



Paté de mejillón ecológico, una apuesta por el aprovechamiento de subproductos y la diversificación

El aprovechamiento de subproductos pesqueros y acuícolas permite no sólo velar por la conservación de los recursos naturales, evitando su desperdicio, sino que también ofrece posibilidades para la innovación a través de la introducción de nuevos productos en el mercado. Conservas Antonio Pérez Lafuente ha identificado un nuevo nicho de oportunidad, y ha desarrollado un paté de mejillón ecológico, que podrá comercializarse muy pronto en los mercados especializados de productos orgánicos.

Se trata de una iniciativa impulsada por el Grupo de Acción Costera GAC 5 Ría de Arousa, que trata de poner en valor el mejillón pequeño o que se rompe durante el proceso de cocción o limpieza y que, por tanto, carece de valor comercial como conserva.

Las demandas actuales del consumidor, cada vez más exigente en cuanto a calidad, obligan a cuidar al máximo el proceso de producción de los alimentos. Por ello, para estandarizar la elaboración de este producto, la empresa se basa en la utilización de su actual línea de envasado en vidrio e introduce maquinaria sofisticada para aprovechar el mejillón sin valor comercial como materia prima. Para ello, se ha adquirido una trituradora de vianda y una dosificadora de pasta, de manera que el sistema de procesamiento no afecta a la formulación original, receta o calidad final del paté.

El resultado es un producto de valor añadido, a partir de un subproducto revalorizado, que permite introducir nuevas presentaciones en el sector de la transformación, potenciando la competitividad y la diversificación productiva. Además, permite consolidar el empleo al intensificarse la carga de trabajo derivada de la introducción de una nueva línea de producción. A nivel nutricional, es un paté de mejillón 100% natural, sin gluten, sin conservantes y sin ningún tipo de agregado de origen ovo-lácteo, que cuenta



Cultivo de mejillón en batea.

por ello con el sello europeo de certificación ecológica.

Por todas estas características y aportaciones, el proyecto ha contado con un presupuesto de 10.552 euros, y una subvención total para el Eje 4 de 5.276 euros, incluyendo las aportaciones del Fondo Europeo de la Pesca, el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, y la Administración autonómica.

En concreto, gracias a la aportación del FEP, que ha supuesto el 61% de la cofinanciación, se ha podido introducir equipamiento para afrontar mayores volúmenes de producción. Actualmente el proyecto se encuentra en fase de obtención de materia prima suficiente para impulsar la primera elaboración a

gran escala. Se prevé que el paté de mejillón pueda salir a la venta a comienzos del próximo mes de diciembre, y a través de distribuidores especializados en alimentos ecológicos. Posteriormente, será presentado en Biofach, la feria anual dedicada a los alimentos orgánicos, que se celebra en Nürnberg (Alemania). El objetivo es que esta plataforma sirva para dar el salto al mercado europeo.

Productos ecológicos en alza

Ciertos recursos marinos con escaso valor económico tienen, sin embargo, un elevado potencial de consumo y comercialización una vez transformados en nuevos productos de valor agregado. No sólo es el caso del mejillón, sino de otras materias primas que dan lugar a productos de características similares: producidos de manera artesanal y con ingredientes ecológicos. Esto es algo que saben en Conservas Antonio Pérez Lafuente. De hecho, la empresa ha desarrollado anteriormente líneas de producción que cumplen con estos estándares de calidad. Por ejemplo, el año pasado impulsaron, junto a la Asociación de percebeiros Mar de Sillero, un proyecto para valorizar el percebe que tradicionalmente era desechado en la primera venta.



Recogida de mejillón.