

MARINE INSTRUMENTS

La sostenibilidad de la flota atunera

Marine Instruments lidera el proyecto europeo SUSTUNTECH (Sustainable Tuna Fisheries Through Advanced Earth Observation Technologies), en el que también participa el Centro Tecnológico AZTI del País Vasco, que tiene por objetivo reducir el consumo de combustible y las emisiones de la flota atunera “mediante el desarrollo de nuevos sistemas que ayuden a mejorar la toma de decisiones”.

En el proyecto se combinará la información de las boyas satelitarias de Marine Instruments, datos de distintos sensores instalados en dos buques atuneros de la empresa Echebaster, información oceanográfica obtenida de Copernicus, técnicas de machine learning y algoritmos de inteligencia artificial desarrollados por

AZTI, Newcastle University (Reino Unido) y Marine Instruments, que servirán para obtener mapas de distribución del atún, recomendaciones sobre la navegación, así como determinar las mejores rutas a seguir para minimizar el gasto de combustible. La información obtenida por los sensores será enviada de vuelta a Copernicus para mejorar sus modelos de observación en los océanos en lo que se podría denominar una economía circular de los datos.

El proyecto, con un presupuesto superior a 3 millones de euros pretende reducir en un 20 %-25 % el consumo de combustible. Su duración será de 3 años y posteriormente verán la luz varios productos comerciales como el SmartMarineView de Marine Instruments, una versión mejorada del

producto MarineView que actualmente ya está en el mercado. MarineView permite disponer de todo tipo de información oceanográfica integrada con los datos de las boyas satelitarias para así analizar las condiciones e identificar las mejores zonas de pesca. El patrón recibe recomendaciones de zonas de pesca de AZTI y predicciones de deriva de su aparejo en función de las condiciones oceanográficas para así evitar su pérdida. MarineView se lanzó inicialmente para el sector atunero pero próximamente verá la luz una versión específica para el sector palangrero que ayudará también a la toma de decisiones gracias a los datos oceanográficos obtenidos a través de MarineView. ●

+ info www.sustuntech.eu

BALFEGÓ

Atún rojo sostenible “del mar a la mesa”

Balfegó ha sumado un nuevo logro en su estrategia de diferenciación y posicionamiento en los mercados con la creación de una nueva certificación que abarca, de manera integral, todo el proceso de su atún rojo: desde el mar a la mesa. El sello ha sido ideado de la mano de AENOR y recoge

la sostenibilidad ambiental de la actividad pesquera y acuícola de la empresa; las garantías de trazabilidad y autenticidad del producto; y las buenas prácticas relativas al anisakis.

Juan Serrano, director general de Balfegó, explica que la especificidad de la actividad de la empresa -que captura atunes del Mediterráneo para posteriormente trasladarlos vivos a grandes jaulas y retirar-



los bajo demanda- obligó a desarrollar un sello propio. El modelo mixto pesca salvaje-acuicultura impedían a la empresa acceder a las certificaciones privadas existentes en el mercado en ambas categorías.

La empresa acredita de esta forma su importante apuesta por la trazabilidad y la sostenibilidad de su atún desde su origen, en 2008, que cumple con los criterios de ICCAT -Comisión Internacional para la

Conservación del Atún Atlántico- y que en muchas ocasiones se ha adelantado a los requerimientos de la ORP, como en el caso de los observadores en las granjas.

Juan Serrano destaca la garantía que supone que AENOR reconozca las buenas prácticas ambientales y de trazabilidad del

producto ante los problemas de fraude alimentario que sufre el atún rojo. “Era el momento de esta certificación”, apunta. “Estamos viendo en el sector que, a pesar de haber luchado mucho por normalidad la situación de la especie, se siguen haciendo prácticas ilegales y hay fraude alimentario”, indica con relación a la práctica ilegal de comercializar otras especies de atún como atún rojo. ●