

La flota del País Vasco pone en valor los descartes pesqueros

## El Departamento Vasco de Agricultura y Pesca y el FEP cofinancian un proyecto para aprovechar especies desechadas

A pesar de la evolución de las artes de pesca, es inevitable que en cada captura se extraigan especies secundarias, denominadas descartes, que se desechan ante la imposibilidad de aprovecharlas comercialmente. De acuerdo con los datos de la FAO, este volumen de pescado desperdiciado puede suponer entre el 10% y el 80% de las capturas, en función de la técnica empleada, con un volumen total de 7.290.000 toneladas métricas al año en todo el mundo.

Con el objetivo de reducir el volumen de capturas innecesarias y dar una salida comercial a estas especies, a lo largo de 2011 se está llevando a cabo un proyecto denominado "Valorización de descartes de la flota vasca de altura". La iniciativa consiste en el diseño, planificación y ejecución de una prueba piloto para buscar aplicaciones comerciales a los descartes

de la flota de arrastre al fresco en el País Vasco. Los trabajos los desarrolla el Centro Tecnológico AZTI-Tecnalia bajo la gestión del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco. El proyecto tiene un coste elegible inicial de 130.000 €, de los cuales la Dirección de Pesca y Acuicultura del País Vasco aporta el 78% por un valor de 101.400 €. Por su parte, el Fondo Europeo de la Pesca contribuye asimismo a la iniciativa mediante una cofinanciación del 22%, cuyo importe total asciende a los 28.600 €.

A efectos de asegurar que los hallazgos de la investigación tienen una aplicación comercial práctica, el ensayo cuenta con la participación de todos los agentes de la cadena de valor de la pesca. Esto incluye los barcos que realizan las capturas, las industrias transfor-

madoras y las empresas comercializadoras. En este sentido, conviene señalar que la investigación no ha sido planteada con el propósito de promover la pesca de especies descartadas: al contrario, la prioridad es aplicar tecnologías innovadoras que permitan minimizar el desperdicio en esta actividad. En segunda instancia, el proyecto también persigue dar valor a las especies que son capturadas pero no se comercializan, lo cual supone desaprovechar estos recursos marinos.

### Prueba piloto con el chicharro

Para la realización del ensayo se eligió el chicharro (*Trachurus spp.*), una especie que tiene una amplia cuota y se descarta en un volumen suficiente para permitir una valorización viable. Una vez definida la especie, se ha procedido a identificar y evaluar los



© AZTI-Tecnalia

Embarque en pareja del litoral.

potenciales aprovechamientos industriales que puede ofrecer. Tras analizar las posibilidades existentes (ver recuadro), se ha optado por centrar el ensayo en la fabricación de harinas especiales de alta calidad para animales a partir de los descartes del chicharro. Esto se debe a que la empresa elaboradora de dichos productos se ubica cerca del puerto de Ondárroa (Vizcaya), lo cual reduce los costes logísticos.

A partir de este planteamiento, se ha diseñado y puesto en práctica un proceso para el aprovechamiento de este producto que ha demostrado ser factible desde el punto de vista técnico y económico. Además, el procedimiento se ajusta a las directrices europeas, nacionales y autonómicas, y produce un impacto mínimo en la actividad de los buques, otro aspecto clave.

El proceso se desarrolla de la siguiente forma: en primer lugar, tras la captura se procede a

la clasificación y separación de los descartes. Este paso se lleva a cabo de forma manual y en la separación sólo se aparta una especie, de modo que los marineros realizan una única operación adicional. A continuación, el chicharro desechado se deposita en contenedores isoterms en la bodega de los buques, donde permanece a temperatura controlada hasta que el buque retorna al puerto. Una vez allí, los contenedores se almacenan en una cámara de refrigeración hasta alcanzar el volumen que requiere la empresa colaboradora. Todas las cantidades desembarcadas se cuantifican en el cuaderno de bitácora y se descuentan de la cuota asignada, según exigen los reglamentos de la Unión Europea. Finalmente, el chicharro es recogido por la empresa valorizadora para producir harinas especiales de alta calidad con destino a la alimentación animal.

Los ensayos han permitido aprovechar un 26% del descarte total,

lo cual se considera un avance muy prometedor. Sin embargo, en el chicharro existiría la posibilidad de llegar a una utilización de hasta el 50%, aunque el diseño actual de las embarcaciones no lo permite. En cualquier caso, a la vista del éxito obtenido, en los próximos meses se procederá a realizar la prueba piloto definitiva en una embarcación del País Vasco que faena en la costa de Francia. Para ello se seguirán los mismos pasos que se darían en la vida real, con la participación de la empresa fabricante de harinas especiales y los restantes agentes de la cadena de comercialización. En base a esta última prueba piloto, se desarrollará un protocolo definitivo para poner en valor este descarte de la flota vasca de altura, que contribuirá a aumentar la competitividad del sector y permitirá aprovechar un recurso que hasta la fecha se desechaba.

### Dos aprovechamientos con futuro



*Bolitas rellenas de salsa marinera.*



*Producto bicapa.*

Los trabajos han permitido identificar dos posibles aprovechamientos de los descartes del chicharro procedentes de la flota de arrastre del País Vasco, que ofrecen un gran potencial económico y técnico. El primero es la elaboración de pulpas de pescado destinadas a la alimentación humana (por ejemplo, la producción de bolitas rellenas de salsa marinera para el gran consumo o la hostelería). La segunda aplicación

se centra en la fabricación de harinas especiales de alta calidad dirigidas a la alimentación animal. Estas dos propuestas destacan por la gran disponibilidad de la especie que sirve como materia prima, su facilidad de obtención, la alta calidad microbiológica que presenta dicho pescado y las buenas perspectivas comerciales de ambos tipos de elaboraciones