

► A marca posta en marcha pola Consellería do Mar agrupa todos os peixes e mariscos frescos, transformados e depurados procedentes da flota artesanal e ten como obxectivo que poidan ser claramente diferenciados nun mercado cada vez máis globalizado

‘PescadeRías’, o selo de calidade dos produtos do mar de Galicia

TEXTO: C.P.
FOTOS: D.P.

A **MARCA** ‘PescadeRías, de onde se non?’ é un selo de identidade para a promoción e defensa dos peixes e mariscos procedentes da flota artesanal cuxa fama de variedade e calidade traspasa fronteiras.

A Consellería do Mar impulsou esta marca coa idea de que os produtos do mar procedentes da flota artesanal puideran ser claramente diferenciados, dentro da variada oferta que presenta un mercado cada vez máis globalizado e cunha ampla variedade de produtos.

Os produtos pesqueiros, ao levar un distintivo, poden ser diferenciados con facilidade no mercado. Así, son etiquetados para os consumidores para garantir frescura e calidade, respecto ao medio ambiente e a aplicación dunhas prácticas hixiénicas e de manipulación axeitadas por parte das empresas que os puxeron no mercado.

Ademais, a marca é unha ferramenta que se pon a disposición do propio sector pesqueiro para poder diferenciar a frescura e calidade do seu produto nun mercado moi competitivo actualmente e, tamén, para poder publicitar o seu bo facer no traballo, que é o mellor aval para a continuidade e o futuro da súa actividade.

Poden ser usuarios da marca

‘PescadeRías, de onde se non?’ todos os operadores da cadea de produción e comercialización de produtos da pesca e do marisqueo, vivos, frescos, preparados ou transformados, sempre que as súas instalacións estean dentro de Galicia, cumpran os requisitos recollidos no regulamento da marca e conclúan satisfactoriamente o proceso de certificación como usuarios da marca.

Distínguense seis tipos de usuarios: lonxas e centros de primeira venda autorizados, centros de depuración/expedición, cetáreas de marisco, distribuidores de produtos da pesca e o marisqueo, empresas de transformación e restaurantes.

Para que o produto certificado non perda a súa marca de garantía de calidade, todos os operadores que interveñan na súa preparación, comercialización e transformación deberán estar certificados.

TIPOS DE USUARIOS. As lonxas son as instalacións nas que se efectúa obrigatoriamente a primeira venda de todos os produtos da pesca e o marisqueo. O control do desembarco e a primeira venda é responsabilidade dos titulares da autorización ou concesión das lonxas como as confrarías, as cooperativas, as vendedurías ou incluso a propia Autoridade Por-

tuaria, nalgúns casos.

Pontevedra é a provincia que máis lonxas ten de Galicia (18), seguida da Coruña (17) e Lugo (1). Nesta última traballan Armadores de Burela, mentres que en Pontevedra o fan a Confraría de Pescadores de Vigo, Mar do Morrazo S.C.G. e as lonxas de A Guarda, A Illa de Arousa, Aldán-Hío, Arcade, Baiona, Bueu, Cambados, Campelo, Cangas, Meira Moaña, Portonovo, Redondela, Vilaboa, Vilanova e a de baixura e a de marisco de Vigo.

É nesa primeira venda cando se lle pon precio de saída ao produto e se etiqueta por primeira vez. Neste proceso é cando o produto procedente da pesca de baixura e do marisqueo de mellor calidade acada a marca de diferenciación que o identifica respecto ao resto. Dita marca poderá acompañar ao produto durante todo o proceso de comercialización sempre que os demais operadores da cadea sexan tamén usuarios certificados.

Despois, os centros de depuración/expedición son os lugares onde os produtos como os moluscos bivalvos (ameixas, berberechos, ostras, etc.) acondiciónanse e pasan por un proceso de purificación con auga de mar a cara descuberta a eliminar calquera risco de contaminación, garantindo así a súa inocuidade.



Centolas nun mercado galego.

No momento de calibralos a cara descuberta á súa expedición é cando se seleccionan os mellores individuos para envasalos e continuar coa certificación da marca ‘PescadeRías, de onde se non?’.

En Galicia hai 19 centros de depuración/expedición, dos cales doce están na provincia de Pontevedra.

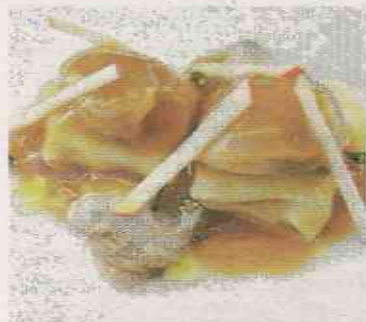
En canto aos distribuidores, inclúense neste grupo todas as empresas adicadas á compra-venda de produtos pesqueiros. Por estos

operadores pasan tanto peixes e crustáceos adquiridos na primeira venda como outros produtos da pesca e o marisqueo procedentes das depuradoras ou cetarias.

Nas súas instalacións, o produto acondiciónase e dispónse en lotes idóneos para cada un dos clientes, separándoo por tamaño, especie, etc. para a súa distribución e venda ao por menor.

Despois, no grupo das empresas de transformación están todas as compañías que someten

Recetas dispoñibles na páxina web: deondesenon.xunta.gal/es/recetas



Ostras con perdiz

As ostras ao natural son un manxar, pero esta receita está a un nivel superior. Para catro persoas precísanse 16 ostras, unha perdiz escabechada desmigada, oito láminas de pasta wonton, 200 ml de xugo de perdiz, unha mazá e aceite de arbequina.



Ensalada de percebes

Para catro persoas precísanse 24 percebes, catro patacas medianas, unha lata de algas de 120 g (espaguete de mar), unha folla de loureiro, 20 ml de aceite de oliva virxe extra, pementón doce (opcional) e sal.



Arroz caldoso de polbo

Precísanse polbo galego cocido, fumet da cocción do polbo, cebola, dous dentes de allo, pemento verde, pemento vermello, dous tomates pelados, viño branco, seis tazas de arroz branco, sal, pementón doce, aceite e unha folla de loureiro.



Pez de San Pedro

Para esta receita precísase un pez de San Pedro, oito latas pequenas de millo doce, 16 tomates cherry, oito espárragos grosos, caldo feito coas espiñas do peixe, aceite de oliva, allo, pementón doce, pementa e sal.



Navallas en tempura

Para estas orixinais navallas en tempura picante con fresas precísanse navallas frescas ‘PescadeRías, de onde se non?’, fariña de tempura, tabasco, pementa, caiena, amardos, vinagre de Módena, maionesa, aceite de oliva e sal.



ZONA DE CAPTURA		Nº R.S.L. Domicilio: Nombre:
D. COMERCIAL:	D. CIENTIFICA:	COD. FAOR:
COD PROV: PROVEEDOR:		COD ESPECIE:
DIRECCION: BARCO:		Matricula:
CANTIDAD NETA		LOTE
M. DE PRODUCCIÓN, PRESENTACIÓN O ENPAQUETADO: A.P.F.:		
		Código webasta
Cod. pesca de rías:		Ecaptura:

As etiquetas dos produtos 'PescadeRías' conteñen un código que permite trazar a súa orixe.



Polbo co certificado 'PescadeRías, de onde se non?'

aos produtos vivos, frescos ou preparados a calquera proceso de altere a natureza do produto inicial, como o afumado, o secado, o curado, o mariñado, o tratamento térmico... Polo tanto, inclúense as conserveiras, as empresas de conxelación e as fábricas de precociñados, entre outras.

Os establecementos nos que se ofertan peixes e mariscos procedentes da pesca artesanal galega poden adherirse á marca de calidade sempre que ofrezan regular-

mente produtos certificados. Neste grupo inclúense pescaderías, prazas de abastos, pescaderías ambulantes, tendas online...

Nas súas instalacións ou sitios web pódense atopar o logotipo da marca en distintos formatos. Os produtos frescos expostos da marca 'PescadeRías, de onde se non?' presentaranse acompañados da súa etiqueta regulamentaria, na que aparece o logotipo da marca, así como a zona e data da captura.

Os produtos 'PescadeRías'

Todos os produtos 'PescadeRías, de onde se non?' proceden do marisqueo ou da pesca de baixura que se desembarca diariamente nos portos de Galicia. Todos levan, polo tanto, menos de 24 horas fóra do mar no momento da súa

primeira venda.

Os métodos empregados para a súa extracción son, ademais, respectuosos co medio ambiente e buscan unha pesca sostible pensando nas xeracións futuras.

Frescos ou en conserva

Peixes, moluscos bivalvos, cefalópodos, crustáceos, algas mariñas, gasterópodos, equinodermos,

especies eurihalinas e antozoos, entre outros, son os tipos de produtos pesqueiros que se poden atopar baixo a marca 'PescadeRías'. Ademais de frescos, poden aparecer no mercado conxelados, en conservas, precociñados...

A presenza do logotipo da marca no etiquetado garante que non se mesture produto certificado con produto non certificado.



Pargo mariñado

Precísase un quilo de pargo, unha laranxa agria, unha laranxa doce, un bulbo de fiúncho, un quilo de sal mariña, 100 g de azúcar, aceite de oliva virxen extra (preferiblemente de arbequina), un feixe de cilantro e ceboliño para decorar.



Tartar de caballa

Precísanse cinco caballas, salsa de soia, aceite de sésamo, aceite de oliva, wasabi, sésamo, ralladura de medio limón, zume de limón, jengibre rallado, media cebola pequena, sal, un mango e un aguacate.



Focaccia de raia

Esta receita é unha alternativa á clásica pizza. Ingredientes para catro persoas: Fariña (440 g) auga (200 ml), levadura química (16 g), azúcar (16 g), mel (8 g), sal, orégano, raia xa limpa (240 g), queixo para fundir (100 g) e salsa de tomate (25 g).



Navallas gratinadas

Esta saborosa preparación pódese servir como entrante. Precísase medio quilo de navallas frescas 'PescadeRías, de onde se non?', xamón serrano cortado en taquitos, queixo San Simón da Costa, pementa, aceite de oliva e follas de menta.



Paté de centola

A receita perfecta para sorprendere este Nadal. Precísase unha centola dun quilo aproximadamente, dous ovos cocidos, seis mexilóns cocidos, seis anchoas, 100 gramos de langostinos cocidos, catro culleradas de maionesa, loureiro e sal.