

VALORIZACIÓN DE DESCARTES DEL ATLÁNTICO Y MEDITERRÁNEO

Título del proyecto: "Asistencia técnica para la realización de una medida innovadora para la recuperación, gestión y valorización de los descartes generados por la flota española que faena en los caladeros atlántico y mediterráneo".

Contrato de Asistencia Técnica del FROM 2007-2008.

Participantes: Liderado por ARVI, contó con la participación del Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), la Autoridad Portuaria de Vigo, Serviguide S.L., NODOSA y la Cofradía de Pescadores de Tarragona.



Principales conclusiones:

- ▲ No pueden regularse los descartes de una forma generalizada.
- ▲ El sector debe introducir modificaciones en su práctica pesquera para aprovechar los descartes.
- ▲ El aprovechamiento para consumo humano es el más viable.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

- Conocer directamente, a bordo de los buques, la realidad de los descartes.
- Implantar prototipos de aprovechamiento.
- Analizar cuestiones legales, funcionales y económicas.

Una posible prohibición de los descartes debería llevar asociadas medidas complementarias de compensación.

- Se recomienda promover acciones para la **utilización de las especies descartadas en restauración.**



Algunas especies con posibilidades para consumo humano



Reloj plateado

Para preparar frito, tiene un sabor excelente, carne abundante y buen aspecto y color.



Arañita

Cocida, tiene un sabor similar al del camarón. De buen aspecto y color para el mercado.



Jaiba

En la época del estudio solo se aprovechaban las patas, de buen sabor y color.



Carnavalito y músico

Tienen poca carne, pero de buena textura, similar a la del salmonete. Las pruebas destacaron su buen aspecto, sabor y color. La forma de preparación más indicada es fritos.



RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

- La flota que faena en el litoral atlántico, en las aguas de Portugal y caladero nacional, se podría ver especialmente beneficiada por la valoración de los descartes. Su elevado porcentaje de descartes puede convertir barcos con pérdidas en su cuenta de explotación en rentables por la venta de los descartes.
- El aprovechamiento de los descartes para consumo humano es el más viable, ya que no se necesitan cambios ni en embarcaciones, ni en infraestructuras ni en vías de comercialización.
- Se recomiendan acciones piloto para algunos de los posibles aprovechamientos potenciales de mayor valor añadido, así como promover acciones para la utilización en la restauración de las especies descartadas.
- De cara al diseño de cualquier instalación de aprovechamiento, es importante contar con la gran cantidad de residuos orgánicos generados en lonja, ya que las cantidades generadas en la lonja no son despreciables de cara a su viabilidad.
- La regulación de los descartes pesqueros no puede realizarse de forma generalizada, ya que existen grandes diferencias entre las distintas flotas.
- Una posible prohibición de los descartes debería llevar asociadas medidas complementarias de compensación.
- Conviene realizar estudios en buques para incorporar soluciones de cara a la minimización, almacenamiento y gestión de descartes.
- El sector debería introducir modificaciones en su práctica pesquera para un mayor aprovechamiento de los descartes.
- Se propone crear una red conectada entre empresas compatibles con uso de descartes (industria química, farmacéutica, química...) para transferir conocimientos y experiencias.

Opciones de aprovechamiento analizadas



Prototipo de circuito comercial para:
Carnavalito
Trompetero
Raya
Arañitas (Munida Spp.)
Patexo

Posibles usos para otros sectores:
 farmacéuticas,
 químicas,
 refrigeradoras,
 etc.

Aceite crudo: No es rentable mientras el precio de la materia prima sea de 0.06 €/Kg.

Harina de pescado: Margen de beneficio del 175,99%.

Cebos ecológicos (Arom Bait): Margen de beneficios del 615,15%.

Es importante contar con la gran cantidad de residuos orgánicos generados en lonja.

