

Principales productores de Buey de mar / Principales puertos en Irlanda

El Buey de mar se descarga en todos los mayores y menores puertos a lo largo de la costa irlandesa. Si bien tradicionalmente ha sido una pesca de bajura, una parte significativa de las descargas son de una flota de altura de embarcaciones vivero.

Irlanda, en conjunto, tiene un entorno único para la vida acuática. En las aguas que rodean los 7.500 km de costa irlandesa se mezclan las cálidas corrientes del Golfo con las frías aguas de las abundantes lluvias de Irlanda, que se filtran a través de los 12.000 Km² de las singulares turberas irlandesas.



Demanda internacional

Las exportaciones están valoradas en aproximadamente €53 millones, que representan un volumen de más de 7.000 toneladas. Los principales mercados son Francia, China, España, Portugal y el Reino Unido

Bord Bia - Alimentos de Irlanda
Paseo de la Castellana 46
28046 Madrid
Tel: +34 91 435 65 72
Email: info@bordbia.ie
www.alimentosdeirlanda.es
www.irishfoodanddrink.com

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

Bord Bia no se responsabiliza de ningún error u omisión, o del resultado obtenido del uso de la información detallada en este documento. Cualquier uso de esta información es estrictamente bajo su responsabilidad. Toda la información en este documento se proporciona "tal cual", y no asume ninguna garantía de integridad, exactitud o actualidad ni de los resultados obtenidos por el uso de esta información.

Buey de mar de Irlanda



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



European Maritime & Fisheries Fund

Buey de mar de Irlanda

El Buey de mar irlandés (*Cancer pagurus*) puede ocupar una gran variedad de hábitats, desde fondos arenosos de grava a arrecifes rocosos. Estos hábitats cubren una gran variedad de profundidades, desde rocas formando piscinas naturales en las orilla hasta profundidades de 200 metros. El Buey de mar irlandés se puede reconocer por su distintivo caparazón con forma de masa de hojaldre, de color rojizo en la parte superior y color crema, amarillento pálido en la parte inferior. Sus grandes pinzas de punta negra, proveen al Buey de mar de unas eficaces herramientas para alimentarse y defenderse - si se observa detenidamente una pinza se ha desarrollado como herramienta cortante, mientras que la otra está diseñada como trituradora. Los bueyes sólo son capaces de crecer mediante la muda: el Buey de mar joven muda varias veces al año, mientras que los Bueyes más maduros mudan sólo una vez al año o menos.

El Buey de mar irlandés se captura predominantemente mediante nasas de boca de entrada lateral provistas de cebo. Estas nasas van unidas mediante cuerdas con una boya y ancla en los extremos. Este método de pesca tiene bajo impacto ambiental y es muy selectivo, limitando enormemente las capturas accesorias fortuitas de otras especies.

Las embarcaciones vivero de Irlanda de entre 12m y 25m de eslora almacenan el Buey de mar a bordo en tanques de agua de mar circulante. Al llegar a tierra descargan a camiones vivero, que disponen de un sofisticado sistema de control de temperatura de agua de mar aireada. Estos son capaces de mantener el Buey de mar vivo hasta llegar a su destino final, normalmente en Francia o España.

La pesca del Buey de mar irlandés se realiza durante todo el año con el pico de las capturas al final del verano y en el otoño, cuando las capturas están destinadas principalmente a plantas de elaboración a lo largo de la costa. Diciembre también es una época de mayor pesca, enfocada al mercado de Navidad.



Rico en nutrientes

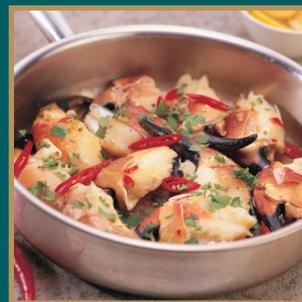
El Buey de mar irlandés es una fuente de proteínas y grasas saturadas. La carne de las pinzas y la carne del cuerpo no sólo tienen sabores distintos sino que también tienen distintos niveles de nutrientes. La carne blanca de las pinzas tiene un alto contenido en proteínas y bajo en grasas. La carne marrón del cuerpo del Buey de mar tiene alto contenido en proteínas como en ácidos grasos, y por lo tanto es una parte esencial de una dieta sana.

Una elección de calidad

El Buey de mar irlandés tiene un ciclo anual debido a la muda y, en el caso de las hembras, por la producción de huevos. El contenido de carne de un Buey de mar puede variar sustancialmente dependiendo de la fase del ciclo que esté atravesando, por lo tanto se requiere experiencia para saber si un Buey de mar de gran tamaño tiene alto rendimiento de carne. Los pescadores descartan la mayor cantidad posible de Bueyes de menor calidad - se devuelven vivos al mar donde pueden continuar su alimentación e incrementar su contenido de carne.

Las partes comestibles del Buey de mar irlandés son su carne blanca, la carne marrón y el coral. El Buey de mar irlandés es muy versátil y puede venderse en diversas formas: Fresco (vivo), Congelado, Entero cocido, Pinzas, Pasteurizado, Carne, o como un producto preparado como el Buey relleno y listo para consumir.

- Fresco (vivo)
- Entero cocido
- Congelado
- Pinzas
- Pasteurizado
- Carne marrón únicamente
- Carne blanca únicamente
- O como un producto procesado:
 - Buey de mar relleno
 - Paté
 - Pastel de Buey de mar
 - Empanado
 - Listo para consumir



Producido de manera sostenible

El Buey de mar irlandés es una especie sin cuota de pesca y puede ser capturado legalmente por cualquier embarcación que tenga una licencia polivalente o licencia de pesca con nasas. Las embarcaciones irlandesas se rigen bajo estrictas normas de calidad, consistencia y trazabilidad. Iniciativas como el Irish Brown Crab Fishery Improvement Project desarrollado por Bord Iascaigh Mhara, La Oficina de Pesca Marítima de Irlanda, trabajan para asegurar la viabilidad futura de este valioso recurso marino.

Hay una talla mínima de captura de 140mm en aguas irlandesas. Esta es una medida de gestión que está dirigida principalmente a asegurar el futuro de stocks permitiendo a una proporción de individuos en la población a llegar a su madurez sexual y poder criar antes de ser capturados.

El Buey de mar tiene aproximadamente cinco años cuando alcanza la talla mínima de captura. Los barcos que buscan Buey de mar para el mercado del vivo tienden a buscar solo tallas grandes basándose en las preferencias del mercado. Esto contribuye a la conservación de la especie.

También hay restricciones de capturas respecto al Buey de mar utilizado para extraer las pinzas a bordo. Las embarcaciones que pescan Buey de mar solo pueden destinar el 1% de sus capturas para la obtención de pinzas.

Los productores irlandeses son miembros de Origin Green, un programa de sostenibilidad verificado de manera independiente que opera a escala nacional. Permite a los productores irlandeses fijar y obtener unos medibles objetivos de sostenibilidad, entre otros, reducir el impacto medioambiental, servir a las comunidades locales con mayor eficacia y proteger los extraordinariamente ricos recursos naturales que disfruta nuestro país.