
 <b>XUNTA DE GALICIA</b> CONSELLERÍA DO MAR Dirección Xeral de Ordenación e Xestión dos Recursos Mariños	Rúa do Valiño 63-65 – San Lázaro 15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA Teléfono 981 54 40 07 – Fax 981 54 50 25	 <b>XACOBEO 2010</b> Galicia
--	--	--

### FICHA RESUMO

<b>Ano</b>	2011	PE403A 2010/106-1
<b>Entidade</b>	CONFRARÍA DE MUROS	
<b>Plan explotación<sup>(1)</sup></b>	MOLUSCOS BIVALVOS	
<b>Réxime<sup>(2)</sup></b>	AUTORIZACIÓN	
<b>Modalidade<sup>(3)</sup></b>	EMBARCACIÓN	

<b>Especies</b>	Ameixa babosa ( <i>Venerupis pullastra</i> ), ameixa fina ( <i>Ruditapes decussatus</i> ), cornicha ( <i>Spisula sólida</i> ), berberecho ( <i>Cerastoderma edule</i> ), carneiro ( <i>Venus verrucosa</i> ), ameixa rubia ( <i>Venerupis rhomboides</i> ), ameixa bicuda ( <i>Venerupis aurea</i> ) e reló ( <i>Dosinia exoleta</i> )
<b>Ambito do plan</b>	Praia da Virxe e Praia de Abelleira.
<b>Subzonas de explotación</b>	

Participantes no plan de Explotación		
Número de permex/personas autorizadas		
Mariscadoras/es a pé	Embarcacións	Tripulantes
-	56	95
Ampliación do número de permex <sup>(4)</sup>		NON
Mariscadoras/es a pé	Embarcacións	Tripulantes
-	-	-

Calendario de explotación												
Días máximos de extracción		70										
Época y zona probable de extracción <sup>(5)</sup>												
Modalidade <sup>(3)</sup> dende embarcación.												
xan	feb	mar	abril	maio	xuño	Xullo	agosto	setemb	outub	novemb	dec	
X	X	X	X									

Topes de captura <sup>(6)</sup>			
Especies	A pé	Embarcación	Tripulante enrolado e a bordo/día
Ameixa babosa	-	-	10 kg
Ameixa fina	-	-	2 kg
Ameixa bicuda	-	-	10 kg
Berberecho	-	-	10 kg
Ameixa rubia	-	-	5 kg
Cornicha	-	-	20 kg
Carneiro	-	-	5 kg
Reló		Determinarase na resolución de apertura	

<b>Artes a empregar</b>	Rastro de ameixa ou raño.
<b>Puntos de control</b>	Na lancha de vixilancia da Confraría na zona de traballo, e nos peiraos de Muros e Esteiro.
<b>Puntos de venda</b>	Lonxa de Muros e lonxa de Esteiro.



**XUNTA DE GALICIA**

CONSELLERÍA DO MAR  
Dirección Xeral de Ordenación e  
Xestión dos Recursos Mariños

Rúa do Valiño 63-65 – San Lázaro  
15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA  
Teléfono 981 54 40 07 – Fax 981 54 50 25



**XACOBEO 2010**  
Galicia

Accións a realizar <sup>(7)</sup>	Epoas probables <sup>(8)</sup>											
	X	F	M	A	M	X	XI	A	S	O	N	D
<b>Rexeneración zonas improdutivas</b>				X	X							
Zonas: Praia da Abelleira												
	X	F	M	A	M	X	XI	A	S	O	N	D
<b>Extracción semente para resembrar</b>												
Zonas:												
Especies:												
	X	F	M	A	M	X	XI	A	S	O	N	D
<b>Sementeiras</b>				X	X	X			X			
Zonas: Praia da Virxe e Praia de Abelleira												
Especies : Ameixa babosa												
	X	F	M	A	M	X	XI	A	S	O	N	D
<b>Traslados</b>												
Zonas:												
Especies:												
	X	F	M	A	M	X	XI	A	S	O	N	D
<b>Rareos</b>												
Zonas:												
Especies:												
	X	F	M	A	M	X	XI	A	S	O	N	D
<b>Limpezas e arados</b>				X	X	X			X			
Zonas: Praia da Virxe e Praia de Abelleira. Poden ser en calquera mes do ano segundo o estado das praias.												
	X	F	M	A	M	X	XI	A	S	O	N	D
<b>Outros</b>												

### Outras consideracións <sup>(9)</sup>

**Zona de produción:** A praia da Virxe está incluída na zona de produción GAL-08/03, clasificada zona de clase C para a produción de moluscos bivalvos na Orde do 19 de xullo de 2010 pola que se modifica a Orde de 8 de setembro de 2006, pola que se decláran e clasifican as zonas de produción de moluscos bivalvos e outros invertebrados mariños nas augas de competencia da Comunidade Autónoma de Galicia.

A praia de Abelleira atópase dentro da zona de produción GAL-08/02, clasificada zona de clase B para a produción de moluscos bivalvos.

**Participantes:** O plan de explotación presentado inclúe 54 embarcacións, cando conforme aos datos da Consellería hai un total de 56 embarcacións co recurso marisqueo (Z4) asociadas á confraría de Muros. Débese incluír as embarcacións ....., ambas co recurso marisqueo (Z4) no seu permiso e asociadas á confraría de Muros.

**Cotas máximas de captura:** Non se acepta o incremento da cota máxima proposta neste plan para a ameixa babosa e berberecho, por considerala pouco xustificable en base aos datos de extracción dos últimos anos. A cota máxima para estas dúas especies queda fixada en 10 kg/tripulante enrolado e a bordo/día. Respecto da ameixa fina, o incremento de cota solicitado semella coherente cos datos de produción, polo que se aproba un tope de 2 kg/tripulante



**XUNTA DE GALICIA**

CONSELLERÍA DO MAR  
Dirección Xeral de Ordenación e  
Xestión dos Recursos Mariños

Rúa do Valiño 63-65 – San Lázaro  
15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA  
Teléfono 981 54 40 07 – Fax 981 54 50 25



XACOBEO 2010  
Galicia

enrolado e a bordo/día para esta especie.

**Puntos de control:** Establécense puntos de control nas zonas de extracción -na embarcación de vixilancia da confraría- e nas de descarga. Nas zonas de extracción, no control establecido na embarcación de vixilancia, realizaranse controis aleatorios de tallas e topes. O paso polo punto de control é obrigatorio para todos os participantes do plan aos que se lles fará entrega dun ticket acreditativo do seu paso polo control que deberá ser entregado na lonxa. Os responsables do punto de control serán os vixiantes da confraría.

Cómpre lembrar o establecido na disposición adicional quinta da Orde do 8 de febreiro de 2008: *“no caso de produtos pesqueiros frescos que teñan que pasar un punto de control, de acordo co plan de explotación correspondente, a mercadoría non poderá ser retirada deste punto polo mesmo propietario que a entrega”*.

**Remisión dos datos:** Para mellorar a xestión dos bancos e evitar situacións de sobrepesca é necesario realizar un control do esforzo pesqueiro, das capturas e das tallas. Polo tanto, os datos da explotación necesarios para o seguimento dos bancos deberán ser remitidos regularmente ao departamento territorial correspondente, de xeito que coa solicitude de apertura mensual os técnicos deberán ter recibido os datos do mes anterior.

Cómpre lembrar o estrito cumprimento da normativa sobre a explotación dos moluscos bivalvos nas zonas clasificadas microbioloxicamente como tipo C.