



POLBO DAS RÍAS

PESCA ARTESANAL

A GARANTÍA DO
CONSUMIDOR FINAL

Alberto Garazo Fabregat.
Responsable comercial e de calidade.
Confraría de Pescadores San Martiño de Bueu.

A confraría de pescadores San Martiño de Bueu está integrada por máis de 130 embarcacións (fonte propia), das que ao redor de 70 posúen no seu permiso de explotación a principal arte de pesca en Galicia para a captura de polbo común (*Octopus vulgaris*), un molusco cefalópodo que representa un símbolo na gastronomía galega. Hai catro anos empezáronse a fraguar os primeiros pasos cara á mellora comercial desta estrela da flota da confraría de Bueu. Dende o sector demandáronse medidas encamiñadas a garantir a explotación sostible e mellora da rendibilidade comercial. As solucións pasaron pola aposta de futuro na diferenciación e garantía de calidade do produto aos comercializadores e consumidores finais. Os traballos están sendo cofinanciados pola Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos.



POLBO DAS RÍAS. PESCA ARTESANAL

"Polbo das Rías. Pesca Artesanal" é a primeira fase dun longo camiño cara á identificación e seguridade na calidade dos produtos que pasen pola lonxa de Bueu. Esta ferramenta permitirá que tanto o sector extractivo, o comercial e por suposto o consumidor, se vexan beneficiados pola garantía da marca colectiva e da trazabilidade dende a orixe. Trátase da primeira marca colectiva (Lei 17/2001, de 7 de decembro, de Marcas) de polbo procedente de pesca artesanal que garante a súa orixe dende a súa pesca. Nunha

marca colectiva o titular agrupa a persoas (armadores, comercializadores, distribuidores, etc.) que poden usar a mesma en base a un regulamento rexistrado pola Oficina Española de

Patentes e Marcas. O regulamento establece os requisitos necesarios para o uso da marca. Ao tratarse dunha marca colectiva a súa explotación esta aberta a calquera armador que

cumpra co establecido no regulamento. Ademais, a mesma recolle a posibilidade de que o sector comercializador poida beneficiarse da explotación da mesma, novamente sempre que



"Polbo das Rías. Pesca Artesanal" é a primeira fase dun longo camiño cara á identificación e aseguramiento da calidade dos produtos que pasen pola lonxa de Bueu.

cumpra cos requisitos establecidos polo regulamento.

O innovador do proceso radica na obrigatoriedade de realizar unha etiquetaxe individual de polbo que cumpra os requisitos establecidos pola marca. Isto supón a primeira iniciativa deste tipo dentro da pesca artesanal galega. O mercado individual garantirá a procedencia e calidade do produto, permitindo con iso ofertar ao consumidor información sobre o produto adquirido. Nunha primeira fase a devandita información estará limitada á zona e data de captura de cada individuo. Con todo espérase que dentro dun ano se poida completar a información ofertada, de tal forma que calquera usuario poderá obter vía web datos como a embarcación e zona exacta de pesca do polbo que consome. Con obxecto de garantir o cumprimento do regulamento, a marca verase sometida tras a súa implantación a unha auditoría externa, que permita garantir de xeito imparcial, os servizos e garantías ofertadas. Ademais contéplase a posibilidade de que a mesma poida ampararse baixo a marca de calidade PescadeRías, promovida pola Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos.



O REGULAMENTO.

O polbo amparado por "Polbo das Rías. Pesca Artesanal" pode ser capturado con calquera das artes reguladas pola actual lexislación en materia de pesca en Galicia. É requisito indispensable que os armadores interesados se inscriban na marca, co que recibirán a correspondente credencial. O polbo capturado deberá ser comercializado en fresco antes de 36 horas (consumidor final) e en 6 meses se é conxelado, a partir destes períodos de tempo a marca non garante as calidades do produto amparado.

Os armadores adscritos están obrigados a cumprir requisitos hixiénico-sanitarios referentes a limpeza das cubertas e utensilios, boas prácticas de manipulación do

A marca é en se unha efectiva medida de prevención a favor da hixiene e calidade do produto

produto, boas prácticas ambientais, etc. A lonxa de Bueu, como medida de autocontrol implantou durante o 2007 un sistema de análise de perigos e puntos críticos de control (APPCC), co que pretende cumprir a súa responsabilidade na comercialización dos produtos do mar garantindo un control da hixiene e calidade das instalacións e produtos postos a poxa. Todos estes aspectos serán controlados mediante unha auditoría externa que certifique o cumprimento do regulamento e

mais o APPCC. O polbo amparado na marca deberá ser clasificado segundo a máquina clasificadora de polbo de Bueu, debendo cumprir periodicamente cos niveis establecidos como aptos no plan de mostraxes microbiolóxicas e químicas recollidos no regulamento. O plan de mostraxe recolle ademais os cumprimentos que as instalacións (tanto da lonxa como das instalacións comerciais que desexen explotar a marca) deben cumprir para considerar ás mesmas como adecua-

das para garantir a calidade do produto. Durante o mes de novembro realizáronse as primeiras probas de mercado. No mes de decembro espérase iniciar o proceso de implantación, que podería durar ata xaneiro de 2008, momento en que a maioría da flota de Bueu, que mostrou interese pola iniciativa, poderá ampararse baixo a mesma.

O regulamento recolle igualmente as sancións por infraccións no incumprimento das obrigacións e deberes para o funcionamento da marca, así como as inspeccións a levar a cabo para o seguimento e correccións no caso de sucederse non conformidades.

UNHA FERRAMENTA PARA A MELLORA DA COMERCIALIZACIÓN, E TAMÉN DA XESTIÓN.

A marca é en si unha efectiva medida de prevención a favor da hixiene e calidade

O innovador do proceso radica na obrigatoriedade de realizar unha etiquetaxe individual de polbo que cumpra os requisitos establecidos pola marca

do produto que inicia a súa cadea comercial, sendo ademais, unha axuda para unha explotación sostible, que debe sentar tamén, na base comercial, sen esquecer as obrigacións que en boas prácticas debe respectar e cumprir o sector pesqueiro. Grazas á mesma poderanse acometer traballos de sensibilización non só dirixidas cara ao sector, se non tamén

cara aos comercializadores e consumidores.

Durante os próximos dous anos a Confraría de Bueu traballará para culminar as melloras comerciais presentadas baixo o proxecto "Auctio Octopus", que senta as bases para a continuación das accións emprendidas coa implantación de "Polbo das Rías. Pesca Artesanal".

pon rumbo ao... **VAL MIÑOR**

HOTELES · RESTAURANTES · COMERCIOS · ETC...

BAIONA ISLAS CIES PLAYA AMERICA NIGRÁN GONDOMAR

www.citvalminor.com

**BAIONA
GONDOMAR
NIGRÁN**

Val Miñor Símbolo Patrimonial
España Gondomar Nigrán

TURGALICIA
Dirección Xeral de Turismo

AP-9
VARIANTE A57
SALIDAS
NIGRÁN
GONDOMAR
BAIONA