



PROYECTO DE JAULA SUMERGIBLE PARA INSTALACIÓN DE ACUICULTURA DE ATÚN ROJO. ITSAS BALFEGÓ S.L.

Acreditación de la disponibilidad de capacidad técnica
ajustada a los requerimientos del proyecto

ITSAS BALFEGÓ S.L.

Portualdea, 817, 01, Pasaia 20110
Gipuzkoa

Teléfonos: 667174355 667174492

Correo electrónico:

ifernandez@azti.es alizaso@azti.es

El titular del proyecto concentra a dos entidades con solvencia contrastada en sus respectivos ámbitos: BALFEGÓ y AZTI.

BALFEGÓ es una empresa que viene desarrollando ininterrumpidamente la actividad de engorde del atún rojo desde el año 2004. Durante todo este periodo se han soportado diferentes y variados avatares que han puesto a prueba la resiliencia y capacidad de gestión de la empresa. Es la empresa de referencia dentro del sector a nivel internacional, siendo la única que, desde hace más de 10 años, viene trazando cada ejemplar de atún rojo desde la captura hasta el cliente.

Dado que ITSAS BALFEGÓ es una sociedad participada mayoritariamente por Balfegó, va a participar de los mismos procedimientos internos que han posibilitado las certificaciones de las que ya dispone actualmente BALFEGÓ. Nos referimos concretamente a las certificaciones ISO 9001 y 14001, estando en proceso la preparación para solicitar la certificación BCorp (Benefit Corporation).

Dentro de este procedimiento de certificación BCorp se validan diferentes ámbitos de sostenibilidad tanto a nivel de gobernanza, social y ambiental. Concretamente en el tema social, se dispone (y se dispondrá para Itsas Balfegó) de un Plan de Igualdad, un Código Ético, una Política Anticorrupción, y una serie de políticas para asegurar la calidad y la sostenibilidad de empresa, que también van a extenderse a ITSAS BALFEGÓ, previo el oportuno acuerdo de su órgano de administración.

AZTI (www.azti.es) es un Centro Tecnológico especializado y excelente en sus dominios tecnológicos que realiza investigación estratégica y aplicada, aportando soluciones integrales e innovadoras a los clientes y generando nuevo conocimiento para los sectores del medio marino y alimentario. AZTI desarrolla proyectos de transformación de alto impacto con organizaciones alineadas con los ODS 2030 de Naciones Unidas y cuenta con más de 40 años de experiencia, una presencia activa en 45 países, tres sedes en el País Vasco (en Sukarrieta, en Derio y en Pasaia con más de 10.000 m² de instalaciones en total) y un equipo de casi 300 personas. Nuestra amplia trayectoria está avalada por más de 1.300 publicaciones indexadas y nuestra excelencia se fundamenta en nuestro personal investigador, del cual el 58% cuenta con doctorado.

En el diagnóstico y la elaboración del Plan Estratégico de Pesca y Acuicultura 2020 en el que AZTI ha participado se definió la visión de la acuicultura en la

CAPV como: “Una industria sostenible, especializada y con productos de calidad, basada en el más avanzado conocimiento técnico, el desarrollo tecnológico (equipos y procesos) de vanguardia, permitiendo la diversificación económica y la mejora del nivel de vida en las zonas litorales y rurales”.

En el análisis DAFO del sector de la Acuicultura en el País Vasco se detectaron oportunidades de desarrollo, por la calidad adecuada de las aguas marinas y continentales, para la práctica de la acuicultura, la disponibilidad de nuevas tecnologías adaptables a las condiciones locales y la existencia de mercado para nuevas especies. En la visión y objetivos estratégicos para la Acuicultura del País Vasco el objetivo 4 define como prioridad el desarrollo de una Acuicultura especializada y de calidad fomentando el desarrollo de conocimiento sobre nuevas especies, ingeniería de sistemas y biotecnologías de producción.

En AZTI buscamos alternativas a través de la acuicultura para cubrir la creciente demanda de pescado. Generamos soluciones tecnológicas orientadas al desarrollo sostenible (económico, social y medioambiental) de la acuicultura marina en cuatro ámbitos:

- Desarrollo de nuevas especies: estudios de ciclo biológico, nutrición, bienestar animal, nuevos ingredientes, utilización digestiva y metabólica de nutrientes.
- Diseño, desarrollo y optimización de sistemas de producción: soluciones operacionales, gestión de producción (modelos de negocio, estudios de mercado, estrategias de alimentación, sistemas de vigilancia), tecnologías y sistemas de producción.
- Seguridad de los Alimentos y de los Procesos: Ciclo de Vida, percepción de los consumidores, calidad del producto, procesamiento, planes de ecoeficiencia, valorización de subproductos y optimización de consumos.
- Gestión ambiental de la acuicultura: selección de emplazamientos, tramitación, estudios de impacto ambiental, calidad del medio, plancton y biotoxinas, etc.

En este último ámbito, cabe mencionar que disponemos de dos infraestructuras para la innovación en acuicultura en el mar (parcela de 1 ha en mar abierto en Mendexa y una batea en el puerto de Mutriku).