

BOLETÍN INFORMATIVO

- segundo trimestre 2022 -

# Opmega



*Mexillón Galego,  
unha gran xoia.*



O boletín informativo OPMEGA,  
é unha acción enmarcada no seu PPeC,  
cofinanciado polo FEMP e polo MAPA.

Imaxe: Opmega



## SUMARIO

- 04 Opmega na Seafood**  
aposta polo mercado internacional
- 06 BATÉATE**  
As Insuas e Lamas do Castelo  
gañan a terceira edición
- 10 Xornada OPMEGA**  
"Expertos critican a falta de datos  
actualizados sobre a mexilla"
- 13 O tema da mexilla**  
necesita investimento en I+D e  
sensatez
- 15 Directrices estratéxicas**  
Para unha acuicultura da UE máis  
sostible

## Edición

### OPMEGA

Organización de Produtores  
de Mexillón de Galicia

Avenida da Mariña, 25 - Edificio Mexillón de Galicia  
36600 Vilagarcía de Arousa

T: +0034 986 501 338 /F: +0034 986 506 549

[www.opmega.com](http://www.opmega.com)

Textos e gráficos realizados por  
Inxenía Desenvollos Tecnolóxicos S.L.

[www.inxeniadt.com](http://www.inxeniadt.com)





# EDITORIAL

Somos bateiros, fagamos que nos coñezan

Non hai dúbida: vivimos un presente difícil e un futuro incerto. Pero iso non mingua o potencial do noso ouro negro, dun produto, o mexillón, o noso mexillón, cuxa calidade lle permitirá sobrevivir ás actuais complicacións. Aínda que tal certeza non é maior que a convicción de que fará falta moito traballo e moita colaboración das administracións porque afrontamos un reto fundamental: que o tesouro que nos sabemos que temos coñezao todo o mundo.

Esa debe ser nosa motivación na campaña de verán á que damos a benvinda con este boletín trimestral. Porque somos conscientes de que se presenta como a máis dura das que coñecemos, principalmente polos problemas que tivemos para recoller a semente, a nosa semente, nas zonas delimitadas pola Xunta de Galicia. Agora, encaramos a odisea de recoller moito, plantando menos do que sería mester.

Nos nosos oídos resoan as verdades expostas na xornada técnica que organizamos no Edificio do Mexillón polo investigador Uxío Labarta. Soubo plasmar en palabras nosa fundada inquietude pola falta do respaldo científico nas medidas adoptadas pola administración galega sobre a mexilla. Unha mostra máis da necesidade dunha concienciación colectiva en Galicia sobre o valor do noso produto. Como tan graficamente expuxo o director científico de AZTI, Xabier Irigoien, nesta mesma xornada, "o mexillón é un Ferrari que se vende como un Seiscentos".

A pesar de todo, o mexillón volverá ser prato estrela das nosas festas. E ese recoñecemento interno debe servirnos para atopar o orgullo e a intelixencia de saber vender o máis noso desde a certeza de que compartimos un produto de máxima calidade e excepcionalmente saudable. O noso Ferrari non contamina. Dirémolo unha e seiscentas veces se fai falta.

Somos bateiros. Fagamos que nos coñezan.

- Xunta directiva de OPMEGA -

## Opmega aposta polo mercado internacional coa súa participación na Seafood Barcelona

*A Organización de Produtores de Mexillón de Galicia (Opmega) participou na feira de Barcelona coa garantía da súa “gran xoia”, o mexillón.*

*Trátase da primeira incursión de Opmega nunha cita internacional e so seu obxectivo é dar visibilidade ao labor dos asociados e tender pontes comerciais con provedores de todos os mercados.*

A Organización de Produtores de Mexillón de Galicia elixiu a Seafood Expo Global de Barcelona como escenario para a súa presentación a nivel internacional. Trátase da súa primeira incursión como expositor individual nun evento destas características e o obxectivo é gañar visibilidade e fortalecer as relacións comerciais en todos os mercados grazas a un produto de primeira calidade e ao valor engadido que lle outorga a recentemente inaugurada planta de transformación.

Unha delegación composta polo presidente, o vicepresidente e o secretario de Opmega, así como unha persoa vinculada ao departamento comercial, estiveron no stand da organización, onde houbo degustacións puntuais de diferentes pratos elaborados con mexillón e creados para a ocasión polo chef de Boiro Miguel Mosteiro. Empanada de mexillóns con algas e chourizo; mexillóns con callos con garavanzos; risotto de mexillóns e cogomelos; humus de mexillóns con huevas de troita ou ensalada de mexillóns e wakame son algunhas das receitas que os asistentes á feira puideron degustar no stand de Opmega.

Opmega converteu o seu “stand” nun punto de referencia para os visitantes de Seafood e para iso, ademais do atractivo das exhibicións gastronómicas, elixiu un espazo deseñado “ad hoc” para a organización con claras referencias á profesión e ao medio onde se desenvolve: o mar. Construído con madeira e outros elementos sostibles, a caseta da Organización de Produtores de Mexillón de Galicia lembra a unha batea polas súas láminas de madeira e conta cun “ollo de boi” polo que se adiviña o mar de Galicia. Ademais, profundando no traballo que fai posible que a “gran xoia” de Opmega conquiste os padais máis exquisitos, os visitantes contemplaron un vídeo que mostra ao detalle a fase de cultivo do mexillón, así como o proceso de transformación en planta.

Para Ricardo Herbón, presidente de Opmega, a presenza da organización en Seafood Barcelona é o paso lóxico para establecer contactos para un mercado internacional cada vez máis esixente cos produtos que consome. E o mexillón comercializado polos socios de Opmega constitúe un alimento de calidade, saudable, sostible, medioambientalmente e que convence tamén ao padal.

A Seafood estreou a súa localización en Barcelona, tras 27 anos en Bruxelas, e faio despois do parón que supuxo a COVID 19. Nesta edición, o salón reuniu a máis de 1.500 empresas expositoras procedentes de 76 países.



Imaxes: Opmega





## As Insuas e Lamas do Castelo gañan a terceira edición de “Batéate”, a iniciativa de Opmeqa para conectar cos mozos

*Os actores Carlos Blanco e Touriñán foron os encargados de presentar a gala que contou con asistentes en directo e outros que seguiron dende os seus institutos a entrega de premios.*

Cheo no Auditorio do Edificio do Mexillón de Galicia na gala final de “Batéate”, a iniciativa impulsada pola Organización de Produtores de Mexillón de Galicia para poner en valor o oficio de bateeiro/a entre os máis novos e garantir o releve xeracional no sector. Raquel Alsina e Noelia Sieira, do IES As Insuas, fixéronse este ano co premio “Batéate” ao mellor proxecto audiovisual, mentres que Ismael García, do IES Lamas de Castelo, gañou na categoría de fotografía. Pero estes tres novos, cuxos traballos non só convenceron ao xurado senón que conseguiron arrincar o aplauso unánime de todos os participantes, non foron os únicos galardoados na Gala Final de “Batéate”, que contou con dous presentadores de excepción: os actores Carlos Blanco e Touriñán. María Eduarda Teixeira (IES Campo San Alberto), Noa Tubío (CPI Cernadas de Castro) e Brais Donas e Sara Campos (IES Valle Inclán) tamén foron recoñecidos na segunda fase do concurso pola reportaxe mellor documentada, a

fotografía de mellor calidade e a reportaxe con mellor adaptación temática, respectivamente.

Desde as butacas do Auditorio, en Vilagarcía, e desde as súas propias clases, os compañeiros dos premiados animaron a gala con pancartas, aplausos de ánimo e coas gargalladas que lles arrincaron desde o escenario os presentadores, que tamén actuaron como capitáns dos grupos nos que se dividiron os 8 centros que participaron nesta edición de “Batéate”: Muros-Noia tiveron como padrino a Touriñán, mentras que Carlos Blanco defendeu ós centros de Pontevedra-Morrazo.

Previamente á repartición de premios, os presentadores explicaron ao público os datos que apoian a importancia da Organización de Produtores de Mexillón de Galicia (Opmeqa), integrada por 672 bateas e 454 socios agrupados en 12 delegacións distribuídas polas rías de Muros e Noia, Arousa, Pontevedra e Vigo, ademais dun produtor luso. Actualmente, explicaron, en Galicia existen unhas 3.300 bateas dedicadas ao cultivo do mexillón, que producen 270.000 toneladas ao ano, o que representa un 94% do total da produción española e un 50% da produción mundial.

Tamén interveu na final de “Batéate” o presidente da entidade organizadora, Ricardo Herbón, quen agradeceu aos estudantes os traballos presentados “pola súa gran calidade e a sensibilidade que demostraron á hora de entender unha profesión como a nosa, dura pero apaixonante”.



## UNHA PROFESIÓN CON MOITO FUTURO

Para que os estudantes presentasen os seus traballos houbo un labor previo nas aulas con charlas na que participaron varios membros da xunta directiva de Opmeqa, co seu presidente á cabeza. O relato da súa experiencia traballando no mar e a exposición de todo o que conleva o labor que realizan convenceron aos rapaces, que demostraron gran interese polos

aspectos relacionados cos estudos que son necesarios para traballar no sector e as saídas profesionais. Este interese quedou posteriormente plasmado nos traballos presentados que cada ano crecen en número e calidade.



IES LAMAS DE CASTELO  
Imaxe: Ismael García y Xíán Pedrosa



**FOTOGRAFÍA GAÑADORA BATÉATE 2022**

# #BATÉATE

encuentra tu espacio en el mundo



Finalistas do concurso de fotografía

INSTITUTO	NOMES
CPI CERNADAS DE CASTRO	Noa Tubío Lois
IES AS INSUAS	Manuel Luis Leis
IES DE RODEIRA	Luana Otero
IES FONTEXERÍA	Iago Lois
IES LAMAS DE CASTELO	Ismael García
IES VALLE – INCLÁN	Mara Peón



Finalistas do concurso de reportaxe audiovisual

INSTITUTO	NOMES
IES AS INSUAS	Raquel Alsina y Noelia Sieira
IES CAMPO SAN ALBERTO	María Eduarda Teixeira
IES DE RODEIRA	Manuel Estevan
IES FONTEXERÍA	Ilago Lois y Ainhoa Frojan
IES ILLA DE TAMBO	Nuria Durán e Ainhoa Gil
IES LAMAS DE CASTELO	Ismael García y Xíán Pedrosa
IES VALLE – INCLÁN	Brais Dueñas y Sara Campos

<http://bateate.opmega.com/>





CEIP CERNADAS DE CASTRO

Imaxe: Noa Tubío Lois

PREMIO A FOTOGRAFÍA DE MELLOR CALIDADE TÉCNICA

FOTOGRAFÍAS FINALISTAS

IES AS INSUAS

Imaxe: Manuel Luis Leis



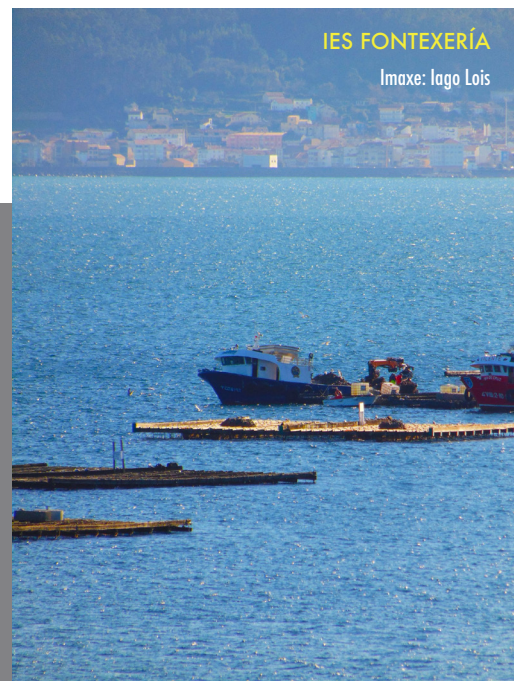
IES DE RODEIRA

Imaxe: Manuel Luis Leis



IES FONTEXERÍA

Imaxe: Iago Lois



IES VALLE - INCLÁN

Imaxe: Mara Peón



ESCANEE O CÓDIGO QR PARA  
VER AS FOTOGRAFÍAS E VÍDEOS  
GAÑADORES NA WEB





**D. Xabier Irigoien**  
Director científico de AZTI



**D. Uxío Labarta**  
Profesor de Investigación  
"Ad Honorem" en CSIC



**Dña. Dolores Gómez**  
Presidenta de  
Mulleres Salgadas



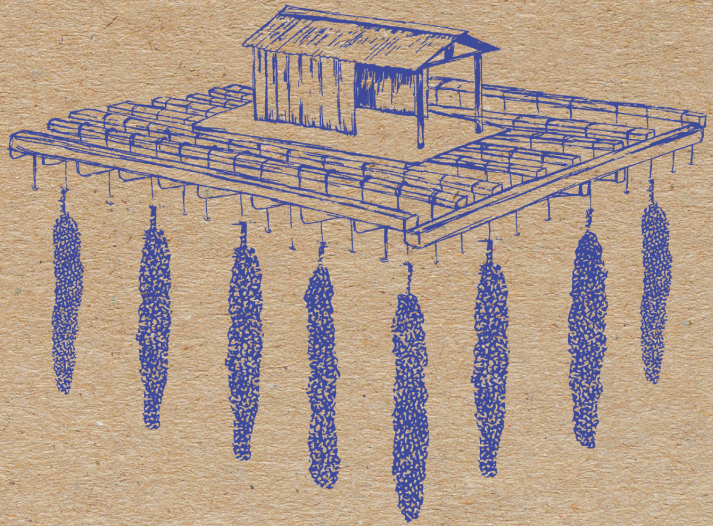
**Dña. Carola González**  
Subdirectora Gral de Acuicultura,  
Comercialización Pesquera  
y Acciones Estructurales



**D. José Ramón Entenza**  
Jefe Dpto. de Gestión  
de la Formación. ISM de Bamió.

# PASADO PRESENTE E FUTURO

do sector da miticultura



Intervención de Carola González acompañada de Ricardo Herbón



Intervención de Dolores Gómez



Lino Suarez, Álvaro Carou e Gonzalo López-Santos.

Intervención de Uxío Labarta na Xornada de Opmega  
acompañado por Lino Suárez



## Expertos critican a falta de datos actualizados sobre a mexilla porque “deixan ao sector nunha situación de indefensión”

*Opmega volveu reunir na súa xornada técnica a destacados profesionais de diferentes ámbitos para falar do “Pasado, presente e futuro do sector da miticultura”*

“O Plan do Percebe 2022-2024, que incorpora as zonas de reserva para semente de mexillón apóiase en datos de hai 20 anos”. Así de contundente expresouse o profesor de investigación “Ad Honorem” do Consello Superior de Investigacións Científicas (CSIC), Uxío Labarta, na súa intervención na xornada técnica “Pasado, presente e futuro do sector da miticultura”, organizada por Opmega en Vilagarcía.

Uxío Labarta puxo o foco sobre a mexilla e explicou que gran parte dos problemas que atravesamos o sector bateiro con este tema débense a que, ao non formar parte das confrarías, non teñen un plan de explotación específico polo que dependen dos doutros colectivos tutelados pola Xunta. Neste sentido destacou que “o Plan do Percebe 2022-2024, que incorpora as novas zonas de reserva para mexilla, non conta con datos dos últimos 20 anos e iso deixa ao sector do mexillón nunha situación de indefensión similar á que sufriu a

frota galega dos 70 que, debido a deficiencias nas estatísticas achegadas, viu reducidos os seus dereitos históricos”.

Tras detallar algunhas das especificacións que rodean ao sector, Uxío Labarta animou aos socios de Opmega a impulsar, conxuntamente coas confrarías e a Administración, “un plan integral de monitorización das especies que conviven no intermareal rochoso (percebe, mexillón, ourizo e algas) e recomendou, apoiándose na experiencia portuguesa neste sentido, “o uso de imaxes aéreas tomadas con drones que permita o desenvolvemento deste plan de forma eficiente”.

Antes de Labarta interveu en remoto o director científico de AZTI, Xabier Irigoien, quen comezou a súa conferencia asegurando que “o mexillón é un Ferrari que se vende como un Seiscentos”, polo que instou o sector a sacarlle maior beneficio económico a esta xoia da alimentación. Irigoien tamén apostou por introducir o mexillón a través de novas vías de mercado incidindo nos seus atributos: é un alimento san, sostible e delicatessen.

Xa no acto de inauguración, o subdirector xeral de Acuicultura da Consellería do Mar, Gonzalo López-Santos; e o concelleiro de Turismo de Vilagarcía, Álvaro Carou, destacaron a gran calidade deste produto e os seus innumerables beneficios para a saúde. Ademais, o concelleiro convidou os socios de Opmega a pensar nun proxecto turístico ao redor das bateas e da actividade que realizan, unha iniciativa que contaría “con toda a colaboración do Concello”.



Rosa Gallardo e Ricardo Herbón, durante a homenaxe dos socios de Opmega.

## AS MULLERES, MOI PRESENTES NA XORNADA

Pola súa banda, Dolores Gómez, presidenta de Mulleres Salgadas, expuxo o papel fundamental das mulleres nos inicios do sector e demandou maior representación de bateiras nos cargos directivos da asociación. A asociación Mulleres Salgadas, que conta con máis de 1.500 socias, engloba todos os oficios e profesións do mar, ademais de reivindicarse, con mención explícita nos seus estatutos, como unha organización feminista.

Outra das protagonistas da xornada técnica foi Rosa Gallardo, bateira xubilada de Muros que recibiu este ano a homenaxe dos socios de Opmega á súa traxectoria e paixón por unha profesión, “que sempre dignificou, conseguindo transmitir esa paixón aos seus fillos”. Así o destacou Ricardo Herbón, presidente da Organización de Produtores de Mexillón, ao entregarlle un agasallo en recoñecemento aos seus máis de 30 anos de traballo nas bateas.

## FORMACIÓN E DIRECTRICES EUROPEAS

O xefe do departamento de xestión de Formación do ISM de Bamio, José Ramón Entenza, e a subdirectora xeral de Acuicultura, Comercialización Pesqueira e Accións Estruturais da Secretaría Xeral de Pesca, Carola González a segunda parte do programa “Pasado, presente e futuro do sector da miticultura”.

Entenza referiuse na súa exposición á formación marítima necesaria para traballar no sector e detallou os diferentes cursos que se poden realizar presencialmente ou ‘on line’. O obxectivo desta formación é, sulinou, garantir o futuro dun sector no que, do mesmo xeito que na actividade pesqueira, xa hai problemas de substitución xeracional.

Pola súa banda, Carola González referiuse á contribución de España ás Directrices Estratéxicas para unha acuicultura da UE máis sostible e competitiva 2021-2030, e puxo en valor a importancia neste contexto do sector galego. González destacou que a produción de moluscos representa o 75,8% da produción e o 21,7% do valor da acuicultura de España, destacando que 98,9% da produción de acuicultura mariña de España e o 86,5% do seu valor corresponde ao mexillón, o que demostra a súa importancia dentro do sector.

Tamén dixo que en 2020 producíronse en España 204.466,12 t de mexillón, por un valor de 105.620.370,16 €. Un dato que sitúa o noso país no produtor do 42,8 % de todo o mexillón que se cultiva na Unión Europea.

Carola González concluíu a súa intervención referíndose “polo seu interese para este sector” ao acordo con Estados Unidos, en vigor desde o mes de febreiro, que permite o comercio de moluscos, como mexillóns, ameixas, recoiro e vieiras, entre a UE e EEUU. En virtude deste tratado, dous estados membros da Unión Europea, España e Países Baixos, poderán exportar moluscos a territorio norteamericano. Polo momento, destacou, só hai unha empresa andaluza que mostrou o seu interese en exportar e farao este mes de xuño.

O presidente de Opmega foi o encargado, xunto con Carola González en remoto, de clausurar a quinta edición da xornada técnica celebrada no Edificio Mexillón de Galicia. Un evento que naceu coa intención de constituírse como foro de debate sobre temas de interese para o sector. A xornada forma parte do Plan de Produción e Comercialización 2022 e, ademais, este ano incluíuse dentro do programa de eventos do European Maritime Day, da DG Mare.



## “O tema da mexilla necesita investimento en I+D e sensatez”

José Pelayo Míguez coñece ben o sector do mexillón e, sobre todo, da súa necesidade de extraer mexilla para poder seguir traballando. Neste sentido, o biólogo apunta a un problema de fondo e apela á sensatez da administración na redacción dunha normativa que garanta o futuro do sector. Ademais, sinala a necesidade de investir en I+D para revertir unha situación que afecta directamente á sustentabilidade dos recursos.

### **Por que estamos nesta situación con respecto á mexilla?**

El problema de la mejilla ha ido evolucionando de un modo digamos que complejo desde hace bastantes años. Los mejilloneros para reponer cuerdas y generar cultivo de mejillón están teniendo que recurrir a recursos naturales exteriores, en zonas de mar abierto, y ahora se ha generado un conflicto con los extractores de percebe porque, claro, normalmente son zonas coincidentes donde se extrae la mejilla y el percebe. La Xunta de Galicia pretendió de alguna manera hacer una ordenación en esas zonas de extracción y los que han salido perjudicados son los que extraen mejilla porque desde la Administración consideraron que corría más riesgo la extracción de percebe.

O problema da mexilla foi evolucionando dun modo digamos que complexo desde hai bastantes anos. Os mexilloeiros para repoñer cordas e xerar cultivo de mexillón están a ter que recorrer a recursos naturais exteriores, en zonas de mar aberto, e agora xerouse un conflito cos extractores de percebe porque, claro, normalmente son zonas coincidentes onde se extrae a mexilla e o percebe. A Xunta de Galicia pretendeu dalgunha maneira facer unha ordenación nesas zonas de extracción e os que saíron prexudicados son os que extraen mexilla porque desde a Administración consideraron que corría máis risco a extracción de percebe.

### **E que propón respecto diso o estudo que vostede liderou?**

Lo que se proponía era lo siguiente: aparte de tratar de resolver lo inmediato, tanto para un sector como el otro, el mejillonero y el del percebe, debían tratar de resolver el problema de fondo, de dónde viene esa carencia de mejilla en el interior de ría.

O que se propoñía era o seguinte: á parte de tratar de resolver o inmediato, tanto para un sector como o outro, o mexilloeiro e o do percebe, debían tratar de resolver o problema de fondo, de onde vén esa carencia de mexilla no interior de ría.



### **Por que temos ese problema?**

En Galicia hubo un desarrollo importantísimo del sector desde el año 56 cuando se implantaron las primeras bateas de mejillón. Estamos hablando de un desarrollo enorme y buena prueba de ello es que la producción de mejillón extraído nos convirtió en el primer productor mundial del mejillón. A su vez, la explotación de los bancos marisqueros debido a la demanda del mercado también aumentó exponencialmente durante todos esos años y lo que se generó con todo eso fue un problema de fondo. Hablamos de un problema científico y ambiental porque se extrajeron millones de toneladas de concha de las rías gallegas, concha que es carbonato cálcico cuya reposición en nuestras rías no es viable ya que la reposición de aguas es a través de los ríos y nuestros ríos tienen una carencia de calcio muy elevada al ser de terrenos graníticos, aquí no hay roca cálcica en la vertiente atlántica.

En Galicia houbo un desenvolvemento importantísimo do sector desde o ano 56 cando se implantaron as primeiras bateas de mexillón. Estamos a falar dun desenvolvemento enorme e boa proba diso é que a produción de mexillón extraído converteunos no primeiro produtor mundial do mexillón. Á súa vez, a explotación dos bancos marisqueiros debido á demanda do mercado tamén aumentou exponencialmente durante todos eses anos e o que se xerou con todo iso foi un problema de fondo. Falamos dun problema científico e ambiental porque se extraeron millóns de toneladas de cuncha das rías galegas, cuncha que é carbonato cálcico cuxa

reposición nas nosas rías non é viable xa que a reposición de augas é a través dos ríos e os nosos ríos teñen unha carencia de calcio moi elevada ao ser de terreos graníticos, aquí non hai roca cálcica na vertente atlántica.

### **E iso que supón?**

Eso supone que, si yo extraigo de las rías todo ese carbonato cálcico, las larvas producidas por todos los moluscos no son capaces de implantarse porque no encuentran sustrato adecuado, no tienen calcio disponible para desarrollarse y entonces se hace inviable el desarrollo de las larvas. Pero, ojo, que no estoy hablando sólo del sector mejillonero, pasa lo mismo en los bancos marisqueros. Y esto sucede porque en los últimos 50 o 60 años no se hizo un plan adecuado para mantener el equilibrio del ecosistema, un plan que garantizase la sostenibilidad del recurso. Eso está evidenciado y ya en el año 1945 uno de los primeros trabajos que hizo el recién creado Instituto Español de Oceanografía, que en ese momento sólo tenía una sede y estaba en Barcelona, fue enviar un biólogo a la Ría de Vigo y en ese estudio que hizo, que yo tengo, este investigador describía un espesor de concha molida en los bancos marisqueros de entre 40 y 50 centímetros. Eso ha desaparecido totalmente. En estos momentos los sedimentos marinos, y nosotros hemos hecho muchas pruebas la respecto, están con una carencia superior al 90% de carbonato cálcico.

Iso supón que se eu extraio das rías todo ese carbonato cálcico, as larvas producidas por todos os moluscos non son capaces de implantarse porque non atopan substrato adecuado, non teñen calcio dispoñible para desenvolverse e entón faise inviable o desenvolvemento das larvas. Pero, ollo, que non estou a falar só do sector mexilloeiro, pasa o mesmo nos bancos marisqueiros. E isto sucede porque nos últimos 50 ou 60 anos non se fixo un plan adecuado para manter o equilibrio do ecosistema, un plan que garantise a sustentabilidade do recurso. Iso está evidenciado e xa no ano 1945 un dos primeiros traballos que fixo o Instituto Español de Oceanografía, que nese momento só tiña unha sede e estaba en Barcelona, foi enviar un biólogo á Ría de Vigo e nese estudo que fixo, que eu teño, este investigador describía un espesor de cuncha moída nos bancos marisqueiros de entre 40 e 50 centímetros. Iso desapareceu totalmente. Nestes momentos os sedimentos mariños, e nós fixemos moitas probas a respecto, están cunha carencia superior ao 90% de carbonato cálcico.

### **E que efectos ten esa carencia?**

Implica que la mejilla no se planta adecuadamente, los moluscos de fondo de ría tampoco se implantan adecuadamente, las poblaciones van en picado... Conclusión: hay que establecer un sistema de recuperación, de devolución y reposición en el medio

de ese carbonato cálcico. Hay que idear sistemas de fijación en batea de la mejilla, es decir de la cría de la larva del mejillón, basados en coberturas de carbonato cálcico rugos. Hay que hacer inversión en I+D y aplicar sensatez. Esto es lo que se solicitaba a la Xunta de Galicia, que meditase sobre el tema y que de algún modo pospusiese esa disposición inmediata de suspender la extracción de mejilla, porque podía suponer un problema grave para el sector, y a la vez que estableciesen ya una serie de normativas de reposición de carbonato cálcico... Es decir, medidas correctoras que vuelvan, si es posible que ya no lo sé, a garantizar el equilibrio ambiental y la sostenibilidad de los recursos.

Implica que a mexilla non se planta adecuadamente, os moluscos de fondo de ría tampouco se implanta adecuadamente, as poboacións van en picado... Conclusión: hai que establecer un sistema de recuperación, de devolución e reposición no medio dese carbonato cálcico. Hai que idear sistemas de fixación en batea da mexilla, é dicir, da cría da larva do mexillón, baseados en coberturas de carbonato cálcico rugos. Hai que facer investimento en I+D e aplicar sensatez. Isto é o que se solicitaba á Xunta de Galicia, que meditase sobre o tema e que dalgún modo pospuxese esa disposición inmediata de suspender a extracción de mexilla, porque podía supoñer un problema grave para o sector e, á vez, que establecesen xa unha serie de normativas de reposición de carbonato cálcico... É dicir medidas correctoras que volvan, se é posible que xa non o sei, a garantir o equilibrio ambiental e a sustentabilidade dos recursos.

### **Ademais de traballar para o futuro, cal sería a solución inmediata?**

Yo entiendo que lo más sensato sería regular zonas exclusivas de percebes, zonas libres y garantizar que los dos sectores puedan continuar su trabajo sin problema. Y decir eso no significa ir en contra del sector del percebe, todo lo contrario, es garantizar los recursos. Lo que aquí se pide es un poco de sensatez y cordura en el desarrollo de la normativa y a la vez complementarla con las medidas de futuro porque si no, no hacemos nada.

Eu entendo que o máis sensato sería regular zonas exclusivas de percebes, zonas libres e garantir que os dous sectores poidan continuar o seu traballo sen problema. É dicir, iso non significa ir en contra do sector do percebe, todo o contrario, é garantir os recursos. O que aquí se pide é un pouco de sensatez e cordura no desenvolvemento da normativa e á vez complementala coas medidas de futuro porque se non, non facemos nada.



## Directrices estratéxicas para unha acuicultura da UE máis sostible e competitiva 2021-2030

Durante o 2020 España cultivou 50 especies comerciais diferentes e 15 para repoboación, producindo 272'8 millóns de Kg cun valor de máis de 623'7 millóns de euros. De dita produción 204.466'12 Toneladas foron de mexillón, representando o 40% da produción de mexillón da UE e poñendo en manifesto a importancia que o sector mexilloeiro ten na acuicultura europea.

Por elo, OPMEGA traballou activamente nos grupos de traballo para o desenvolvemento da Estratexia de Acuicultura 2021 – 2030 de España. Para a posta en marcha de dita estratexia a Secretaría Xeral de Pesca do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (MAPA), partiu das directrices da Unión Europea (UE) para unha acuicultura sostible e competitiva 2021 – 2030, o pacto verde da UE, a Economía Azul e a Estratexia “da granxa á mesa”.

Adoptando un enfoque cooperativo, integrador, eficaz, non prescriptivo e flexible, o ministerio traballou coas comunidades autónomas e sector para a procura de 4 obxectivos:

1. Desenvolvemento de resiliencia e competitividade
2. Transición ecolóxica.
3. Incremento do coñecemento e a innovación.
4. Garantir a aceptación social e a información ao consumidor.

Como punto de partida analizouse o plan estratéxico anterior (2014 – 2020) o cal contribuíu máis a:

- Planificación espacial, que segue a ser un punto importante na nova estratexia.
- Melloras importantes na comunicación interadministrativa, en gobernanza e no apoio ás empresas, especialmente a través do FEMP.
- Traballouse activamente nas melloras dos sistemas de información e en sanidade animal e puxéronse en marcha iniciativas de transferencia de coñecemento e a elaboración de guías de boas prácticas e protocolos de traballo.
- Formación

A través de dito análise detectouse que se teñen que seguir a impulsar:

- Simplificación administrativa e redución do tempo de tramitación.
- Moitas accións dependen de convocatorias.
- Innovación dispersa.
- Aspectos ambientais planificáronse moitas accións



pero con baixo porcentaxe de execución. A partires de este análise e do desenvolvemento dun DAFO, elaborouse a visión da estratexia, *“España mellorará a súa competitividade, garantirá o subministro de alimento e produtos seguros e sans, ofrecerá oportunidades de emprego e desenvolvemento económico nas zonas rurais e costeiras, asegurará unha adecuada información ao consumidor, e un uso sostible dos recursos”*, e os obxectivos a abordar para conseguila:

- OE1: Favorecer a posta en marcha de novas iniciativas e consolidar a actividade existente.
- OE2: Asegurará a competitividade e viabilidade do tecido produtivo.
- OE3: Fortalecer a sostibilidade ambiental da actividade.
- OE4: Resolver retos científico – tecnolóxicos e asegurar a xestión e transferencia do coñecemento.
- OE5: Mellorar a percepción da sociedade sobre a actividade acuícola e seus produtos

Dende Opmeqa propuxéronse como parte do OE2:

- Aumento da diversificación da oferta a través da venda á industria da transformación.
- Procura de novas vías de comercialización e ampliar a estrutura comercial. Desenvolver acordos de fidelización e de compromisos de subministro.

Desenvolver plataformas de venda.

- Mellorar a coordinación dos membros da OPP á hora da posta no mercado das producións.

Dende o MAPA foise traballando nas diferentes áreas e obxectivos consultando aos diferentes sectores e organizacións, un total de 103, ata obter o primeiro



borrador da estratexia que pode ser consultado en:

[https://www.mapa.gob.es/es/pesca/participacion-publica/acuicultura\\_2021\\_2030\\_infopublica\\_tcm30-619099.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/participacion-publica/acuicultura_2021_2030_infopublica_tcm30-619099.pdf)

