplo en Europa”. Esta afirmación é de Covadonga Salgado, directora do Intecmar, un centro que cumpre 25 anos e que é o garante da seguridade dos produtos do mar.

-O papel do Intecmar como garante da seguridade dos produtos galegos do mar é incuestionable. Centro pioneiro en 1992 cando iniciou a súa andaina, como evolucionaron as cousas nestes anos?

Hoxe a sociedade está moito máis concienciada cos temas de seguridade alimentaria e iso facilita moito as cousas. O Intecmar evolucionou nestes 25 anos ampliando as instalacións, sumando 3.600 metros cadrados, e aumentando os medios humanos e as unidades técnicas analíticas. Máis do 50% dos titulados superiores á fronte destas unidades

son doutores. Desde o punto de vista tecnolóxico, actualizamos o equipamento e melloramos en comunicación, pasando os avisos por correo electrónico e a través da web. Iso facilitou moitísimo as cousas. Doutra banda, aumentaron os puntos de control, o número de técnicas acreditadas e nos ensaios reduciuse o número de animais ao ser substituídos por métodos instrumentais.

-Con que problemas se atoparon?

O primeiro director do centro, Joaquín Mariño, realizou unha labor educativa moi importante para que o

sector entendese a función do centro e que toda prohibición extractiva non era para prexudicar, senón por criterios de seguridade alimentaria. Logramos un bo entendemento co sector que é de gran valor. Casos como o Prestige fixéronnos envorcar nesa situación para dar resposta ás necesidades xeradas en Galicia e ese foi o xerme da Unidade de Hidrocarburos en Intecmar. Como centro oficial, tivemos e soubemos adaptarnos aos cambios legislativos moi rápido. Un exemplo é a necesidade que tivemos de dar saída aos moluscos de zona C mentres non mellorase a clasificación das zonas. O proceso de reinstalación naceu para repostar a esa necesidade, provocada por unha modificación da normativa europea e, grazas ao devandito proceso, depuráronse ata o momento ao redor de 700 toneladas de moluscos.

-Cal foi a evolución nos sectores do mar de Galicia?

Percibo unha profesionalización maior, máis evidente se cabe nas mariscadoras; un maior coñecemento; unha procura de solucións aos seus propios problemas e iso é moi bo para todos: para eles e tamén para nós, porque nos esixe máis. Creo que cando o sector pide cousas con sentido e a Administración se esforza para logralo os vínculos estréitanse e todos gañan.

*-As mareas vermellas repítense nas nosas costas e gardan secretos non desvelados, como o excepcional bloom de *Alexandrium minutum* nas rías de Vigo e Pontevedra este verán. Cales son os logros no coñecemento deste fenómeno nos últimos anos?*

Galicia ten que estar orgullosa do nivel de control e coñecemento que acredita sobre a presenza, duración e extensión das mareas vermellas. Temos un sistema de control de toxicidade nos moluscos que é exemplo en Europa. Todos os anos recibimos unha vintena de visitas e solicitudes de estancias formativas e nos convidan a impartir cursos da Unión Europea. É un sistema pun-

*Covadonga Salgado, directora do Intecmar***ENTREVISTA**

teiro que emite todos os días informes na nosa web coa situación das zonas de produción, actualizándose cada día tantas veces como sexa necesario. En canto ao episodio deste verán, foi unha situación excepcional de *Alexandrium minutum*. Grazas ás mostraxes que ao longo do ano realizamos púidose ver como ese fenómeno tivo o seu inicio en maio e como foi aumentando a concentración de células na auga ata cambiar a cor das augas. O seguimento diario que fixemos permitiunos manter o control e as zonas abertas nos casos nos que non había risco.

-Algún día poderemos predicir este fenómeno e explicalo por completo?
Galicia conta con grandes centros de investigación traballando neste campo. Con todo, así como na dinámica atmosférica temos un coñecemento moi elevado, no relativo aos océanos e á dinámica oceánica coñécese moito menos, por iso resulta moi necesario seguir investindo en coñecemento. No Intecmar, en 2010 completouse o sistema de radar costeiro de Galicia con outros dous radares de alta frecuencia, converténdose no primeiro sistema combinado de catro radares de Europa, cun alcance que pode chegar aos 200 quilómetros da costa. Intecmar mantén unha rede de estacións de mostraxe, oceanográficas, costeiras e automáticas, que abarcan toda a costa de Galicia. Toda observación que se faga do océano para ter maior coñecemento axudaranos

a predicir máis e a coñecer máis e mellor aínda estes fenómenos.

-A preocupación xurdiu no sector do mar galego relacionada cun patóxeno, o norovirus, que non está regulado na UE. No estudo que dirixe EFSA, a Axencia Europea de Seguridade Alimentaria, para determinar a presenza de norovirus nas áreas de produción de ostras de Europa, Intecmar é o centro referencia de España. Que opinión ten sobre a cuestión?

Por mor dunha publicación en 2012 da EFSA sobre os riscos asociados á contaminación por norovirus en ostras, a Comisión Europea tomou, en xuño de 2015, o acordo de levar a cabo un estudo coordinado entre os estados membros produtores para coñecer a prevalencia, incidencia e niveis de contaminación por norovirus en ostras na UE. En España o estudo está coordinado polo Ministerio de Agricultura, a Axencia de Consumo, Seguridade Alimentaria e Nutrición, e Intecmar foi designado para realizar as análises de norovirus nas mostrax recollidas en todo o Estado. As análises de norovirus baséanse en técnicas moleculares moi complexas. Hai poucos laboratorios acreditados para realizar análises cuantitativas de virus en moluscos e, doutra banda, son técnicas moi caras. É un tema a mirar con moita cautela.

-Que futuro nos agarda respecto da súa posible regulación?



“O MAIOR COÑECEMENTO DO MAR AXUDARANOS A PREDECIR MELLOR AS MAREAS VERMELLAS”

Polo momento toca esperar ás conclusións do estudo. A primeira toma de mostrax realizouse en novembro de 2016 e está previsto que finalice en novembro de 2018, pero non será ata, previsiblemente, a primavera de 2019 cando se coñezan todos os resultados e se poidan facer valoracións.

-O cambio climático, a acidificación dos océanos ou as toxinas emerxentes preocupan aos sectores do mar. A que retos nos enfrontamos e que papel vai xogar o Intecmar?
En relación con eses temas, as redes de control de Intecmar están xa contribuíndo ao seu estudo coas series históricas ou bancos de datos. Os cambios no nivel do mar e no réxime de choivas son aspectos que terán reflexo nos parámetros do medio mariño e nos episodios tóxicos. Por iso,

o labor do Intecmar vai máis aló da función de control, participando en diferentes proxectos de investigación vinculados ás liñas de traballo do instituto. Un dos proxectos europeos, financiado polo programa Interreg Espazo Atlántico, é o ALERTOX-NET, vinculado ás toxinas emerxentes derivadas do cambio climático. Outro é ARIOS, financiado polo MINECO, sobre a acidificación nas rías e a plataforma oceánica ibérica. Intecmar tamén participou no MYTIGA, relacionado cos riscos biolóxicos e ambientais no cultivo de *Mytilus galloprovincialis* no marco de cambio climático. Na actualidade, o número de proxectos en vigor é de dez, dos que cinco están cofinanciados con fondos europeos, tres mediante convocatorias de investigación nacionais e dous totalmente con fondos da Xunta.

MEDIO AMBIENTE

COMO COIDAR OS NOSOS MARES

A DOP EDITA UNHA GUÍA PARA REDUCIR OS LIXOS MARIÑOS

500 anos. Todo ese tempo é o que tarda unha botella de pvc en degradarse no mar, o mesmo que unha roda. Pero hai materiais que necesitan máis tempo, por exemplo, as redes e cordas de nailon, que alcanzan os 650 anos, e as pilas 1.000. Cos vidros a batalla está perdida desde o principio porque a súa duración é indefinida. Esta é só unha pequena mostra do dano que pode orixinar, e que xa está a causar, unha actitude indiferente cara ao risco que entraña converter o mar nun enorme depósito de desperdicios da máis variada natureza. É preciso un cambio nestes hábitos que se repiten a nivel global e que están a poñer en serio perigo os nosos océanos, mares e rías, así como a enorme riqueza e biodiversidade que gardan nas súas augas.

CONTRIBUÍR AO CAMBIO

A DOP Mexillón de Galicia quere contribuír a ese cambio. E para iso editou a "Guía de boas prácticas do sector do cultivo de mexillón en Galicia para a redución dos lixos mariños". Elaborada polo departamento de I+D da DOP, a publicación vai dirixida fundamentalmente aos produtores e inclúe por tanto unhas indicacións moi precisas para que o seu traballo na batea estea guiado

por ese principio de boas prácticas. Pero tamén ten no seu punto de mira a todos os que dunha ou outra maneira forman parte do sector do mexillón. E así, nos seus distintos apartados explícase dunha maneira sinxela e moi ilustrativa que son os lixos mariños, a súa orixe, tipoloxía... A conveniencia deste documento queda en evidencia se reparamos en que cada ano se tiran ao mar 8.000.000 de toneladas de

plásticos, que o 90% das especies mariñas inxeriu este material algunha vez ou que case un millón de aves e 100.000 mamíferos morren ao ano por causa do plástico.

Como se indica na presentación da guía, é hora de pasar á acción. Non se pode perder máis tempo porque o mar representa unha das nosas fontes de riqueza, alimento e benestar. En consecuencia, necesita que o coidemos. Se non o facemos, a sociedade no seu conxunto lamentarao.





PARA CANDO O SANEAMENTO INTEGRAL DA RÍA DE PONTEVEDRA?

As rías son espazos naturais únicos de singular beleza e riqueza, base de moitas das actividades que xeran desenvolvemento económico e benestar no noso territorio. Sendo isto certo, é innegábel que se debe preservar e protexer a calidade das súas augas, acadando o seu efectivo saneamento integral.

En sentido contrario, a ría de Pontevedra destaca ao longo dos anos polos problemas de calidade das súas augas que se visualizan no deficiente estado sanitario das zonas de produción de moluscos, cos tres polígonos de produción de mexillón máis internos clasificados como zonas C. E iso pese a que esta ría foi declarada en 2001 zona sensible debido a que require tratamentos máis avanzados das augas residuais para garantir o cumprimento dos obxectivos de calidade que ten marcados. En 2016, España foi condenada polo tribunal europeo polo incorrecto saneamento desta ría. Dende 1963, a presenza de ENCE-ELNOSA na zona foi sempre problemática e dende que se iniciou o recheo da parcela que ocupa en Lourizán sumou un importante rexeitamento social. A empresa, primeiro pública, e, a partir de 2001, privada, ten estado continuamente inmersa na polémica. O derradeiro exemplo, a renovación da súa

concesión por 60 anos realizada en 2016 por un Goberno central en funcións.

Ademais dos inxentes volumes de augas industriais tratadas vertidas por esta empresa a través do emisario público en Tambo, o outro gran problema desta ría é o deficiente sistema de saneamento e depuración das augas residuais urbanas e industriais que verten a ela. Actualmente funcionan nesta ría dúas estacións depuradoras de competencia municipal (a EDAR de Sanxenxo e a de Bueu) ambas conformes á normativa. Existe unha terceira depuradora que non cumpre, a dos Praceres, que dende 2007 está xestionada e explotada pola Xunta, a través de Augas de Galicia. Esta EDAR é a única gran depuradora galega con explotación exclusiva autonómica e presta servizo a Pontevedra e Marín incluído o porto, e a varias parroquias dos concellos de Poio, Vilaboa e Pontecaldelas.

Por outro lado, aínda hoxe non dispoñen de depuración as parroquias de Raxó e Samieira, en Poio, e as de Dorrón e Bordóns de Sanxenxo, que verten sen tratar as súas augas residuais á ría a través do emisario de Raxó. O que por suposto tamén incumpe a normativa vixente.

A falta de depuración para esta aglomeración urbana é debida a que Sanxenxo, Poio e a Xunta levan anos sen conseguir un acordo para ubicar a estación depuradora, e elo pese a que xa pasaron máis de 40 anos dende que fora aprobado o primeiro Plan Sectorial de Saneamento da Ría de Pontevedra.

Outros problemas denunciados polos colectivos que viven do mar en Pontevedra teñen que ver co estado dos sistemas colectores e de bombeo das augas residuais (competencia municipal) que en diversas zonas non teñen capacidade suficiente, xuntan augas de chuvia coas residuais...e as deficiencias no saneamento dos ríos Gafos e Lérez, o que xera vertidos directos á ría. Tamén é problemático o emisario de Tambo, que dirixe os vertidos mesturados da pasteira e da depuradora dos Praceres cara aos polígonos de bateas degradando estas áreas, como o recoñeceron recentemente os técnicos encargados de elaborar o vixente Plan de Saneamento Local da Ría de Pontevedra. Plan que a Xunta licitou a finais de 2015 ante a denuncia da Comisión Europea a España por incumprimento das súas obrigas de depuración para a aglomeración de Pontevedra-Marín-Poio-Bueu. Plan que ademais se marca como obxectivo acadar o saneamento da ría en 2020, se non se suman retrasos.

O saneamento integral das rías é unha cuestión complexa e difícil, pero necesaria para o desenvolvemento de Galicia. As rías son un dos nosos principais patrimonios, fonte de benestar e elemento primordial da nosa economía, o que esixe unha actuación decidida en favor da súa correcta preservación. O sector do mar e a sociedade galega levan anos trasladando tal demanda ás administracións porque son plenamente conscientes de que está en xogo o noso futuro. Gañar ese futuro non admite máis manobras dilatorias, esixe feitos.

Departamento I+D+i da DOP

ENTREVISTA *Álvaro de Vega, escultor*

“Emprego a madeira de batea por razóns ecolóxicas e estéticas”

Álvaro de Vega é un artista que recalou en Rianxo logo de transitar por distintos destinos. Alí, a carón do mar, descubriu a madeira das bateas como material para as súas obras. “Gústame a súa pigmentación, as súas fendas. É una madeira que ten un pasado”, asegura.

-Vostede é de Paradela, viviu en Barcelona, tamén en Corcubión ata recalar en Rianxo. Todo ese recorrido vital que incidencia ten na súa obra?

É un engadido máis a toda a memoria que un leva encima e que se acaba reflectindo no teu traballo. Agora estou preto do mar e a súa influencia é moi importante. O mar é un elemento que inflúe en todas as persoas e se és nativo de interior, máis aínda. O mar crea un clima por dicilo así, ata che cambia a sensibilidade.

-A arte é un camiño de experimentación continuo?
Si. A arte ten que darlle alimento á curiosidade. Hai ciclos e os artistas en ocasións tendemos a mitificar o noso traballo. As veces veste envolto en rutinas ou te repites, pero esa é unha loita que acabas solucionando. Quen te conduce é a curiosidade, aínda que cando tes que traballar por encargo esa curiosidade queda un pouco máis estancada.

-Comezou coa pintura e logo fixo un tránsito cara a escultura. Debeuse a alguna razón?
Eu cheguei á conclusión de

que o meu temperamento era máis de escultor: tratar coas tres dimensións, tocar máis a materia e pelexar con ela. A escultura sempre te leva a esa relación, e o meu temperamento era máis de empregar forza e tensión física. Por iso me sinto mellor coa escultura.

-Ten preferencia por algún dos materiais que emprega?
O meu material central é a madeira. Traballei tamén con ferro colado e ferro fundido, con bronce, terracota, caucho, pero a madeira é o meu material vertebral. Por cultura tamén. A xente que procedemos de entornos rurais estamos rodeados de madeira e de artefactos, ferramentas baseados na madeira.

-Falando de ferramentas, vostede recorre no seu traballo únicamente a ferramentas tradicionais?
O meu traballo é moi físico e, nese sentido, é moi rudimentario. Non nego que a arte deba utilizar ferramentas tecnolóxicas, pero penso que a arte ten que ser ecléctica porque o mundo tamén o é. Por moita tecnoloxía que utilizemos, seguimos respirando o mesmo aire que os homes primitivos.



Temos unha parte que é estática, intransferible, e a arte debe recordarlle ao home o que somos, a nosa esencia, por eso estas técnicas primitivas non deben desaparecer. Son as que elixín e deféndome mellor cos rudimentos simples que coas tecnoloxías complexas, aínda que non as nego para nada.

-Algunhas das súas obras están feitas con madeira de batea. Que lle aporta este material?
A madeira de batea emprégao por dúas razóns: unha por conciencia ecolóxica. Nestes momentos é importantísimo concienciar que non se pode producir e tirar, hai que reciclar moito. Outra, por razóns estéticas. As coloracións que ten esta madeira gústanme moito, as vetas, as fendeduras. É unha madeira que xa foi usada para outra función e, aínda despois de traballala e transformala eu, estáche dicindo algo. É unha madeira que ten un pasado por así dicilo.

-É máis fácil de traballar que outra madeira?

Non porque ao estar no mar está máis curada e resístese máis ás ferramentas. Quizais precise catro veces máis de esforzo traballar con esta madeira que cunha madeira verde. É moi dura.

-Que ten entre mans agora?
Estou traballando nunha obra moi extensa pola cantidade de figuras que a integran. Tamén estou facendo obra pequena destinada a unha exposición que se fará en Lugo ou en Vigo o ano que vén.

-Vostede chegou a facer unha escultura para un dos Beatles, para Ringo Starr. Como lle chega o encargo?
Foi un encargo duns clientes meus que son fans de Ringo Starr. Cando se enteraron que viña a tocar a Coruña quixeron agasallalo. Foi moi divertido traballar neste proxecto que ten como protagonista a un dos Beatles, unha banda que é un mito da música para moitas xeracións. Cando veu a Coruña déronlla e agora están pendentes de enviála a Estados Unidos.



A COCIÑA DE MEXILLÓN DE GALICIA

MEXILLÓN DE GALICIA EN VINAGRETA CON TALLARÍNS DE MAR

POR YAYO DAPORTA

O Boletín da DOP inaugura unha nova sección que denominamos "A cociña de Mexillón de Galicia". Desde o seu inicio, a vocación deste Boletín foi a de informar de todo canto afecta ou interesa aos que integramos Mexillón de Galicia, pero tamén a aqueles que queiran coñecer o traballo que rodea a unha actividade na que se afanan diariamente moitos homes e mulleres, e cuxo principal obxectivo é ofrecer aos consumidores un produto extraordinario, avalado por un selo que garante esa calidade e orixe cento por cento galega. Podemos considerarnos afortunados

por poder ofrecer co noso distintivo o alimento que simboliza como ningún outro a despensa mariña de Galicia. Non é un tema menor se reparamos na fama que precede aos nosos produtos do mar. Igualmente temos a sorte de contar en Galicia cun sólido e crecente grupo de cociñeiros de acreditada solvencia, dentro e fóra das nosas fronteiras, cos que quixemos establecer unha liña de colaboración que confiamos en que será moi frutífera. Porque eles coñecen como ninguén a fórmula para converter unha receita protagonizada por Mexillón de Galicia nunha experiencia moi gratificante.

Estes cociñeiros serán os protagonistas, xunto a Mexillón de Galicia, desta sección na que o termo excelencia adquire todo o seu sentido, a propia dun alimento que é único e a duns profesionais que están a ser capaces de situar á cociña de Galicia nun nivel superior. Esta primeira entrega está protagonizada por Yayo Daporta, cociñeiro do restaurante de Cambados que leva o seu mesmo nome e que conta cunha estrela na guía Michelin.



A RECEITA (Ingredientes por unidade)

TALLARÍNS DE MAR.

- Caldo de Mexillón de Galicia: 300 g.
- Xelatina Vexetal SOSA: 25 g.
- Agar-Agar SOSA: 5 g.

Cocer os mexillóns cun chorro de auga durante 10 minutos e reservar o caldo. Alargar o caldo con auga mineral ata deixalo ao punto de sal. Xelatinizar coa xelatina vexetal en quente e o agar-agar, previamente disolto en frío ata obter 400 ml de caldo e reservar en frío ata que solidifique. Raiar coa mandolina ata obter a cantidade desexada.

PICADA DE MEXILLÓN DE GALICIA.

- Mexillón de Galicia fresco: 300g.
- Cebola morada
- Pemento encarnado
- Pemento verde
- Cenoria
- Menta

Picar os mexillóns de forma grosa e as verduras en pequenos dados (de 2 a 3 mm de lado). Reservar.

VINAGRETA.

- Aceite de oliva virxe extra: 200 ml.
- Vinagre de mazá
- Picante
- Sal



MODO DE PRESENTACIÓN.

No fondo do vaso de presentación poñemos unha capa de tallaríns, a continuación a picada de mexillóns que teremos previamente mesturada coa vinagreta. Rematamos con outra capa de tallaríns. Decoramos con mexillóns.

**PARA QUE QUEREMOS
COBRE SE XA TEMOS OURO.**

