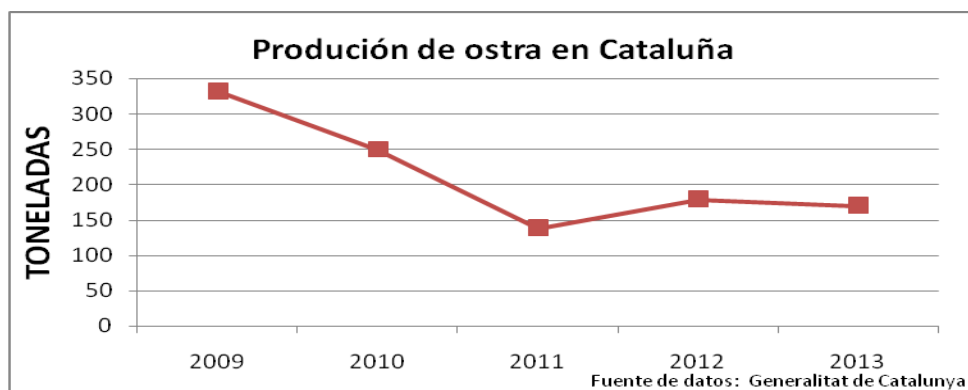




Se estabiliza la producción de ostra rizada en Cataluña durante el año 2013.



El IRTA sigue comercializando semillas de ostra rizada al sector local de productores.

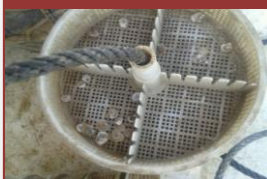
Una vez superado el periodo de riesgo de primavera 2014 que coincide con los 25°C, la supervivencia de la semilla local de ostra rizada producida durante el 2013 ha sido del 100%. Estos resultados confirman la hipótesis que se había planteado: la semilla de ostra rizada en época de riesgo 16-20 °C, ubicada en áreas libres de virus (instalaciones IRTA) aparece baja o nula mortalidad.

En este momento se debería dar continuidad a la hipótesis de que una buena gestión del cultivo en la que los productores inmersaran en las bahías la semilla del centro a partir de los 25°C, para comprobar si también se da un aumento de la supervivencia de la semilla y por tanto de producto comercial.

Lo que sí podría un factor limitante en estos momentos es la talla de la semilla que los productores querrían entrar en los viveros ya que una semilla demasiado pequeña requiere una malla que se colmata de calcina (gusano de la familia de los serpúlidos) o algas muy rápidamente en les épocas estivales, y una talla de semilla mayor tiene un precio muy alto debido a los elevados esfuerzos que debe hacer el IRTA en cuanto a la elevada producción de fitoplancton que se necesita para alimentar una cantidad tan abundante de biomasa. El IRTA se encuentra entonces ante un dilema. Puede producir mucha semilla local a una talla de 8 mm y a un precio asumible por el sector, o bien puede producir una cantidad de semilla mucho menor, de mayor tamaño y a un precio más alto.

El seguimiento que se ha hecho de la presencia del herpesvirus en la semilla producida en las instalaciones del IRTA, ha sido bimensual de Enero a Marzo 2014 (período de bajo riesgo de virus), y mensual de Marzo a Mayo, durante el período crítico del virus, volviendo a un seguimiento bimensual de Junio hasta finales de año. Estas analíticas de control, incluyen en cada muestreo 30 individuos que son estudiados por técnicas de ADN, concretamente PCR cuantitativa, y que no solo nos da información de presencia/ausencia del virus, sino también de la cantidad presente. Esa técnica es la más sensible para la detección del virus en este momento y es la que se utiliza principalmente en el laboratorio europeo de referencia (IFREMER, Francia). Estas analíticas hechas durante el primer semestre de 2014 con la semilla de ostra producida en las instalaciones del IRTA han dado en todos los casos resultados negativos. Esto remarca, como se decía al principio del artículo, que la semilla de ostra rizada no presenta mortalidades (o que en todo caso podrían ser muy bajas) si se halla en una zona libre de virus, como es las instalaciones de IRTA, durante el período crítico de primavera que coincide con la subida de las temperaturas.

AÑO	TONELADAS
2009	332,7
2010	249,9
2011	138,2
2012	179,6
2013	170,2



Semilla del IRTA ubicada en la bahía del Fangar

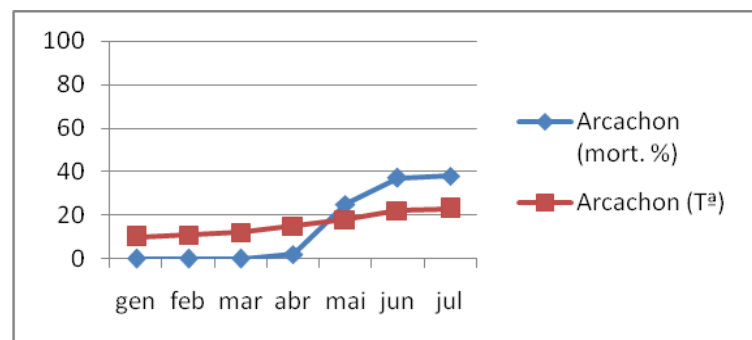
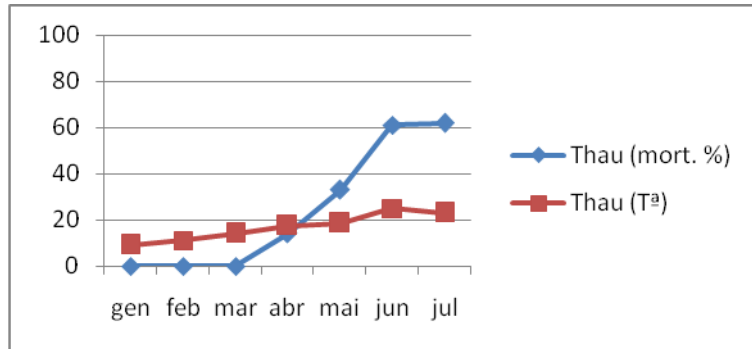
Artículos de especial interés

Links de interés:
<http://www.cnc-france.com/index.aspx>

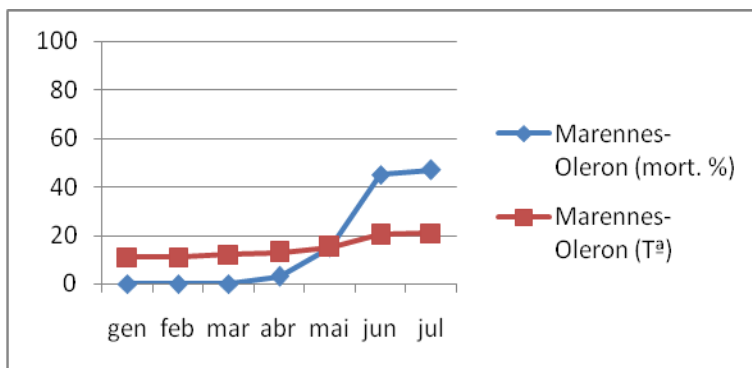
MORTALIDADES DE SEMILLA DE CAPTACIÓN NATURAL REGISTRADAS EN FRANCIA (fuente IFREMER)



Tanque de producción de fitopláncton



Semilla de 10-12 mm



30^{ème} Salon National de la Conchyliculture

16 et 17 septembre 2014

CHORUS
Parc des Expositions
VANNES

SALÓN NACIONAL DE LOS CULTIVOS DE BIVALVOS Y DE LOS CULTIVOS MARINOS 2014

Destinado a fabricantes y distribuidores de material para mejillones y ostras, cuerdas, sistemas de captación, embalajes de pequeño y gran tamaño, equipamientos : bombas, balanzas, barcas, etc.

Se presenta en Barcelona el **Clúster ACUIPLUS** (www.acuiplus.org). El clúster une a 10 empresas catalanas que en su conjunto facturan 336 millones de euros y agrupan a 1.800 trabajadores. Este proyecto ha estado apoyado por el gobierno catalán y ha costado dos años de esfuerzos para culminar su formación. Las empresas que integran la junta directiva son: Andrés Pintaluba, Cenavisa, Delta Aquaredes, FEPROMODEL, IRTA, Hipra, Laboratorios Maymó, Musselsforall, Servimar Innova y Tecnologia & Vitamins.

La Asociación pretende incorporar nuevos miembros y está abierta a otras compañías y agentes de la cadena de valor del sector: Productores de pescados y moluscos, fabricantes de piensos, laboratorios, proveedores de soluciones biotecnológicas para la alimentación y la salud animal y centros de investigación.

Según la presidenta d'ACUIPLUS, Susanna Colomer, el objetivo es ser el primer punto de encuentro de las empresas para promocionar la innovación y aumentar la presencia y la proyección en los mercados internacionales.



Estamos en la Web!

Visítenos en:
www.irta.cat

El equipo IRTA



Marta Sastre

Trabajo como técnico de laboratorio en el área de bioquímica. Mi trabajo consiste principalmente en analizar las muestras para cuantificar el contenido en lípidos, proteínas y carbohidratos. También participo en los muestreos de ostra cuando es necesario para su posterior análisis.



Rafael Gras

Soy el encargado del equipo de mantenimiento del centro. He puesto en funcionamiento muchos de los equipos que permiten su correcto funcionamiento. He colaborado en el diseño y puesta en marcha del nuevo fotobioreactor que permitirá una mayor producción de fitoplancton.



Cristóbal Aguilera

Gestiono la innovación en el ámbito acuícola del IRTA. Procuero que las necesidades de los productores, empresas y organismos sean atendidas y entendidas; y ayudo a trasladar estas necesidades a los investigadores para darle forma. Soy bloguero: [Historias acuícolas](#)

Nuestra organización...



El IRTA es un instituto de investigación de la [Generalitat de Catalunya](#), adscrito al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, regulada por la Ley 04/2009 de 15 d'abril, del Parlament de Catalunya, que

ajusta su actividad al ordenamiento jurídico privado.

La misión del IRTA es la de contribuir a la modernización, competitividad y desarrollo

sostenible de los sectores agrario, alimentario y acuícola, al aprovisionamiento de alimentos sanos y de calidad para los consumidores y, en general, a la mejora del bienestar de la población.