

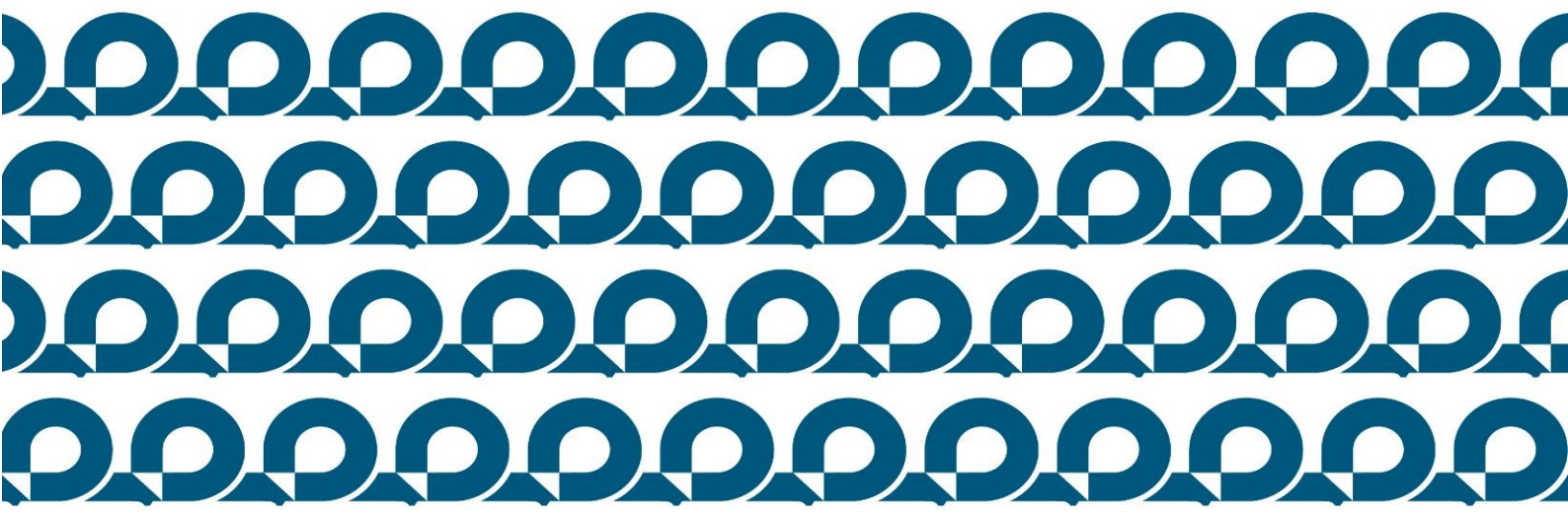


PROGRAMA DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Estrategia de Economía Circular

Rúa José Fernández López s/n
36320 Chapela. Redondela. Pontevedra [España]
Teléfono +34 986 818 100 www.nuevapescanova.com

NUEVA PESCANOVA SL. Registro Mercantil Pontevedra - folio 40, libro 4054, inscripción 1ª, hoja PO-58757 - NIF ES B94123908



PROGRAMA DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Estrategia de Economía Circular

ÍNDICE

PREÁMBULO	3
1. MEJORA DE PROCESOS	3
2. GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS ORGÁNICOS.....	4
3. PROYECTO LIFE REFISH	4
4. PROYECTO SEA2TABLE	5
5. PROYECTO INNOAQUA.....	5
6. PROYECTO PEZCONOCIDOS.....	6
7. INNOVACIÓN EN EL GRUPO NUEVA PESCANOVA.....	6

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA CIRCULAR
Grupo Nueva Pescanova

FEBRERO 2023

PROGRAMA DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Estrategia de Economía Circular

PREÁMBULO

El desarrollo sostenible y la actuación responsable son aspectos irrenunciables en la cultura empresarial del Grupo Nueva Pescanova.

La economía predominante hoy en día es la lineal, modelo que consiste en extraer, transformar, usar y tirar, generando ingentes cantidades de residuos dañinos para el medio ambiente. Es necesario un cambio hacia una economía circular, más eficiente y sostenible, basada en los principios de reducción, reutilización y reciclado.

En nuestra apuesta por la economía circular nos comprometemos a desarrollar productos del mar responsables y sostenibles, optimizando la definición y el diseño de nuestros procesos, atendiendo a criterios de eficiencia y desempeño ambiental, y optimizando el aprovechamiento de los recursos naturales pesqueros y los subproductos orgánicos de nuestras actividades de pesca y transformación de productos del mar.

1. MEJORA DE PROCESOS

Desde nuestra [Política de Sostenibilidad](#) habíamos ya asumido que queremos aprovechar al máximo el valor de los recursos naturales manteniéndolo y transfiriéndolo al producto final, y obviamente al consumidor. Inculcamos la mejora de la eficiencia en todos nuestros procesos, ya que esta es la clave para combatir el desperdicio alimentario. Identificamos 3 etapas de mejora: obtención de materia prima; elaboración y circularidad; y aptitud para el consumo.

Empezamos por la reducción de mermas y desperdicios en la pesca, utilizando sensores específicos instalados en las redes que ayudan a reducir los posibles daños al pescado y los posibles rechazos posteriores por pérdida de calidad. Perseguimos la máxima eficiencia de la operación de pesca, la utilización de artes de pesca selectiva y el máximo aprovechamiento del producto capturado, e incluso hemos equipado algunas de las nuevas embarcaciones con tanques de vísceras para destinarlas a su aprovechamiento para harina y aceite de pescado ya en tierra.

Tanto en el procesamiento primario a bordo como posteriormente en fábrica, mejoramos continuamente el uso de materias primas en los procesos de corte y fileteado, en las líneas de selección y producción, reduciendo al máximo las mermas por producto no conforme. Apostamos también, por la economía circular de los subproductos resultantes, trabajando en soluciones técnicas dentro del Grupo y también en alianzas con otras empresas y sectores en varios países, destinando estos subproductos a su valorización. Asimismo, optimizamos la logística de embalaje, paletizado y transporte, asegurando siempre el mantenimiento de la cadena de frío para evitar pérdidas de calidad y los consiguientes rechazos.

Por último, trabajamos en la innovación de producto y packaging, adaptando los formatos a las necesidades y preferencias de los consumidores, en raciones individuales o familiares, u otros formatos

adecuados al canal de restauración. Los productos precocinados, la facilidad de preparación y los formatos/envases más convenientes y cómodos ayudan enormemente a reducir los residuos ya en la fase de consumo.

2. GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS ORGÁNICOS

Apostamos por el aprovechamiento de todos los subproductos de nuestra actividad para que no se conviertan en residuos y creemos que es nuestro deber gestionar los residuos de forma responsable para minimizar los potenciales impactos ambientales.

Ponemos en práctica soluciones técnicas en alianzas con empresas colaboradoras en proyectos de economía circular para el aprovechamiento de subproductos orgánicos: cabezas, espinas, vísceras y pieles de pescado se valorizan para harina y aceite de pescado, y cabezas y caparazones (exoesqueletos) de gambas y langostinos se valorizan para piensos para animales o fertilizantes. Reportamos las cantidades anuales de subproductos por actividad y empresa en el informe anual de estados de información no financiera (EINF). Asimismo, otros subproductos orgánicos originados en los procesos de transformación y procesamiento de nuestros productos alimentarios en los centros industriales son encaminados para su valorización de diversas formas por gestores autorizados.

3. PROYECTO LIFE REFISH

La industria pesquera y de transformación de productos del mar son fundamentales para la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia de millones de personas. Es esencial asegurar la eficiencia y la sostenibilidad de estas actividades. En este proyecto enfocamos en la mejora del desempeño de dos procesos:

- El aprovechamiento de las capturas no deseadas, asociado a la prohibición de descartes de vuelta al mar y la obligación de desembarque de la UE, resultando en la reducción de desperdicio de recursos biológicos y la mortalidad de especies pesqueras.
- La valorización de los subproductos de productos del mar, reduciendo la pérdida de recursos naturales y el riesgo de problemas sanitarios en las poblaciones de peces (porque los subproductos infectados se devuelven al mar), en procesos más eficientes que la valorización actual de subproductos en harina de pescado.

El consorcio **LIFE REFISH** (Conservas Rianxeira del Grupo Jealsa, OPRMAR, Pescanova España, Stolt Sea Farm, CSIC y Valora Marine Ingredients) une a los principales actores internacionales en este sector con el objetivo de demostrar la viabilidad de una biorrefinería capaz de mejorar la sostenibilidad (ambiental, social y económica) de la industria del pescado y marisco maximizando el valor de los descartes desembarcados y los subproductos generados.



Ficha del proyecto: *Flexible biorefinery to valorise discards and by-products of the European fish and seafood production.*

Referencia: [LIFE21-ENV-ES-LIFE REFISH/101074323](https://ec.europa.eu/life21-2022-2025/101074323).

Acrónimo: LIFE21-ENV-ES-LIFE REFISH.

Fecha de inicio: 01/09/2022; fecha de finalización: 31/08/2025.

A través de procesos de valorización interconectados (por ejemplo, hidrólisis, nanofiltración, evaporación al vacío), se obtendrían hidrolizados de proteínas, aceites, fracción mineral, hidrolizados de colágeno, gelatinas, picadillo de pescado, quitina y quitosano de alta calidad y respetuosos con el medio ambiente, siendo su valor mayor que el actual para la producción de harina o aceite de pescado.

Este proyecto de I+D está alineado con nuestro compromiso con la sostenibilidad, nos permite mejorar el aprovechamiento de los recursos pesqueros, ser más eficientes y minimizar el impacto ambiental, contribuyendo al desarrollo de la economía circular.

4. PROYECTO SEA2TABLE

El proyecto SEA2TABLE 4.0 en el que participa Pescanova España (Grupo Nueva Pescanova), ha sido apoyado por la Axencia Galega de Innovación (GAIN) mediante resolución de fecha 24 de febrero de 2021 en el marco de la cuarta convocatoria de ayudas del programa 'Fábrica del futuro, fábrica inteligente y sostenible de la industria 4.0'.

El proyecto (*Desarrollo de tecnologías digitales multifábrica 4.0 en la industria alimentaria inteligente y sostenible*) tiene como principales objetivos los siguientes:

- Implantar un nuevo modelo de fábrica en la industria alimentaria que promueva la sostenibilidad y la eficiencia productiva mediante la aplicación de tecnologías de inteligencia artificial en un entorno multifábrica.
- Conseguir una cadena de suministro digitalizada que garantice la calidad, seguridad y trazabilidad en toda la cadena de valor, protegiendo así al consumidor final frente a fraudes alimentarios y que permita a su vez asegurar que el producto final proviene de recursos sostenibles.
- Agilizar la toma de decisiones y flexibilizar la cadena de suministro a través de la consolidación de toda la información recogida en los tres centros industriales que el Grupo Nueva Pescanova tiene en Galicia.

Con el proyecto se está incrementando la eficiencia y favoreciendo la mejora continua de las plantas de producción, lo que se traduce en un descenso de mermas, y por tanto contribuye a reducir el desperdicio generado en las fábricas.

5. PROYECTO INNOAQUA

El Proyecto "*Innovative Approaches for an Integrated Use of Algae in Sustainable Aquaculture Practices and High-Value Food applications*" (INNOAQUA), está subvencionado con fondos europeos de la convocatoria HORIZON-CL6-2022-FARM2FORK. El Objetivo general del proyecto es mejorar la competitividad y la sostenibilidad de la industria acuícola de la UE mediante la integración de soluciones innovadoras impulsadas por la demanda utilizando microalgas y macroalgas.

El papel del Grupo consiste en testar la utilización de productos resultado de la investigación, como son:

- Proteína de alga procedente de cultivos sostenibles, ya sea como ingrediente adicional para la elaboración de productos mixtos, o como alternativa a la proteína de pescado para productos veganos de origen marino.
- Incorporación de omega-3 de alga a productos veganos.
- Biofilm procedente de los subproductos de algas, para su uso como envase de productos del mar.

6. PROYECTO PEZCONOCIDOS

Con su inicio en octubre de 2022, [PEZCONOCIDOS](#) es un proyecto con el que buscamos poner en valor el aprovechamiento integral de los recursos pesqueros. Se trata de una iniciativa pionera de innovación gastronómica, creada por la alianza de Nueva Pescanova, el chef Ángel León y Compass Group, para maximizar el aprovechamiento de la pesca gracias al desarrollo de nuevos productos elaborados a partir de pescados que apenas se consumen en la actualidad.

Ángel León creará nuevas formas de consumir estas especies procedentes de la actividad pesquera del Grupo Nueva Pescanova que, a su vez, se encargará de elaborar estas recetas a escala industrial. Por su parte, Compass Group servirá estas innovadoras propuestas en los menús que ofrece en sus servicios de gastronomía.

El chef del mar y el equipo de Compass Group han conocido de primera mano la actividad pesquera desarrollada por el Grupo Nueva Pescanova en Namibia. De este modo, han identificado y seleccionado las especies no comercializadas que, gracias a este proyecto, llegarán por fin a las mesas.

7. INNOVACIÓN EN EL GRUPO NUEVA PESCANOVA

Más información sobre las actividades de innovación en el Grupo Nueva Pescanova disponible en <https://www.nuevapescanova.com/compromiso/responsabilidad-social-corporativa-2/innovacion/>.