

Foro de los Recursos Marinos y de la Acuicultura de las Rías Gallegas

La CAÍDA de la producción de BIVALVOS A DEBATE

Científicos y expertos examinaron en O Grove la situación por la que atraviesa el marisqueo, tras la caída de la producción en las últimas campañas. En la presente edición de este foro, centrado en los recursos marinos y acuícolas de las rías gallegas, se ha analizado, entre otros temas, la actividad vinculada a los moluscos bivalvos desde tres ámbitos: investigación, producción y comercialización, en busca de soluciones a los problemas que aqueja este sub-sector tan determinante para la economía de numerosos municipios costeros de la comunidad.

El marisqueo gallego no pasa por su mejor momento. Esta circunstancia se debe a los distintos trastornos que afectan a la producción de las cinco especies principales —almeja babosa, fina, japónica, rubia y berberecho— y la del mejillón. Entre los principales responsables de estos trastornos están las biotoxinas, los agentes patógenos, el volumen de lluvia, la temperatura y la calidad de las aguas, que han debilitado la calidad de los bivalvos reduciendo su producción y forzando a la baja su precio en primera venta.



Para devolver a este subsector la fortaleza de otras campañas y recuperar la importancia económica y social que tiene en la comunidad, el Foro de los Recursos Marinos y de la Acuicultura de las Rías Gallegas (ForoAcui) realizó en su décimo novena edición una mesa de trabajo sobre el marisqueo y la pesca de bajura para abordar esta actividad económica desde los ámbitos de la investigación, producción y comercialización.

TEMPERATURA, SALINIDAD Y ALMEJAS

Cada vez parecen más evidentes las consecuencias del cambio climático. Un cam-



bio que, según señaló Gonzalo Macho, investigador del departamento de Ecología y Biología Animal de la Universidad de Vigo, puede afectar negativamente a la almeja babosa haciéndola desaparecer de las playas.

De acuerdo con los resultados de los datos recogidos en el Proyecto Marisco, la almeja babosa, al ser más sensible a la bajada de la salinidad, desaparecería de la franja intermareal debido al impacto de cambios extremos de la salinidad y la temperatura del agua. Este espacio será el que sufra mayor impacto. También se vería afectada la almeja fina por estos cambios, aunque en menor grado. Por el contrario, la japónica—más resistente— se convertiría en el bivalvo dominante de los bancos de marisqueo. La producción de mejillón, el bivalvo estrella de la acuicultura extensiva gallega, también se verá afectado al aumentar las mareas rojas.

El agua del mar se acidifica a consecuencia del aumento de las emisiones de CO₂. A esto, se suma el aumento de la temperatura del mar y la concentración de lluvias en determinadas épocas -otoño y primavera-. Estos factores, provocados por el cambio climático, causan que los bivalvos tengan un mayor gasto energético, debilitando el recurso.

Para buscar soluciones a esta situación el grupo de Ecología Costera de la Universidad de Vigo, dirigido por Elsa Vázquez, desarrolla el Proyecto Marisco, en el que desde 2015 trabaja Macho en colaboración con las asistencias técnicas de las cofradías de Cambados, Campelo, Carril y Redonde-la. El proyecto, que combina experimentos de campo y laboratorio con modelos meteorológicos y oceanográficos, cuenta con la colaboración de los investigadores David Wethey y Sarah Woodin de Universidad de Carolina del Sur y de Meteogalicia con el fin de predecir la mortalidad y los efectos sutiles de los eventos de bajas salinidades y las ondas de calor sobre las poblaciones comerciales de almejas en los bancos marisqueros de Galicia. Los profesores estadounidenses han incluido al grupo de la profesora de la Facultad de Ciencias del Mar Elsa Vázquez en el estudio internacional financiado por la NASA y la National Science Foundation sobre los efectos del cambio climático en especies de interés comercial.

El modelo, que busca predecir las va-



riables meteorológicas en los bancos—temperatura, salinidad, etc.— con una anticipación de una semana, permitirá, según Macho, *alertar sobre la mortalidad de los bivalvos en los bancos con un sistema sencillo parecido al de alerta de temporal*. Esta predicción permitiría a los responsables —administración y agrupaciones de mariscadores— tomar decisiones sobre cómo gestionar el impacto que tendrá la bajada de salinidad por exceso de lluvias o la subida de la temperatura del agua ante una ola intensa de calor. Las medidas de gestión, señala Macho, *dependerán de cada banco en concreto. No todas las cofradías contarán con las mismas alternativas*. Habrá pósitos que, ante alertas de alta mortandad, puedan trasladar el marismo a otros bancos o colocarlo en bateas. En otros casos, que no cuenten con estas alternativas, la Administración podrá incrementar el cupo de recogida de cada productor ante la predicción de elevada mortandad.

Lo primordial de este modelo, para el equipo que trabaja en su puesta en marcha, es que sea una herramienta de uso sencillo —con tres colores como los semáforos: verde, naranja y rojo—, que encaje en las necesidades de las agrupaciones de marisqueo; ya que su colaboración, a

La lluvia extrema y el aumento de la temperatura del agua podrían hacer desaparecer la almeja babosa.

través de las asistencias técnicas y de la información que aportan las propias mariscadoras, es importante.

La implementación de este modelo en Galicia es totalmente viable, ya que como subraya Macho, *burocráticamente es posible al ser la Administración flexible y rápida en la toma de medidas ante este tipo de problemáticas si son avaladas por información científica*. Además, Mar cuenta con las Asistencias Técnicas en las cofradías

para valorar y tomar decisiones que ayuden a los productores en cada momento.

DE LA MADERA DEL EUCALIPTO AL PVC

Sobre la evolución de la tecnología en el marisqueo, tanto a pie como a flote, habló José Luís Escalante. La extracción intensiva de marisco, que —según recordó este especialista en artes de pesca— como actividad data de la época de los romanos, ha experimentado una evolución notable a partir de la profesionalización de la actividad en las últimas décadas. También han evolucionado, de forma paralela, los útiles para el marisqueo y los materiales empleados en ellos.

Ya en las “ordenanzas de la ría de Pontevedra”, que datan del siglo XVI, se mencionan distintos útiles como rastros y raños sancionando a los que utilicen rastros con dientes de hierro. El fomento de los dientes de madera en los rastros, como subrayó Escalante, *era para no deteriorar los arenales*. Este aspecto de la ordenanza podría leerse como ecologismo embrionario o una forma de proteger el medio para que siga produciendo de forma sostenible.

Para Escalante, la llegada de los motores fueraborda *supuso un cambio importante en el marisqueo a flote ya que permitió faenar en bancos alejados a los que anteriormente no compensaba ir remando o a vela*.

En el ámbito de la ropa también se ha producido un gran cambio al pasar maris-

cadores y mariscadoras de la vestimenta de algodón untada con aceite de linaza a los actuales trajes de neopreno. Una evolución que ha supuesto la reducción de enfermedades derivadas de su actividad y la mejora del movimiento durante la actividad extractiva acortando el tiempo requerido en el agua para obtener el cupo de molusco.

La innovación no ha sido ajena a las varas utilizadas por el marisqueo a flote. De las varas de eucalipto iniciales encaladas con cordeles, para cuyo manejo eran necesaria la participación de dos hombres, se ha pasado a las varas de policloruro de vinilo. El imprescindible y omnipresente PVC, que permite, conectando unas varas a otras, alcanzar molusco a más profundidad con menos esfuerzo. Esta reducción del esfuerzo supone menos problemas de espalda y hombro para los profesionales. Pero el interés por abarcar más espacio y profundizar más requiere mucha fuerza para subir el raño y estas largas varas, lo que ha llevado, como señala Escalante, *al último artilugio en el marisqueo: el molinete*. Este aparato de entre 10 y 15 centímetros de diámetro cuenta con unos dientes de goma que permiten subir a la embarcación las varas de pvc prácticamente sin esfuerzo.

Asimismo, de los rastros de hierro remachado se ha evolucionado al raño de acero

Los motores fueraborda transformaron el marisqueo a flote al permitir faenar en bancos alejados a los que no compensaba ir remando o a vela.

inoxidable al que se le añade una rejilla que al subir a la embarcación tamiza el molusco. En la actualidad, como subraya Escalante, *se añade en la base una chapa que al lanzar la vara al agua permite al raño planear llegando más lejos y abarcando más espacio*.

A pesar de que los avances en los distintos ámbitos facilitan la extracción de marisco, concluyó este experto, *la producción de moluscos continúa afectada tanto por la contaminación de las rías como por la intensa presión que hay sobre el recurso*. Por tanto, parece esencial realizar una gestión sostenible de las distintas especies.

OFERTA, DEMANDA Y OTRAS VARIABLES

El biólogo del Cetmar, José Alberto de Santiago, analizó algunos aspectos de la comercialización en primera venta de los moluscos bivalvos sacados de encuestas realizadas a los compradores en las lonjas. Destacó que *el precio de los bivalvos no está ligado necesariamente a la oferta, sino que hay otros factores que determinan el precio final en lonjas*. Unos factores que denominó “dinámicos”.

Inició su intervención señalando la situación de la oferta de moluscos, que ha sufrido una caída del 40%, entre 2008 y 2014, después de un período de incremento constante entre 2001-2007. Esta caída de la oferta



no ha causado una subida del precio en primera venta del producto. Esta anómala circunstancia se debe a que, como subrayó de Santiago, *cuando se trata de abastecer el mercado, si no hay producto gallego los compradores lo sustituyen con molusco de otro origen.*

Se refirió también a por qué hay que vender en lonjas y qué clase de comprador acude a las subastas para centrarse en lo que denominó “factores dinámicos de comercialización ligados al producto”. De entre éstos, el biólogo de Cetmar, distinguió los elementos que, en el ámbito de la comercialización, tienen que ver con el producto en sí: tamaño, color, brillo, líneas de crecimiento, resistencia del bivalvo ante un proceso de depuración, etc., y los factores relacionados con la propia lonja: cantidad de marisco, diversidad de especies, cómo ajustan las lonjas el precio ante mermas, etc., a la hora de establecer el precio que se paga por el producto en primera venta.

En cuanto al producto en sí, para los compradores es esencial el aspecto exterior del producto—tamaño, color, brillo—. Sin embargo, el aspecto interior (la carne), no es tan esencial.

Los factores dinámicos relacionados con la lonja explicarían el por qué en dos lonjas limítrofes, con especies que proceden de una zona marisquera próxima y con características similares, que además subastan cantidades parecidas, el precio pagado por el marisco puede ser un 30 o un 40% más en una que en la lonja vecina. Así, según este experto, *la cantidad y variedad de marisco que se subasta en una lonja determina el número de compradores y, éstos, el precio del producto en primera venta.* La explicación se encuentra en el volumen de producto diario que necesita una depuradora (entre 300 y 400 kilos de almeja). Otros factores, tales como la variedad de bivalvos que saldrán a subasta, el trato que se da en la lonja al producto o la flexibilidad de los responsables de la cofradía a la hora de negociar el porcentaje de merma de producto que asume cada parte, juegan también un papel importante en la cantidad de compradores que acuden a la subasta y, por tanto, en el precio que se paga por el marisco en primera venta.

El precio final de los bivalvos en lonja no está ligado necesariamente a la oferta.

Terminó planteando la necesidad de que productores, comercializadores, distribuidores y administración reflexionen sobre qué modelo se quiere implantar en el marisqueo una vez examinada la evolución de los datos económicos y biológicos. El modelo debería responder a preguntas como: ¿estamos produciendo la cantidad de moluscos infaunales que deberíamos?, ¿producimos la calidad que realmente demanda el mercado?, ¿somos competitivos frente a nuestros competidores más directos?, ¿qué se debería cambiar del sistema actual?, ¿sería adecuado avanzar en técnicas de acuicultura o mantener el marisqueo como una actividad puramente extractiva?

A estas y otras cuestiones debería dar respuesta el modelo de gestión, que para su implementación, como concluyó de Santiago, necesitaría el acuerdo de las partes implicadas y, especialmente, el de los distintos partidos políticos ya que llevaría varias legislaturas. ■

J.M.S.

