

zona, ya que además de los 80 puestos de trabajo directos previstos (ampliables a 120), también dinamizará la pesca y el marisqueo de la región, en declive debido a la crisis que sufre esta industria.

Consolidación del sector

La ambiciosa iniciativa de Real Conservera Española llega en un momento clave para el sector, que experimenta un proceso de concentración

y consolidación. Además, a partir de 2013 esta industria debe implantar nuevas normas de la Unión Europea, que exigirán una costosa adaptación y pueden suponer la desaparición de algunos elaboradores.

En este contexto, el proyecto de Real Conservera Española S.L. nace con la intención de crear, desarrollar y dar a conocer la empresa y sus marcas a nivel global, con un modelo de negocio de gran valor añadido

orientado a los segmentos de calidad media-alta, alta y premium del mercado. Para ello, los promotores del proyecto combinan el conocimiento del sector que encarna José Peña González-Concheiro, cuarta generación de esta familia conservera; la construcción de una factoría puntera en una zona de gran tradición en cuanto a conservas; y el acceso a las mejores materias primas que asegure su ubicación en plena Ría de Arousa, de enorme riqueza biológica.

Una marca para cada público

La empresa comercializa sus productos con tres marcas: Real Conservera Española, José Peña y Peñita. La primera, Real Conservera, se enfoca al segmento sibarita del mercado y cuenta con productos exclusivos y estuches de "lujo". Por su parte, la marca José Peña recupera el nombre del fundador de la dinastía para ofrecer productos de calidad, dirigidos a los clientes de más edad, fieles a las conservas "de toda la vida". Finalmente, la marca Peñita abarca presentaciones informales destinadas a los consumidores más jóvenes. Entre otros, incluye diversos productos saludables y fáciles de preparar (sólo requieren calentar) para ayudar a habituar a los niños a consumir pescado y marisco.

ANFACO-CECOPECA identificará genéticamente especies pelágicas gracias a un novedoso proyecto de investigación

El proyecto "Desarrollo de un sistema de trazabilidad integral de rápida aplicación en la industria pesquera para la identificación de las especies pelágicas", desarrollado por ANFACO-CECOPECA, y cofinanciado por la Secretaría General del Mar y el Fondo Europeo de la Pesca a través de la orden ARM/2368/2009, surge con la finalidad de dotar a la industria pesquera de una metodología que permita la identificación genética de las principales especies de sardinas, productos tipo sardinas, jureles y bocartes (especies pelágicas), y el estudio de la calidad de la materia prima y transformada. Se trata, además, de un procedimiento que no sólo identificará las especies de importancia comercial actual, sino que también lo hará con las especies semejantes que puedan servir como futuros recursos.

La trazabilidad se torna pues fundamental como herramienta imprescindible para garantizar tanto la calidad como la seguridad de los alimentos. "Gracias a ella -como indican desde ANFACO-CECOPECA- se puede detectar la

posible sustitución de especies de forma deliberada, o no intencional, presente en nuestros mercados debido a la globalización de la industria pesquera y al consiguiente incremento de especies de muy diferentes procedencias



Planta Piloto de ANFACO-CECOPECA. Desarrollo y elaboración de nuevos productos con especies pelágicas.

A través del control de importaciones, etiquetado y trazabilidad, los productos finales estarán dotados de mayor valor añadido.

geográficas”. Y es que en los productos de la pesca que no han sido sometidos a manipulación resulta sencillo identificar la especie de origen basándose en caracteres morfológicos, pero no sucede lo mismo con los productos que han sido elaborados, ya que pierden sus caracteres morfológicos du-

rante las diferentes etapas de procesado.

Esta investigación servirá, por tanto, para determinar la autenticidad de las especies a través de técnicas basadas en la reacción en cadena de la polimerasa, conocido como PCR, un avance que será de gran ayuda para los profesionales del sector, será fácilmente aplicable en las empresas-, al poder diferenciar las especies más valoradas de una forma rápida y fiable. Gracias a esta investigación se podrá realizar asimismo una comprobación de importaciones, etiquetado y trazabilidad otorgándole un mayor valor añadido a los productos finales. La industria pesquera poseerá de esta manera técnicas fiables y rápidas para la identificación de estas especies con fines de control rutinario, seguimiento de partidas importadas, correcto etiquetado, etc...

pesquerías así como potenciar su regeneración, ampliará la oferta existente en el mercado, y mejorará los precios, además de garantizar un abastecimiento regular y la continuidad laboral -actual y futura- de los profesionales del sector al disponer de nueva materia prima que cubra la demanda de los consumidores.

Gracias a esta investigación se potenciará el desarrollo de nuevos productos a partir de nuevos recursos.

Por otra parte, el consumidor también saldrá beneficiado con este proyecto ya que contará con una información más fiable y completa de los productos que hayan sido elaborados con estas especies. Esta medida contribuirá, finalmente, al establecimiento de una competencia leal entre operadores económicos, luchando contra la pesca ilegal y los excesos de capturas admisibles que redundará en el mantenimiento de la sostenibilidad del sector pesquero.

Trayectoria investigadora

Este proyecto de investigación se viene a unir a la trayectoria de ANFACO-CECOPECA en esta materia. A través de sus diferentes investigaciones ha desarrollado herramientas genéticas consistentes en la identificación de diferentes grupos taxonómicos como moluscos bivalvos, escómbridos, peces planos, salmónidos, rapés, cefalópodos... Lo que permite determinar la autenticidad de los productos tanto pesqueros como acuícolas independientemente del grado de transformación al que hayan sido sometidos.

El proyecto permitirá a la industria pesquera la identificación genética de especies pelágicas.

Pero además de la identificación genética también se realizará un control analítico y de caracterización de las especies objeto de estudio, potenciando el desarrollo de nuevos productos. Por otro lado, también se realizarán análisis físicos-químicos para evaluar la calidad de las especies desde el punto de vista nutricional, así como el grado de alteración del pescado durante el almacenamiento en refrigeración y/o congelación para determinar la presencia de posibles contaminantes abióticos en estos productos.

De la misma manera, se potenciará el desarrollo de nuevos productos a partir de especies afines que servirá para proteger las



Proceso de identificación genética mediante PCR (reacción en cadena de la Polimerasa).