

# DOSSIER DE PRENSA



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



OPP-95  
Noia

Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.



# UN BERBERECHO ÚNICO

**No es solo marisco. Es un patrimonio.**

El Berberecho de Noia es un símbolo de identidad que **representa la unión entre la ría, su gente y una forma de trabajar** que se ha mantenido durante generaciones.

Su excepcionalidad nace en la ría de Noia, un entorno natural único que aporta al berberecho un sabor más intenso, una textura firme y una calidad constante. A esto se suma **un modelo de extracción artesanal y sostenible**, que respeta los ciclos naturales del bivalbo.

La **Marca Colectiva "Berberecho de Noia. Pesca Artesanal. Rías Gallegas"**, avala su calidad y garantiza su origen y autenticidad.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



OPP-95  
Noia

Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.





# ORIGEN: UNA HISTORIA QUE NACE EN LA RÍA DE NOIA

La Ría de Noia atesora una tradición marisquera centenaria, donde las mariscadoras y mariscadores mantienen un equilibrio ejemplar entre aprovechamiento y conservación del entorno. Con el tiempo, este modelo se convirtió en referente de sostenibilidad en el litoral atlántico.

En 2017 nace el **Sello Berberecho de Noia**, creado por la Cofradía de Pescadores para proteger el recurso, reconocer a sus profesionales y consolidar el producto como **símbolo de excelencia gastronómica internacional**.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.



# UN MODELO DE GESTIÓN QUE GARANTIZA EL FUTURO

En los **bancos de berberecho de la ría de Noia** se sigue un plan ejemplar de ordenación y explotación.

- **Quién y dónde:** solo mariscadores autorizados y en zonas autorizadas
- **Cuándo:** de septiembre a marzo. Con cierres preventivos y controles biológicos para asegurar **regeneración natural**.
- **Cómo se captura:** con técnicas artesanales y sostenibles
- **Talla mínima:** por encima de 28mm
- **Tiempo límite:** máximo 12 horas desde la extracción hasta la venta en lonja.
- **Trazabilidad:** cada lote queda registrado desde el banco hasta el consumidor.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.





# EL SELLO BERBERECHO DE NOIA

Promovido por la Cofradía de San Bartolomé de Noia  
en **2017**, la marca colectiva "Berberecho de Noia"  
garantiza:

- **Origen:** un producto capturado en la Ría de Noia.
- **Tipo de pesca:** artes de pesca artesanales y sostenibles.
- **Calidad:** capturado en su momento óptimo de consumo



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.



# EL PRODUCTO: EXCELENCIA DESDE EL ORIGEN

## Orígen y certificación

- Pertenece exclusivamente a la especie **Cerastoderma edule**, capturada en la **Ría de Noia**.
- Recolectado únicamente por **profesionales autorizados** inscritos en el Plan de Explotación.
- Comercializado solo tras pasar por las lonjas oficiales de **Testal y O Freixo**, donde se **subasta, clasifica y calibra**.

\* Incluso el berberecho más pequeño **supera la media habitual del mercado.**

## Estándares de excelencia

**Talla mínima certificada:**  
**28mm** (por encima del mínimo legal)



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



OPP-95  
Noia

Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.



# EL PRODUCTO: EXCELENCIA DESDE EL ORIGEN

- **Primera venta en un máximo de 12 horas** desde la captura.
- **Depuración < 6 horas** tras la entrada en lonja (en producto fresco).
- Conservación regulada:
  - **Hasta 4 días vivo** desde la captura.
  - **Hasta 5 días totales** hasta la venta final.
  - **Formatos disponibles:**

· *Fresco* · *Depurado* · *En conserva de alta gama*

*Un producto que nace en la ría, se cuida en lonja y se convierte en un icono gastronómico dentro y fuera de Galicia.*



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



OPP-95  
Noia

Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.



# TRAZABILIDAD, LA GARANTÍA QUE LO QUE ES ÚNICO

La trazabilidad es uno de los pilares que sustentan la excelencia del Berberecho de Noia. Gracias a **un sistema de control riguroso**, cada lote puede seguirse desde el banco marisquero hasta el consumidor final.

Este proceso, exigido por la normativa europea y reforzado por la Marca Colectiva "Berberecho de Noia. Pesca Artesanal. Rías Gallegas", asegura que el producto que llega al mercado es 100 % de la ría de Noia, extraído artesanalmente y en perfectas condiciones sanitarias.

Un elemento clave que refuerza esta trazabilidad es el **criadero propio** del Berberecho de Noia.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



OPP-95  
Noia

Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.



# DATOS QUE HABLAN POR SÍ SOLOS



**+70%**

del berberecho producido en Galicia **procede de Noia.**



**+1500**

**profesionales** trabajando en el ecosistema.

*Impacto directo en el desarrollo económico y social de la comarca de Noia.  
Entre 1400 y 1600 familias viven directamente del marisqueo del berberecho*



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



OPP-95  
Noia

Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.





Criadero de moluscos de Noia

# CRIADERO PROPIO

## Trazabilidad y acceso

La Cofradía de pescadores de Noia es la **única en Galicia que cuenta con un criadero propio** que reproduce berberecho autóctono, evitando traer semilla de fuera.

### Esto asegura:

- Todo el producto que se siembra y crece en la ría es **100% de Noia**, manteniendo sus características únicas.
- Evita introducir enfermedades o especies invasoras y **protege la ría**.
- Permite repoblar de forma continua, mejorar la productividad y **asegurar una explotación sostenible**.
- Garantiza un **futuro económico más estable** para los mariscadores.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.



# VALORADO POR LOS MEJORES CHEFS

El Berbereocho de Noia forma parte de las cartas de algunos de los chefs más prestigiosos del mundo, como **Martín Berasategui**, que desde hace años es embajador del producto, destacando su calidad y prestigio.

Además, los mariscadores y mariscadoras de Noia han recibido la visita de otros grandes nombres de la cocina como **Alberto Chicote, los Hermanos Torres, Paco Roncero o Pepe Vieira**.

Su valoración es unánime: el Berbereocho de Noia destaca por su sabor intenso, textura firme y calidad.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



OPP-95  
Noia

Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.



# INFORMACIÓN DE CONTACTO

## Organización de Productores Pesqueiros de Noia (OPP-95 Noia)

Rúa República Argentina, 21 baixo esquerda  
-15200 Noia (A Coruña)  
Teléfono: 981 820 200  
Email: [opprianoia@gmail.com](mailto:opprianoia@gmail.com)  
Web: [www.berberechodenoia.com](http://www.berberechodenoia.com)



Cofinanciado por  
la Unión Europea



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA  
DO MAR



OPP-95  
Noia

Proxecto desenvolto pola Organización de Produtores Pesqueiros de Noia OPPNOIA 95.  
Acción enmarcada dentro do seu PPYC2024\_2025 cofinanciada polo FEMPA e Xunta de Galicia.