

# **EL SECTOR MEJILLONERO EN GALICIA:EVOLUCIÓN Y SITUACION ACTUAL**

## **AUTORES**

*JOSÉ CARLOS DE MIGUEL DOMINGUEZ.*

*MANUEL CASTRO COTÓN*

*FERNANDO M.MIRANDA TORRADO*

## **INTRODUCCIÓN**

La importancia del sector mejillonero en Galicia es algo que no necesita mayor presentación, ya que un simple vistazo a las rías nos da idea de su magnitud. Sin embargo y a pesar de ello, este sector no es bien conocido por el público, debido en gran parte a la ausencia de trabajos científicos acerca de dicho sector.

El sector mejillonero ha sido pionero en lo que hoy se conoce de una forma mas o menos pomposa como *acuicultura*, y lo ha sido además de una manera tal que a colocado a Galicia en la cabeza mundial de la producción de este molusco.

Sin embargo hoy el sector mejillonero se encuentra en la encrucijada, debido precisamente a su propio éxito. Hay quien opina que ya se ha llegado en algunas zonas a los limites razonables de producción, reseñar también la proliferación de fenómenos naturales, antes menos frecuentes, como las mareas rojas, y a todo esto se unen problemas de índole comercial y no menos pequeños, ya no se trata de producir mucho mejillón sino de ofrecer una calidad adecuada, y de crear unos canales de comercialización que estén al servicio del productor básico, con el condicionante de que hoy hay que plantearse estos problemas dentro del reto del Mercado Único Europeo y una creciente competencia de otros países y regiones de Europa.

La falta de una estadística es el mayor problema para la realización de un trabajo de estas características de ahí la necesidad de desarrollar un trabajo de campo para la obtención de datos sobre el sector. Para la elaboración de estas estadísticas se acudió a las organizaciones de productores mas importantes de Galicia y que llevan algún tipo de control sobre su producción., numero de socios, ventas ,etc...De esta manera se ha recalado información en O.P.M.A.R.(Organización de Productores de Mejillón de Galicia), AMEGROVE (Asociación de Mejilloneros de Grove),SOCOMGAL(Sociedad Cooperativa de Mejilloneros Gallegos), PROMEGA(Productores de Mejillón de Galicia).Con los datos de estas asociaciones se logra una cobertura del 70% del sector con información sobre 2000 viveros. de alrededor de los 3000

viveros existentes. Los restantes son de difícil acceso pues o bien no están asociados, o los tipos de sociedad no llevan ningún tipo de control, e incluso trabajan de manera ilegal, sin concesión administrativa.

## UNA APROXIMACIÓN AL SECTOR

Podemos situar la fecha de nacimiento de la miticultura en Galicia, en el año 1946 fecha en la cual se fondean las primeras 10 bateas -viveros- de mejillón en la ría de Arosa. la expansión de los viveros flotantes por las rías fue tan rápida que en 1954 en una conferencia nacional de pesca en Madrid se llegó a proponer la limitación de nuevos fondeos, así en 1961 se legisla por primera vez la explotación de viveros de cultivo. Las décadas de los años 60 y 70 son las de mayor tasa de crecimiento del número de fondeos que se han venido otorgando hasta 1982. Hoy son cerca de 3300 viveros en las aguas interiores de Galicia.

<u>Año</u>	<u>Bateas</u>
1946	10
1956	401
1966	2050
1976	3095
1986	3200
1995	3300

El cultivo del mejillón en Europa es muy diferente, dependiendo de las zonas tenemos diversos tipos de cultivo, marcados fundamentalmente por elementos externos como el clima. Los principales, son el método francés de cultivo, que se realiza a base de estacas colocadas en la playa y a las cuales se les adhiere el mejillón, cada estaca llega a producir entre 20 y 30 Kg. de mejillón por año, precisando cada productor un enorme número de ellas para rentabilizar su explotación.

El método holandés, que consiste en el cultivo del mejillón sobre fondos blandos está siendo utilizado también de forma intensiva en Gran Bretaña, precisa de amplias extensiones de arenales o fangales donde cada productor se sirve de cinco a diez hectáreas para rentabilizar su explotación.

En el Mediterráneo se ha desarrollado, gracias a la protección de las zonas y a la ausencia de mareas, un tipo de vivero fijo, en el que los emparrillados se sostienen por vigas de hierro u hormigón clavadas en el fondo, estas estructuras se vienen utilizando en Francia, Italia y en España en el Delta del Ebro fundamentalmente.

El método utilizado en Galicia es el del vivero flotante(batea), que es un emparrillado de madera soportado con unos flotadores de hierro y sujetado al fondo con un peso muerto, este sistema flotante gira por la acción de las mareas y el viento. Las ventajas del cultivo de mejillones sobre cuerdas de batea son múltiples, entre otras permiten una mayor disponibilidad de alimentos, un mayor aprovechamiento del espacio, etc. Todos estos factores unidos a la elevada riqueza natural de las aguas que bañan las rías, hacen que la productividad del mejillón criado sobre bateas sea un 10% mayor que la de los cultivados por el método holandés, y un 15% superior a los cultivos del tipo francés.

## **LA BATEA COMO UNIDAD DE PRODUCCIÓN**

La unidad de producción del cultivo del mejillón es la batea, a pesar de que existen muchas variables que dificultan el poder generalizar en la descripción de una batea tipo y sin ánimo de ser precisos, esta consiste en una estructura flotante con superficie aproximada de 500 m, y una capacidad de flotabilidad de 140 Tm., sobre el emparrillado se anudan alrededor de 500 cuerdas de diez metros de largo, cada cuerda soporta en el momento de ser cosechada una media de 200 Kg., de las cuales un 15% son de producto desechable. Las bateas con buena situación en las rías alcanzan producciones superiores a las 100 Tm. anuales, no sería descabellado suponer una media de producción de 60 Tm. en el total de los viveros.

La constatación de un elevado número de bateas así como las cifras de productores aportados por las asociaciones consultadas, hacían pensar en una importante dispersión de la propiedad de la producción, no obstante existen relaciones de parentesco, así como explotaciones conjuntas de las bateas. Una vez determinados quien de los productores dejaba de ser individual y se integraba en una explotación con otros productores se ha logrado obtener el grado de concentración de la propiedad a través del índice de Gini.

Para la determinación del citado índice, no se pudo acudir a una muestra censal de productores, siendo esta difícilmente determinable por lo tanto este índice ha sido calculado sobre un total de 1945 bateas.

<u>Nº de bateas</u>	<u>Nº de propietarios</u>
1	346
2	262
3	97
4	63
5	29
6	21
7	6
8	4
9	1
14	1
18	1

$$X=2,13$$

$$IG=0,0134$$

El valor de la media es bastante significativo, reflejando la explotación de dos bateas por unidad productora, el índice de Gini también nos señala una baja concentración de la propiedad(ya que los valores de este índice, cercanos a cero, nos indican mayor dispersión, mientras que los cercanos a la unidad nos indican una concentración máxima)

Se podría afirmar que la producción del mejillón está basada en un minifundismo de pequeñas explotaciones de ámbito familiar que cuentan como media entre una y tres bateas, este hecho confiere al cultivo un inminente valor social, aunque como sucede en el campo gallego, está aquejado de un problema de rentabilidad, debido a las dificultades para la modernización de las explotaciones.

La mano de obra sigue siendo el principal factor de coste, suponiendo algo más del 50% de los gastos totales. La ocupación laboral incluye a más de 2.000 propietarios y a sus familiares

directos, mientras que el empleo asalariado, ajeno al núcleo familiar, suele ser a razón de dos empleados por cada cuatro bateas en explotación.

Con el incremento de la mecanización, así como con la actual tendencia hacia el asociacionismo entre pequeños productores, parece adivinarse a corto plazo sino una disminución del empleo sí al menos una estabilización de la mano de obra en el sector.

Extrapolando los pocos datos existentes, se puede afirmar que las cerca de 3.300 bateas existentes en Galicia emplean aproximadamente a unas 14.000 personas repartidas entre los mismos propietarios, los asalariados, personal de las conservas, depuradoras, etc.

## **LA ORGANIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO**

Los incrementos de las producciones que caracterizaron las primeras tres décadas de cultivo sobre bateas en las rías, con un aumento acompasado de la oferta y la demanda, no lograron rentabilizar las explotaciones, las causas debieran buscarse en la endémica desorganización y un obstinado individualismo del sector que lo ha llevado a épocas de subsistencia.

Bajo las siglas de S.O.M.E.G.A. nace la sociedad mejillonera de Galicia, que agruparía en los años 70 los intereses de un selecto grupo de productores y que pretendía unificar y dictar normas de comercialización, así como regular los precios. Su corta vida se debió tal vez a la inmadurez del sector, pero los frutos de su labor se vieron recompensados con el nacimiento de las primeras asociaciones de productores que confluirían a finales de los años 70 en F.E.P.M.E.G.A. (Federación de Productores de Mejillón de Galicia), que desde 1986 y por normativa comunitaria se denomina O.P.M.A.R. (Organización de Productores de Mejillón de Galicia), que llegó a representar el 80% de los productores.

Si bien la clave de la evolución histórica del asociacionismo y organización del sector productivo fue y sigue siendo la estabilización y control de los precios de primera venta, condición para la cual se hace indispensable la creación de una central de ventas, el campo de actuación de estas organizaciones debe pasar por un control de la calidad, senda que ya se está tomando con la creación del “Consello Regulador do Produto Galego de Calidade, Mexillón de Galicia”. Otras actuaciones de las organizaciones de productores deben de ir encaminadas hacia el fomento del consumo e incluso a la comercialización directa por parte de los productores, al

tiempo que deben apoyar la investigación en nuevas tecnologías ,estudios de mercado etc. en resumen crear un departamento de I+D, que serán los pilares sobre los que se asentara el futuro del sector.

## **LA PRODUCCIÓN DEL SECTOR MITICULTOR GALLEGO.**

La causa de que el cultivo del mejillón haya alcanzado cotas tan elevadas de producción es probablemente la gran cantidad de semilla de la que siempre dispusieron los cultivadores, unido a una serie de condiciones muy favorables para su desarrollo en las rías gallegas.

Comparativamente, el cultivo del mejillón gallego desarrolla producciones espectaculares en relación con otras partes del mundo, así mientras un mejillón gallego necesita 17 meses para alcanzar los ocho centímetros de longitud, en Holanda necesitan tres años y en Gales y Canadá hasta cinco años. Una cuerda de mejillón de Dinamarca precisa dos años para obtener 40 kilos, del cual tan solo la mitad será de talla comercial, cuando en Galicia se llega en 17 meses hasta los 200 kilos de peso por cuerda .

Aparte de la riqueza de las rías, la propia biología del mejillón contribuye decisivamente al éxito de su cultivo, su tasa de conversión de la materia orgánica y plactón en proteínas se valora en un 26%, lo que lo acerca mucho a lo obtenido en las granjas modernas de aves, con la ventaja sobre estas, de que el hombre no necesita aportarle alimento, dado que lo toma directamente del medio marino.

Según los expertos de la F.A.O. el rendimiento de los parques de cultivo gallegos, vendría a ser unas 70 veces superior al de cualquier otra explotación ganadera. Se cifra en 30 toneladas de vianda -carne del mejillón- lo que produce una hectárea de cultivo al año, por tan sólo 7 de ostra o si se admite el símil terrestre, los 340 kilos de carne de vacuno que produce una hectárea de pasto al año.

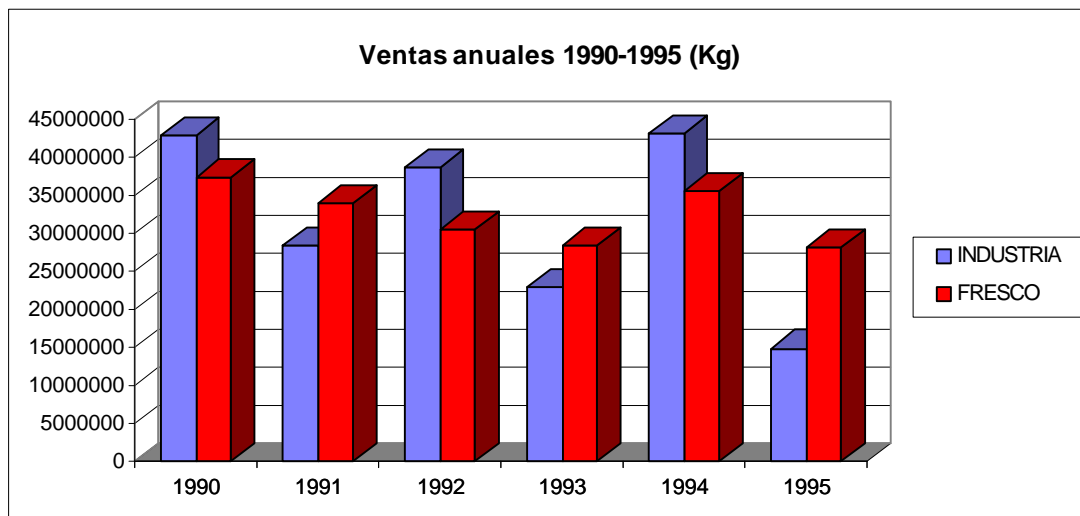
Sin embargo, las tendencias actuales de los productores gallegos deben ir encaminadas a mejorar la calidad del mejillón y no a aumentar el numero de kilos.

## **LA COMERCIALIZACIÓN DEL MEJILLÓN**

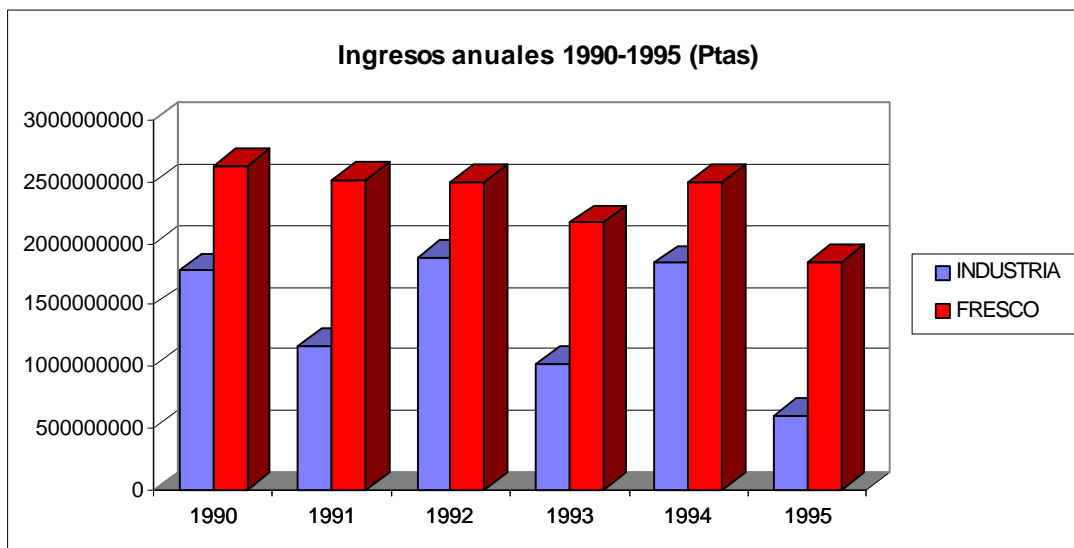
Hoy en día la península sigue siendo un gran mercado que mueve anualmente algo mas de 700.000 millones de pts en derivados de la pesca, marisqueo, y cultivos marinos. Ello es posible gracias a que cada español consume como media unos 30 kg. de productos del mar cada año.

La comercialización del mejillón gallego se lleva a cabo en alrededor de un 10% directamente por los propios productores mediante las organizaciones y cooperativas, lo que nos indica que no existe un control de la comercialización por parte de los productores, este será un factor muy importante para la fijación de precios y la evolución del proceso comercializador.

La comercialización del mejillón es fundamentalmente de dos tipos: para el consumo en fresco, donde el mejillón llega vivo al consumidor y para el consumo después de algún tratamiento industrial, ya sea fundamentalmente en conserva o sin olvidar los nuevos sistemas de congelados y platos precocinados.

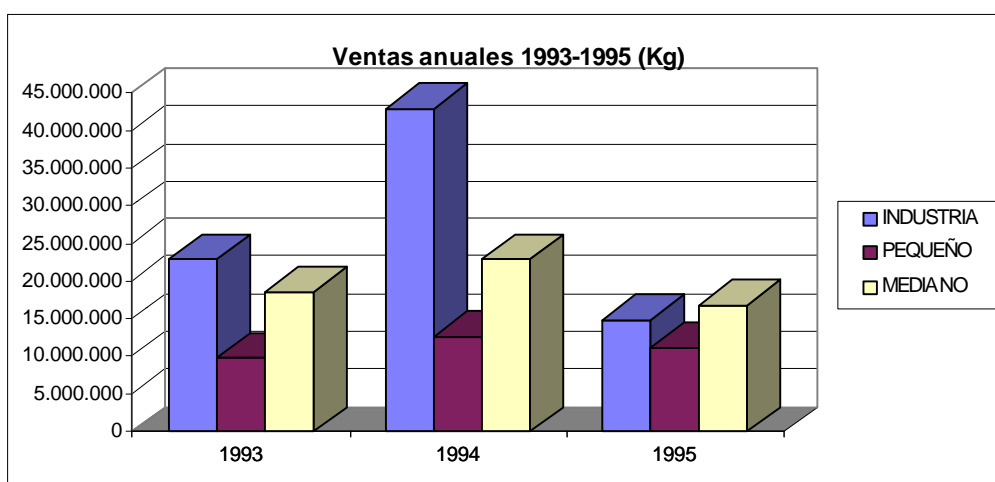


Se produjo una alternativa en las ventas en kg. entre los dos tipos de productos aunque no en los ingresos por dichas ventas siempre superiores los ingresos de fresco.

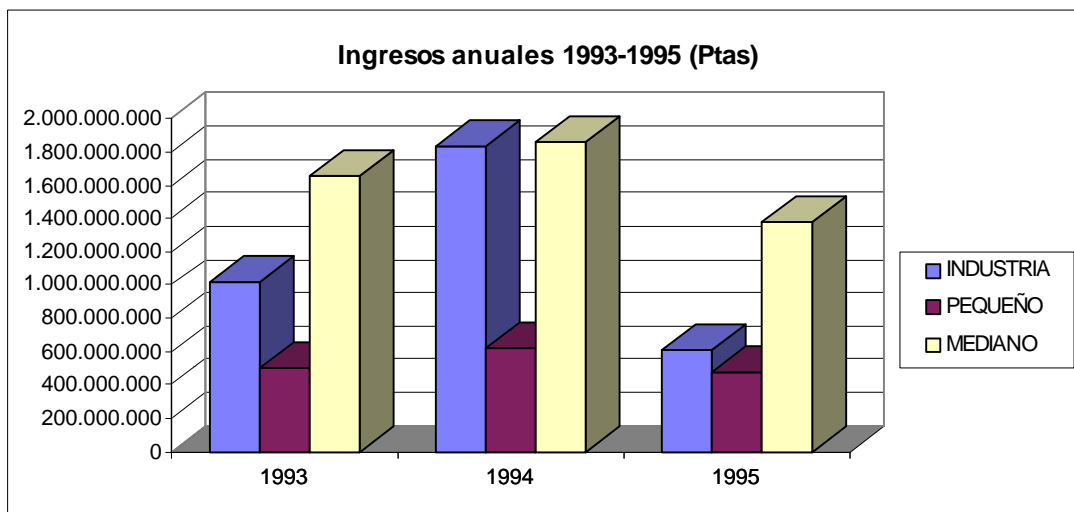


la venta para consumo en fresco tiene normalmente dos tipos de mejillón el denominado pequeño, de unos 8 cm. de longitud, y el denominado mediano, de aproximadamente 12 cm.. De manera mas esporádica y con existencia de demanda por parte de los comercializadores se produce selección en las mejores zonas de las rías, que superan los 13 cm. de largo.

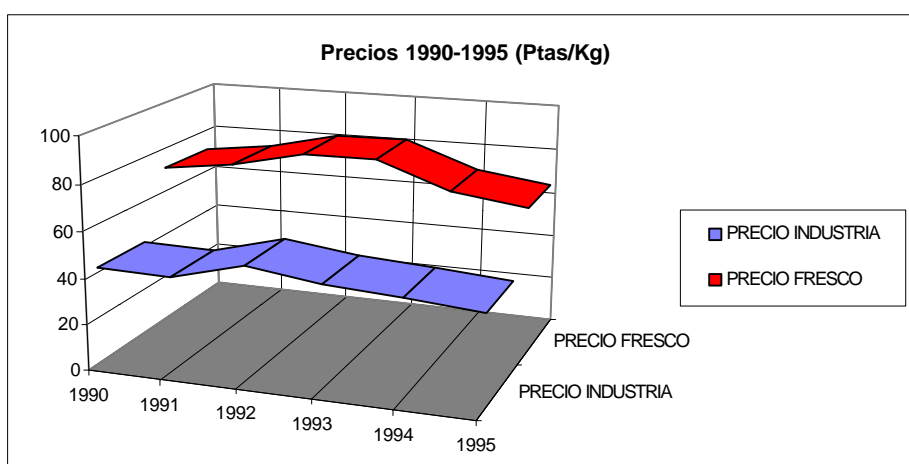
La venta para tratamiento industrial -industria- se realiza cuando las carnes del mejillón tienen un tamaño optimo, no importando en este caso al tamaño del caparazón de esta manera las ventas para la industria se realizan si ningún tipo de selección previa tal y como pasaba en las ventas para el fresco.



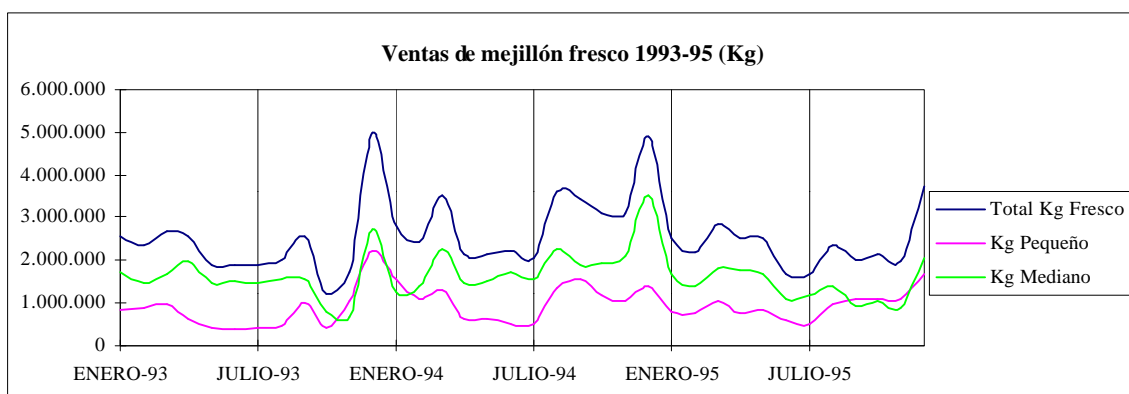


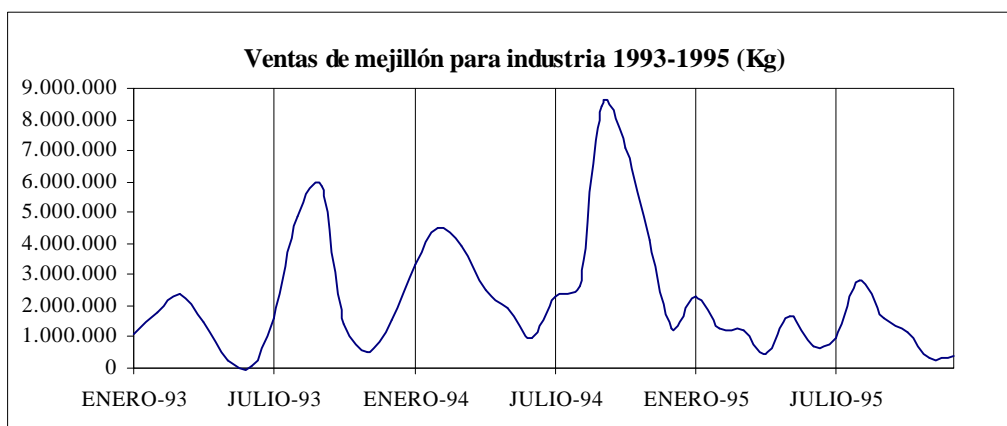


Los precios medios anuales de los tipos de producto son distintos y superiores por parte del mejillón de fresco debido fundamentalmente , al tratamiento preventa que sufren, así como a la edad del mejillón, inferior en el caso de la fabrica.



Se ha realizado el análisis de estas ventas para los tres últimos años, utilizando periodos mensuales, pudiéndose observar la estacionalidad de las ventas no excesivamente marcadas pero con distintos ciclos como se puede observar en los gráficos.





En el caso de las ventas de industria se aprecian un aumento en los meses de septiembre, fechas en las que el mejillón suele estar mas “gordo”, circunstancia que busca mas la industria.

para las ventas de fresco las mayores cantidades se venden en los meses de diciembre, por dos circunstancias: la proximidad del invierno y con ellos los temporales y el temor del productor a perder por desprendimientos gran parte de su cosecha., por otro lado la propia biología del mejillón, que tiene su mayor fase de crecimiento en el verano, pues influye de manera fundamental la temperatura del agua en el crecimiento del mejillón.

Cabria decir que las fases de cultivo del mejillón se solapan a lo largo de todo el año, con el fin de tener abastecimiento para el mercado, la cosecha es continuada, salvo en épocas de puesta de huevos en las que el mejillón baja mucho su índice de condición, la facilidad con la que se puede variar las épocas de cultivo lleva a algunos cultivadores a retrasar la cosecha, con el fin de conseguir mejores calidades pero con la preocupación antes mencionada, de los temporales.

## BIBLIOGRAFÍA

*El mejillón biología cultivo y comercialización .Serie estudios sectoriales nº5*

\*Fundación Caixa Galicia. Centro de Investigacions Submariñas.1990.

*A Economía Galega. Informes. 1993,1994,1995.*

\*Fundación Caixa Galicia, Universidade Santiago de Compostela.

*Memoria Anual OPMAR.1990-1995*

*Memoria Anual AMEGROVE.1994,1995.*

*Memoria Anual SOCOMGAL. 1994,1995*

*Memoria Anual PROMEGA. 1993,1994,1995.*