

## Riveira Peixe Fresco S.L. habilita una planta de 1.000 m<sup>2</sup> para elaborar y envasar pescado fresco de litoral

Esta empresa gallega ha contado con la cofinanciación del Fondo Europeo de la Pesca para construir sus instalaciones y desarrollar nuevas líneas de productos

En 2006, varios armadores del puerto de Riveira (Rías Bajas, A Coruña) se unieron para integrar la extracción, procesado, distribución y comercialización de productos pesqueros de litoral destinados a los centros de distribución nacionales, mercados, supermercados y grandes áreas comerciales.

El objetivo era fortalecer y mejorar la calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria de este tipo de productos, lo cual condujo a la creación de la firma Riveira Peixe

Fresco, S.L. El grupo cuenta con una docena de barcos que operan en el caladero del Cantábrico Noroeste y extraen cerca de 10 millones de kilos anuales de especies como el lirio, pescadilla, jurel, caballa y sardina.

### Nueva planta productiva

Con el paso del tiempo, la necesidad de procesar esta producción para comercializarla en formatos más adaptados a los nuevos hábitos de consumo (como los filetes

envasados en bandejas de ración) llevó a Riveira Peixe Fresco, S.L. a plantearse la construcción de una planta propia de elaboración. Este proyecto, cuyo coste asciende a 1.431.514,96 € (más 360.000€ destinados al desarrollo de nuevos productos) se ha materializado con el apoyo del Fondo Europeo de la Pesca, que aporta 858.908,97 €.

La nueva factoría tiene una superficie de 1.000 m<sup>2</sup> y puede elaborar 8.000 toneladas métricas anuales de pescado eviscerado, fileteado y envasado en bandejas, listo para cocinar. Para lograr esta capacidad productiva, la empresa habilitó un antiguo almacén ubicado en el Polígono Industrial de Xarás. El espacio se remodeló para instalar una moderna línea de preparación y envasado de pescado, dotada de salas blancas con la tecnología más avanzada: sistema de generación y dosificación de salmuera, equipo de ozonización, completos dispositivos de limpieza e higiene, una área de manipulación del pescado con descamado y fileteado automáticos y otra área dedicada al envasado. El empaquetado de los productos se hace en cajas de poliestireno expandido con hielo en escamas, o agua salada y hielo en algunas especies.

Otro aspecto a destacar de la nueva planta es su mínimo impacto ambiental. La instalación gestiona integralmente sus residuos mediante procesos de reciclado, reducción, reutilización, transporte y eliminación. Para empezar, todos los restos del procesado del pescado se conservan refrigerados y los recoge un gestor de residuos que los usa para elaborar harinas y aceites de pescado. Por su parte, una empresa especializada retira los sobrantes de los envases de poliestireno expandido. La empresa también investiga el uso de otros



Control de calidad de los productos ya terminados.

tipos de envases más sostenibles. Finalmente, la planta cuenta con una estación de tratamiento de las aguas residuales que contribuye a reducir aún más la afectación al entorno.



Control de etiquetaje y trazabilidad.

La factoría también dispone de un sistema que asegura la trazabilidad desde el origen, lo cual ha permitido a Riveira Peixe Fresco, S.L. obtener en 2009 la certificación ISO 22000, que acredita la máxima exigencia en seguridad alimentaria. En este sentido, gracias a la nueva planta, la compañía ha logrado poner en marcha un proyecto de I+D+i que asegura una conservación óptima de sus productos desde la extracción hasta la comercialización. El objetivo final es que el pescado llegue al punto de venta sólo 24 horas después de su captura.

### Un salto adelante

Según destaca Ignacio Vázquez, Vicepresidente de Riveira Peixe Fresco, S.L. la puesta en marcha de esta factoría ha supuesto un gran impulso para la actividad de la firma, “Los beneficios más claros han sido la mejora de la calidad y la seguridad alimentaria, al lograr integrar toda la cadena de suministro. De esta forma podemos garantizar la frescura, trazabilidad y calidad de los productos que ofrecemos”. Por otro lado, la factoría genera 40 puestos de trabajo que ayudan a fijar empleo en zonas costeras altamente dependientes de la pesca.

“El apoyo de las administraciones es fundamental para hacer posibles este tipo de iniciativas, que

permiten garantizar el empleo, la competitividad y la sostenibilidad de los recursos pesqueros de nuestro litoral” añade Ignacio Vázquez. “Con este proyecto conseguimos asegurar puestos de trabajo evitando la deslocalización, pero además el consumidor también sale ganando al disponer de una oferta de más calidad y variedad cuando va al punto de venta”.

El sector de la gran distribución tiende actualmente a la sustitución progresiva de los actuales mostradores de pescadería por secciones de autoservicio en los supermercados e hipermercados. En dichas secciones el cliente puede comprar pescados envasados en bandejas y listos para consumir, como ya es habitual en la carne. De esta forma se responde a diversas corrientes sociales, como la preferencia por la alimentación saludable o la escasez de tiempo para cocinar.

***“La factoría dispone de un sistema que asegura la trazabilidad desde el origen”.***

Sin embargo, hasta la fecha la oferta de este tipo de secciones era limitada en comparación con una pescadería tradicional, al no incluir especies delicadas de litoral que requieren una conservación

compleja como la sardina, el jurel, la caballa o el lirio. Este reto lo afrontó Riveira Peixe Fresco, S.L. como una oportunidad para desarrollarse y diferenciarse en el mercado respecto a otros productos como el pescado de importación y acuícola, mediante su novedosa oferta de especies de litoral ahora accesible en la gran distribución comercial.

### Proyectos de futuro

A pesar de la coyuntura actual, desde Riveira Peixe Fresco, S.L. esperan obtener un nivel de respuesta comercial adecuado al esfuerzo que están realizando para ofrecer al mercado estos productos tan innovadores. Por parte de la gran distribución la respuesta está siendo muy favorable y la empresa considera que esta iniciativa también será bien valorada por el consumidor.

Pero la apuesta de futuro de Riveira Peixe Fresco, S.L. no termina aquí, además de consolidar su nueva factoría, la compañía trabaja en otras iniciativas que mejoren la cadena de valor y favorezcan el aumento del consumo de pescado de litoral, por ejemplo con el desarrollo del canal de restauración para colegios, hospitales, residencias, etc. Es un segmento donde aumenta la demanda de pescados fileteados como los que elabora esta innovadora empresa gallega.

### **Pescados que cuidan la salud**

*Riveira Peixe Fresco, S.L. está especializada en la producción de pescados blancos y azules de litoral como bacaladilla, merluza, sardina, caballa o jurel. Estos productos destacan por su gran valor nutricional y alto contenido en ácidos grasos Omega 3 y 6, de modo que están recomendados para personas con problemas de colesterol o sobrepeso. Además, son muy digestivos y por lo tanto ideales para niños y ancianos. En este sentido, la empresa está desarrollando nuevos formatos de pescado fileteado sin espinas para incentivar el consumo infantil. Éstos son algunos de los valores que las administraciones han tenido en cuenta a la hora de dar su apoyo a la construcción de la nueva planta de la firma.*