

# ALMEJA

## Almeja fina, rubia, babosa y japonesa

### Tapes decussatus, Venerupis pullastra, Venerupis rhomboides, Ruditapes philippinarum

Orden: BIBALVIA

Familia: VENERIDAE

	ALMEJA		VONGOLA
	AMEIXA		CLAM
	CLOÏSA		PALOURDE
	TXIRLA		SCHALEN
			AMÊIJOA



Nombres FAO: *es*, Almeja sp *fr*, Palourde sp *en*, sp carpet shell

### Datos de interés

En España se crían principalmente tres tipos de almejas diferentes, con características propias cada una de ellas. Estas son: fina, babosa y japonesa. Algunas de sus características son las siguientes:

La **almeja fina** (*Ruditapes decussatus*) es también conocida como almeja de Carril, por la excelente calidad de la almeja producida en este pueblo de Galicia. La concha tiene forma ovalada y en su superficie externa posee surcos radiales y concéntricos que se entrecruzan formando sus característicos cuadrillos (decussatus=entrecruzado). Su color, entre blanco y marrón claro, varía dependiendo de la arena donde se cría. La cara interna es de color blanco brillante con tonos amarillentos, a veces azulados en la zona cercana al umbo que está situado en la parte anterior de la concha. Sus sifones son largos y están separados en toda su longitud.

La **almeja babosa** (*Venerupis pullastra*) es de color gris o crema con manchas marrones. La concha es ovalada y en su superficie externa presenta líneas concéntricas que se cruzan con líneas radiales más finas, pero no forman cuadrículas como en el caso de la almeja fina. La cara interna es de color blanco, presentando en ocasiones una mancha púrpura en la parte posterior. Se diferencia de la almeja fina porque los sifones están unidos en toda su longitud.

La **almeja japonesa** o japónica (*Ruditapes philippinarum*) tiene una concha cuyo color varía entre marrón, gris y negro, con estrías muy marcadas que forman cuadrículas (más marcadas que en la almeja fina). Pueden presentar manchas oscuras irregulares. Los sifones están unidos hasta más de la mitad de su longitud. También se la conoce como almeja italiana debido a que en este país se cría intensivamente y gran parte de la almeja japonesa que encontramos en el mercado procede de Italia. Gracias a su rápido crecimiento la cría de esta almeja se ha extendido a Gran Bretaña, Francia y España, además de Italia.



### Hábitat y comportamiento

Bivalvo que vive normalmente enterrado en la arena poco pedregosa de la zona intermareal. Se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un ligamento que posibilita su apertura y cierre. Las almejas consiguen su alimento por filtración del agua de mar ingerida por su sifón, que les permite vivir enterradas a una profundidad de 15 a 30 cm., pudiendo soportar perfectamente las bajamares.

Los sexos suelen estar separados y su fecundación es externa. El crecimiento está determinado en función de la temperatura, salinidad y abundancia de alimento, soportando temperaturas entre los 5º / 30º C., además de soportar bien los cambios de salinidad. La puesta tiene lugar en primavera y en verano. Después de la fecundación pasan por un estado de larva hasta que a los 15 días comienzan a adoptar una vida bentónica y pasan a vivir enterradas.

## Métodos de Cultivo

El cultivo de la almeja en España comenzó algunos años antes de la mitad del siglo pasado. Las especies que más interés ofrecen para el cultivador son la almeja fina y la almeja babosa, por su mejor calidad y precio, y por estar más desarrolladas sus técnicas de cultivo. A lo largo de estos años, se han introducido nuevas especies como la almeja japónica, más resistente y de más fácil cultivo que la almeja fina, y se están investigando el cultivo de otras especies.

El cultivo se reduce en la práctica al cuidado de los fondos, eliminando algas, estrellas, etc.; control de los depredadores; arado del fondo arenoso para la oxigenación del sustrato; recolección de la población cuando sea excesiva y siembra de ejemplares juveniles. Todo esto se realiza en parques o instalaciones, en bancos naturales de arena gruesa algo fangosa, con buena corriente de agua y a distintas profundidades según la especie. También existen experiencias de engorde en bandejas, suspendidas o sobre el fondo. Las larvas no se pueden captar en colectores, como la ostra o el mejillón, por lo que hay que partir de semilla natural u obtenida en criadero. Muchos parques precisan protección contra los depredadores, por lo que suelen cerrarse éstos con redes.

A los moluscos les corresponde la cadena trófica más corta y productiva del mar, puesto que su alimentación es gratuita y el rendimiento de su cultivo es muy elevado. Sin embargo, el crecimiento de estos bivalvos no es continuo. En verano crecen mucho más que en invierno, pues filtran mucha más cantidad de agua. Esto da lugar a la formación de unas estrías sobre sus conchas que se llaman anillos de crecimiento, que no sirven para determinar la edad como se puede hacer en los árboles, sino únicamente para apreciar la velocidad del crecimiento por la separación entre sus líneas.

Los meses de veda de la almeja fina y babosa son de marzo a septiembre. Los tamaños mínimos de comercialización están sobre los 4 cm. Existen muchas zonas de cultivo, donde se cuida la arena para que ese desarrollo sea más productivo. Se limpia el fondo eliminando algas, arando para oxigenarlo. El marisqueo se hace tanto a pie como en embarcación. En este último caso, los mariscadores remueven con el raño la arena del fondo en busca del bivalvo.



## Evolución Producción y Áreas más importantes.

**Almeja rubia:** procedente de las costas [portuguesas](#), actualmente se cultiva en [España](#).

**Almeja babosa:** Cultivada especialmente en [Galicia](#) (España).

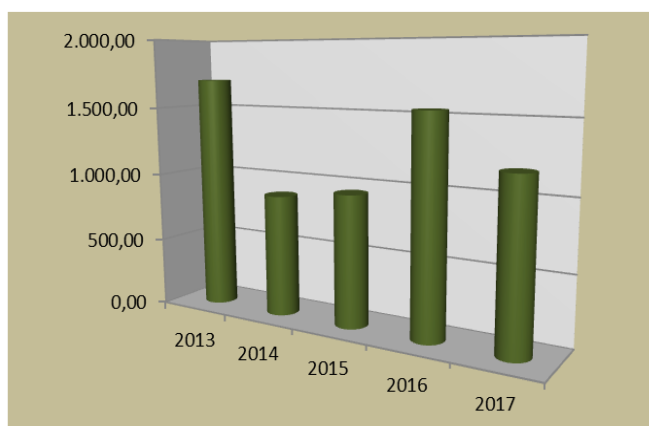
**Almeja fina europea:** Es encontrada en el [Mediterráneo](#), el norte del Océano Atlántico y [Mar del Norte](#).

**Almeja japónica:** Originaria de las costas francesas e inglesas, es de crecimiento rápido, por lo cual es utilizada para el cultivo en [España](#), [Francia](#) e [Inglaterra](#). Desde 1991 su producción ha experimentado un importante aumento, hasta convertirse en una de las especies más cultivadas en el mundo. China es el principal productor, superando los 2 millones de toneladas en los últimos años. Italia es el segundo productor, superando las 40.000 toneladas.

En el caso de España se elabora una única estadística de almeja, suma de las distintas especies cultivadas. El importante descenso observado en la gráfica adyacente, se debe principalmente a que, a partir del año 2002, se contabiliza únicamente la producción debida a los parques de cultivos y no la recolección de medio natural de almeja salvaje.

Actualmente en España hay 76 instalaciones con cultivo de almejas, Andalucía (44), Cantabria (2), Cataluña (4), Galicia (25) y Principado de Asturias (1), cuya producción se destina a la repoblación.

Evolución de la producción de almejas en España



Fuente: S.G. de Análisis, Coordinación y Estadística (MAPA) 2017 y EUROSTAT

## Comercialización, situación actual y líneas futuras

Hoy en día, son numerosos los países europeos (Italia, Portugal, Francia, Irlanda, Escocia) e incluso otros más alejados como China y Estados Unidos que hacen llegar sus almejas a nuestro país, principalmente la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*), tanto como producto de consumo, como semilla. Por los últimos datos de que se disponen, el principal problema de esta competencia reside en el bajo precio de la almeja que viene de estos países. Hay numerosas propuestas que buscan paliar esta situación, como pueden ser la mejora de la rentabilidad de los cultivos, la generación de productos de valor añadido o la diferenciación en cuanto a la calidad de los mismos.

Algunas de las estrategias que pueden hacer este cultivo más rentable son: reducción de costes, con la compra de semillas más pequeñas y más baratas o la reducción de los gastos derivados de la mano de obra; el aumento de la producción, que implicaría un aumento de la superficie de cultivo y en consecuencia del grado de mecanización de la actividad; la mejora de la calidad en todos los aspectos, en el caso de la almeja la calidad suele estar unida a la talla, sin olvidar la parte biosanitaria; por último deben promoverse mejoras en el proceso de comercialización.

Sin embargo, el principal factor que ha causado cambios en la producción de numerosos países ha sido el impacto de las enfermedades. En España cabe destacar los episodios de mareas rojas en Galicia, en las que aparte de aparecer el fitoplancton tóxico portador de toxina diarreica (DSP) que afecta a los polígonos de mejillón aparece también la toxina amnésica (ASP) que afecta a las especies infaunales como la almeja y provocan el cierre de numerosas zonas de producción.