

# El berberecho gallego busca diferenciarse de sus competidores mediante un marcador de identidad (/noticias/moluscos/29980-el-berberecho-gallego-busca-diferenciarse-de-sus-competidores-mediante-un-marcador-de-identidad)

📄 Moluscos (/noticias/moluscos)

🖨 [Imprimir](#)



España.- En el año 2016, y al amparo de las Estrategias de Desarrollo Local Participativas (GALP4-011), la Xunta de Galicia dio el visto bueno a la Cofradía de Noia (que produce entre el 80-90% del berberecho gallego), como solicitante, para la puesta en marcha de un proyecto que, bajo el acrónimo de Valober.GAL, tiene como objetivo general dotar al berberecho de la costa gallega (*Cerastoderma edule*) de una identidad propia y diferenciada en el mercado mediante un marcador de identidad de su origen geográfico, para lo que cuentan con la asistencia técnica del Laboratorio de Sistemática Molecular del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Santiago de Compostela.

Y es que el berberecho gallego compite en el mercado con otros de procedencias diversas pero que por su similitud y por errores y/o determinadas prácticas comerciales que juegan a la confusión, lleva a que en muchos casos se comercialice como gallego (por el valor añadido intrínseco del mismo en el mercado) un berberecho que no lo es. Pero hay más, Noia y otras cofradías que

colaboran en el proyecto quieren ir más allá y, apoyándose en los resultados del trabajo del Laboratorio de Sistemática Molecular del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, pretenden llegar a implementar una Denominación de Origen Protegida (DOP).

Javier Quinteiro, del Laboratorio de Sistemática Molecular del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, acudirá a XX ForoAcui para explicar pormenorizadamente a los asistentes el objetivo general de este proyecto y los resultados obtenidos hasta el momento. Lo hará en la primera jornada en la mesa de

trabajo “Marisqueo y Pesca de Bajura”.

“Nuestro objetivo dentro del Laboratorio , y a grandes rasgos, es obtener una prueba analítica que nos permita diferenciar o discriminar el origen geográfico del berberecho gallego (**C. edule**)” explica Quinteiro. Con esta prueba analítica, añade, “tendríamos una prueba confirmatoria de que la trazabilidad comercial y administrativa funciona correctamente. La idea es que se pudiera tomar, en cualquier punto del proceso de producción, explotación o comercialización, incluso en un plato precocinado, una muestra de ese organismo y, a través de un test, determinar si se corresponde exactamente con el origen geográfico que se supone. Este objetivo tendría que desarrollarse a través de técnicas genéticas, y es, precisamente, en el desarrollo de esas técnicas en las que estamos trabajando ahora”.

Javier Quintero recuerda que, distribuyéndose el C. edule desde el norte de Europa hasta la costa africana del Atlántico, ya desde hace años hay trabajos que demuestran que es posible diferenciar a nivel genético un contingente norte (en el que estaría, por ejemplo, el berberecho de Holanda o Escocia) y un contingente sur (en el que se incluiría el gallego, el de Francia o el de Portugal). “A nivel comercial, lo que interesaría sería diferenciar genéticamente, por ejemplo, poblaciones de Portugal o Francia -dos zonas tan directamente competidoras-, de la población de las rías gallegas. Algo que a día de hoy es imposible al no contar con ninguna herramienta que permita hacerlo”.

Dentro de la primera fase del proyecto, la primera tarea que ha llevado a cabo el Laboratorio de Sistemática Molecular del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la USC, tal como nos explica Javier Quinteiro, ha sido buscar zonas del genoma mitocondrial más resolutivas que pudieran llevar a diferenciar esas zonas geográficamente próximas del berberecho de Galicia. “Hemos visto que no, que sigue sin ser posible a nivel de ese genoma mitocondrial diferenciarlos. Hemos llegado, incluso, a secuenciar el genoma mitocondrial completo para buscar esas zonas de mayor resolución”. Si bien, y por otra parte, añade, “este resultado era previsible puesto que un organismo requiere, para diferenciarse genéticamente, de un nivel de aislamiento, cosa que no ocurre entre las zonas de cultivo de Galicia, Portugal o Francia”.

Ahora, han iniciado la segunda parte del proyecto que consiste en desarrollar una nueva técnica basada en el análisis de posiciones polimórficas en el genoma del berberecho “posiciones –precisa Quinteiro- ya no en el genoma mitocondrial, sino a lo largo del extenso genoma nuclear”. En este sentido, están buscando posiciones variables en las que puedan observarse caracteres asociados a las zonas geográficas. Esta segunda vía, de análisis del genoma del berberecho por metodologías de secuenciación masiva, les está llevando a trabajar con miles de posiciones nucleótidas, algo en lo que se centrarán durante este año 2017.

Hay una tercera fase del proyecto, que se desarrollará en 2018, y que, bajo la hipótesis de que los berberechos cultivados en distintas localizaciones presentan un microbioma específico, consistirá en el desarrollo de una metodología de análisis de identificación del individuo basándose en el análisis del microbioma que presenta. Se trata de una investigación pionera en este ámbito.

Todo ello, recordamos, se hace con el objetivo final de contar con una prueba analítica “explotable a nivel rutinario”, como destaca Javier Quinteiro, “que permita la identificación del berberecho de Galicia, y ponerla a disposición de la Denominación de Origen Protegida que se busca como una prueba de concordancia de datos para verificar la corrección del etiquetado y la posibilidad de testar fraudes o errores en la comercialización y distribución del recurso”.

Por otra parte, gracias a los resultados que se están obteniendo y se esperan obtener en el desarrollo de este proyecto (como la secuenciación del genoma mitocondrial del berberecho y del genoma nuclear), se ha previsto desarrollar un sistema de monitorización de larvas de berberecho en el medio marino, como los investigadores de este laboratorio de la USC ya han hecho previamente con especies de almeja.

Javier Quinteiro, profundizará en todos estos desarrollos y datos, así como en los resultados alcanzados hasta el momento en el marco de Valober.GAL en la Mesa de Trabajo “Marisqueo y Pesca de Bajura” que tendrá lugar el 10 de octubre de 2017, martes.

## XX FOROACUI

Como en cada edición, son cinco las mesas de trabajo que se llevarán a cabo durante ForoAcui. En la primera jornada, la del día 10 (martes), se desarrollarán las de 'Marisqueo y pesca de bajura', 'Acuicultura' y 'Bienestar animal en acuicultura'. Mientras que en las del día 11 (miércoles), y auspiciadas por la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia, en las dos mesas de trabajo previstas, la acuicultura ecológica será la protagonista indiscutible.

También, y como desde sus inicios, en el marco de este evento se celebrará el Ciclo Cultivando o Mar, que este año llega a su XXIX edición.

Mayor información: <http://www.usc.es/congresos/foroacui/foroacui/seccion/13/programa-del-foro.php>  
(<http://www.usc.es/congresos/foroacui/foroacui/seccion/13/programa-del-foro.php>)

📅 Creado: 05 Septiembre 2017    👁 Visto: 100