

Entrevistas

D. Juan Manuel Vieites
Secretario General de
ANFACO-CECOPESCA

D. José Antonio Jiménez
Gerente de ANIE (CONXEMAR)

Tendencias

- Pescaldía
- CIT Garum
- Proyecto Futural
- Proyecto FishPopTrace
- Ultracongelados Delfín

En Marcha

- Real Conservera S.L.
- ANFACO-CECOPESCA
- Procosur S.A.

Dossier

La transformación en el sector pesquero



En primera persona

María Damanaki
Comisaria Europea
de Asuntos Marítimos y Pesca



- 5 Editorial
- 11 Dossier
- 20 En primera persona
- 21 En marcha

Foto portada: Imagen cedida por SALICA, S.A.

Dossier [15]

[Dossier]

La Transformación en el sector pesquero

La industria de la transformación de productos de la pesca se ha convertido en un sector clave para el desarrollo del país. Este sector ha experimentado un crecimiento sostenido, impulsado por el aumento de la demanda de productos de alta calidad y por el apoyo gubernamental. En este dossier se analizan las tendencias actuales y se proyectan los desafíos futuros del sector.

Este dossier se divide en tres partes: un análisis de la situación actual, un estudio de los principales actores del sector y un informe de las perspectivas futuras. El objetivo es proporcionar información valiosa para los stakeholders del sector pesquero.



El sector pesquero ha experimentado un crecimiento sostenido en los últimos años, impulsado por el aumento de la demanda de productos de alta calidad y por el apoyo gubernamental. Este crecimiento se ha reflejado en un aumento de la producción y en la diversificación de los productos ofrecidos.

Los principales actores del sector son los productores, los procesadores y los distribuidores. Cada uno de ellos desempeña un papel crucial en la cadena de valor, desde la captura de los recursos hasta la entrega final al consumidor.

Las perspectivas futuras del sector son prometedoras, pero también presentan desafíos. El cambio climático y la sobreexplotación de los recursos pesqueros son algunos de los factores que podrían afectar el crecimiento del sector. Sin embargo, con el apoyo adecuado y la implementación de prácticas sostenibles, se puede asegurar un futuro próspero para el sector pesquero.

Actualidad [4]

Editorial [5]

Tendencias [6]

[6] Pescaldía: la calidad, el mejor argumento de venta.

[7] Innovación, desarrollo industrial, y procesos tecnológicos ligados al mar, objetivos del Centro de investigación CIT Garum, creado en Isla Cristina.

[8] Mejorar los alimentos para que se adapten a la nueva demanda de los consumidores, objetivo del proyecto Futural.

[9] El proyecto FishPopTrace desarrolla un sistema de trazabilidad de productos del mar para identificar la especie y origen de cada pescado.

[10] Ultracongelados Delfín.

Dossier [11]

La transformación en el sector pesquero.

Entrevista [16]

[16] Entrevista Juan Manuel Vieites. Secretario General de ANFACO-CECOPECA.

[19] Entrevista José Antonio Jiménez. Gerente de ANIE (CONXEMAR).

En primera persona [20]

María Damanaki, Comisaria de Asuntos Marítimos y Pesca.

En marcha [22]

[22] Real Conservera une tradición y modernidad en su nueva planta.

[23] ANFACO-CECOPECA identificará genéticamente especies pelágicas gracias a un novedoso proyecto de investigación.

[25] Procosur, un líder de referencia en pescados y mariscos procesados.

Conecta en red [27]

Celebrada la III Sesión Ordinaria del Comité de Seguimiento del FEP

Presidida por Juan Ignacio Gandarias, Director General de Ordenación Pesquera, el pasado de 24 de junio se celebró la III Sesión Ordinaria del Comité de Seguimiento del Fondo Europeo de la Pesca.

A lo largo de la sesión se adoptaron los siguientes acuerdos: 1º, aprobación del acta de la II Sesión del Comité, con las modificaciones recogidas. 2º, aprobación del informe de ejecución de 2009, con las modificaciones recogidas. 3º, aprobación de la modificación del documento de Criterios y normas de aplicación para la concesión de ayudas en el marco del Programa Operativo, con las modificaciones que se recogen en el acta de la III Sesión, y 4º, aprobación de la modificación del Programa Operativo, con las modificaciones que se recogen en el acta de la III Sesión.

A esta III Sesión Ordinaria han acudido representantes de la Comisión Europea, de las Direcciones Generales de Ordenación Pesquera; Recursos Pesqueros y Acuicultura, Industria y mercados Alimentarios, y Desarrollo Sostenible del Medio Rural; de las Secretarías Generales de Gestión de Política Estructural, Economía Pesquera, Ordenación y Planificación de Flota, y Gestión y

Planificación. Asimismo también han asistido representantes del FROM, el Instituto de la Mujer, el ISM, FNCP, CEPESCA, ANFACO-CECOPECA, y diferentes Comunidades Autónomas.



De izda. a dcha. José Luis González, Juan Ignacio Gandarias, Dominique P. Levieil, y Victoria Beaz.

Presentadas en Madrid las conclusiones del proyecto sobre “Mejora de la eficiencia, la sostenibilidad y el beneficio de la flota pesquera de arrastre catalana”

El proyecto “Mejora de la eficiencia, la sostenibilidad y el beneficio de la flota pesquera de arrastre catalana” (ESB Cataluña) ha sido presentado en Madrid, en un acto presidido por Juan Ignacio Gandarias Serrano, Director General de Ordenación Pesquera del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y que contó con la presencia de Directores Generales de Pesca de la Comunidades Autónomas, Innovamar, Azti-Tecnalia, la Federación Nacional de Cofradías, y Cepesca.

En la presentación, que corrió a cargo de Frederic Valls Vilaespasa, Director de l'Escola de Capacitació Nauticopesquera de Cataluña se destacó los beneficios económicos que pueden redundar en la flota si se realizan una serie de adecuaciones en los barcos como reducir la resistencia del equipo de pesca; mejorar el sistema de propulsión; mejorar el motor y la adecuación de la cámara de máquinas; disminuir la resistencia del buque; así como conseguir una operación eficiente del buque.

Según los datos aportados por Valls, al desarrollar las medidas citadas, la flota puede conseguir un ahorro de combustible que puede llegar a alcanzar hasta un 40%, lo que se traduce en mayores beneficios económicos al reducir el gasto.

Tras los buenos resultados alcanzados por este proyecto y para ayudar a la flota de arrastre catalana a realizar los cambios necesarios para la adopción de estas medidas para ahorrar combustible, la Direcció Gene-

ral de pesca i Acció Marítima de la Generalitat de Catalunya está redactando actualmente una línea de subvenciones específica para tal fin.

El proyecto ESB Cataluña ha sido desarrollado por la Generalitat de Catalunya con la colaboración de otras instituciones como el Colegio de Ingenieros Navales o la Universidad Politécnica de Cataluña, y coordinado por Tragsatec.



Bienvenida de Juan Ignacio Gandarias a los asistentes a la presentación en Madrid del Proyecto ESB Cataluña.

Ya está en marcha la Plataforma Tecnológica Europea de la Pesca Presentada en el marco de la feria de la Industria Naval celebrada en Vigo.

La Plataforma Tecnológica Europea de la Pesca, que nace con el objetivo de coordinar las políticas de I+D+i dentro del sector Pesquero en los diferentes países de Europa, comenzó a funcionar oficialmente el pasado mes mayo tras su presentación en Vigo, realizada en el marco de la feria de la industria naval, Navalía.

En este acto, Javier Garat, -presidente de la Asociación de Organizaciones Nacionales de Empresas Pesqueras de la UE (EUROPE-CHE)- señaló que esta plataforma pretende ofrecer una visión a

largo plazo de la tecnología pesquera, consensuar una agenda en materia de investigación para el futuro, así como conseguir los recursos públicos y privados para poder realizar estas actividades.

Por su parte, Juan Ignacio Gandarias, Director General de Ordenación Pesquera del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, destacó el reto al que se enfrenta la Plataforma de “aunar esfuerzos” y “orientar” las políticas de la Administración en materia de Innovación.

La transformación en el sector pesquero

Pescado congelado, en conserva, cocido, ahumado, platos listos para comer con tan sólo calentar, etc. Esta es la oferta que el Sector Transformador de la Pesca pone a diario a disposición del consumidor a través de unos productos cada vez más cuidados no sólo estética, sino nutricionalmente.

Quizá por su calidad, quizá porque se trata de productos que están dotados de un alto valor añadido, lo cierto es que este sector cuenta con la confianza y respeto nacional e internacional, un hecho que anima, todavía más si cabe, a sus profesionales a seguir trabajando con un estricto cumplimiento de los rigurosos estándares de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria.

La Transformación es, por tanto, el hilo conductor del Nº8 de la revista FEP España. Un sector del que tratará no sólo el “Dossier” sino los diferentes artículos de las secciones de la misma.

Pero además, el presente número de la revista tiene el honor de poder contar, a tan sólo unos meses de haber tomado posesión de su cargo, con la participación de la Comisaria Europea de Pesca, María Damanaki, quien, en la sección “En Primera Persona”, hace una valoración del Fondo Europeo de la Pesca, cuenta los retos a los que se va a tener que enfrentar en los próximos años, o habla sobre su postura ante la inserción laboral femenina en el sector.

Por su parte, dentro de la sección “Entrevista Central” dos profesionales del sector hablan del mismo. Juan Manuel Vieites, Secretario General de Anfaco-Cecopesca, y José Antonio Jiménez, Gerente de ANIE (Conxemar), muestran su opinión sobre la situación actual de la industria transformadora española y su posicionamiento en el contexto internacional, entre otros muchos e interesantes temas.

Como siempre, la revista FEP España, nos muestra proyectos de empresas que están “En marcha” y que cuentan con la cofinanciación del Fondo Europeo de la Pesca. Proyectos llevados a cabo por Procosur, Real Conservera y Anfaco que, igualmente, están muy relacionados con el sector transformador.

Respecto a la sección “Tendencias”, empresas como Pescaldía, Ubago o Freiremar, muestran sus últimas novedades, además de conocer los proyectos “Futural” y “FishPopTrace”, y acercarnos al Centro de Innovación y Tecnología de la Pesca y Transformación de Productos Pesqueros, CIT Garum, impulsado por el Ayuntamiento de Isla Cristina en Huelva.

Todos estos contenidos, unidos a las noticias más actuales del sector, y las secciones “Bibliografía” y “Conecta en Red”, con libros y direcciones de webs relacionadas con la transformación, son las propuestas del presente número de la revista FEP España sobre un sector que, entre otras muchas funciones, se encarga de dotar a los productos de la pesca y la acuicultura de un valor añadido, a través de una firme apuesta por la innovación. Una línea de trabajo que, sin duda, les augura un alentador futuro.



Pescaldía: la calidad, el mejor argumento de venta

Pescaldía nació en 2006 como fruto de la unión de varios armadores del Concello de Ribeira, en A Coruña, ya que, conscientes de que la unión hace la fuerza, entre todos podrían ofrecer un producto valoralizado. Su comienzo estuvo vinculado por tanto, como indican desde la empresa, a “dar valor en conjunto a nuestras capturas buscando un sistema más justo que repercutiera directamente en el productor y así poder conseguir una pesca bajo demanda, con el doble objetivo de dotar de valor añadido los productos, a la vez que aumentar la sostenibilidad de los recursos”. Cuatro años después, este grupo empresarial aglutina el 12% de la flota del litoral del caladero del Cantábrico Noroeste, dispone de 12 barcos propios, una planta transformadora, y una plantilla de 169 trabajadores.

Verticalización y trazabilidad

Su nombre Pescaldía, define su labor perfectamente ya que sus barcos realizan pescas de un sólo día, lo que certifica la máxima frescura de sus productos en el mercado. Así, tras desembarcar en puerto y pasar los controles pertinentes en la lonja, sus capturas son directamente trasladadas a su planta de procesado, por lo que se garantiza el mantenimiento de la cadena de frío, y se acorta el proceso de deterioro organoléptico que sufre el pescado. Con este sistema Pescaldía asegura las garantías higiénico sanitarias de los productos que comercializa, además de reducir su manipulación y certificar su trazabilidad.

Y es que para ellos la trazabilidad es fundamental, entendida como la responsabilidad hacia el consumidor al hacerle conocedor de todo el proceso por el que ha pasado el pescado antes de llegar al destinatario final. Con este sistema en Pescaldía avalan la calidad y frescura de su mercancía -lo que consideran su mejor argumento de venta-, desde el primero hasta el final de los eslabones de la cadena, ya que en esta empresa se encargan de cubrir todo el proceso a través de un ciclo completo verticalizado.

Ofrecen productos saludables, fáciles de cocinar y que se puedan mantener varios días en la nevera con la garantía de que el pescado no pierde su frescura.

Procesos innovadores

Y para conseguir que los productos que comercializan se mantengan frescos sin perder sus propiedades, en Pescaldía cuentan con una innovadora forma de conservación basada en lo que se conoce como atmósfera modificada. Ésta consiste en envasar el pescado, respetando el mismo aire que respiramos, pero modificando sus componentes cuantitativos en el interior del envase en función de la especie, por lo que se consigue una atmósfera limpia que ayuda a mantener más tiempo la frescura del producto sin necesidad de conservantes. Con todo ello lo que persiguen es ofrecer al consumidor un producto basado en los nuevos hábitos de consumo, con productos fáciles de cocinar, y que además le permitan la posibilidad de disponer de pescado fresco en casa sin tener que acudir a diario al mercado.



© Pescaldía
Variación de productos de Pescaldía limpios y fileteados, listos para ser preparados.

La innovación y el desarrollo son, por tanto, una parte fundamental para esta empresa y buena prueba de ello lo demuestra la intensa labor que han mantenido en este sentido en los últimos años, con el desarrollo de diferentes proyectos dedicados a estudiar tanto la viabilidad técnica para garantizar la calidad óptima de las capturas,

como la mejora de la calidad mediante el uso de nuevas tecnologías en la flota de bajura. Además han investigado el desarrollo de una metodología de proceso de pescado fresco, el desarrollo de un sistema integral de trazabilidad, y la identificación y preevaluación de la viabilidad técnica de las posibles estrategias tecnológicas en la elaboración y transformación de los productos de la pesca de bajura. Además, esta empresa fue una de las elegidas para participar en el Séptimo Programa Marco Europeo de colaboración en I+D+i.

En Pescaldía ofrecen un producto de máxima calidad y frescura al controlar todo el proceso desde la captura hasta el consumidor final.

Con todo ello, estos profesionales pretenden que sus productos sean conocidos tanto por su calidad como por la claridad de la procedencia y manipulado al que han sido sometidos. Por eso, actualmente se encuentran inmersos en un proceso de implantación y creación de nuevas formas de comercialización para que, unidas a las ya existentes, -actualmente venden sus productos con marca propia en grandes cadenas como Eroski, Carrefour y Dia-vayan ampliando su presencia en el mercado, tanto a nivel nacional como internacional.

Pescaldía ofrece una gama de productos variada, -cien por cien naturales y sin aditivos ni conservantes-, en diferentes presentaciones, enteros, eviscerados, fileteados, empanados... y con diferentes formados, tanto cajas a granel, como en porción de consumidor (en bandejas). Además, de cara a fomentar el consumo de pescado entre los más pequeños, esta empresa ha ampliado su oferta con productos preparados más acorde con sus gustos, filetes, croquetas, rollitos y bocaditos.

Y es que esta empresa no deja de trabajar para ofrecer una gama de productos innovadora que les permita mantener un “diálogo con el consumidor final” acercándole las soluciones alimenticias que éste demande.

Para su puesta en marcha se ha contado con el apoyo económico de la Junta de Andalucía.

Innovación, desarrollo industrial, y procesos tecnológicos ligados al mar, objetivos del Centro de Investigación CIT Garum, creado en Isla Cristina.

El Centro de Innovación y Tecnología de la Pesca y Transformación de Productos Pesqueros, GARUM, comenzó a dar sus primeros pasos en 2008, cuando se iniciaron los trámites y gestiones para su constitución. Se trata de una iniciativa que, a través de la investigación y la innovación, persigue convertirse en una alternativa ante la situación por la que atraviesa el sector pesquero, a medio camino entre el proceso de ajuste que experimenta la rama extractiva de la pesca, y la necesidad de crear un potencial de crecimiento en este sector.

Junto al Centro se ha creado también el Patronato CIT Garum, en el que junto al Ayuntamiento de Isla Cristina, participa la Universidad de Huelva, -quien aporta experiencia investigadora, y contactos a CIT Garum-, y una agrupación tecnológica RETA del municipio, -creada a través de un convenio marco entre la Red de Espacios Tecnológicos de Andalucía, el Ayuntamiento de Isla Cristina y la Fundación CIT Garum-.

Para su puesta en marcha el Centro ha contado con el apoyo de la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia, quien ha financiado el edificio. Por otra parte, la Junta también ha apoyado a CIT Garum para la firma del convenio con la Sociedad para la Promoción y Reconversión Económi-



María Luisa Faneca López, alcaldesa de Isla Cristina (Huelva).



Fachada del Centro de investigación CIT Garum.

ca de Andalucía, S.A., con una cantidad de tres millones de euros.

Respecto a los miembros del Centro, las empresas que formen parte de la actividad de productos de alimentación, vinculados directa o indirectamente a la cadena de valor de productos del mar y se sientan identificadas con el proyecto de desarrollo que ha puesto en marcha CIT Garum podrán ser parte de él.

Red de cooperación

Los objetivos que persigue este centro, según explica María Luisa Faneca López, alcaldesa de Isla Cristina, se centran en ofrecer una red de cooperación con terceros a través de medios técnicos y humanos de excelencia. Asimismo, también persigue buscar complementos, sobre todo con afines, centrándose en innovación y desarrollo industrial y procesos tecnológicos ligados al mar. Además, pretende hacer participe a las empresas, de forma directa, de las estrategias formuladas desde la administración para el sector de la pesca, a través de un modelo impulsado en los últimos años por la Consejería de Economía, Innovación y Ciencia de la Junta de Andalucía.

CIT Garum está organizado en cuatro áreas de investigación, alimentario, gestión del medio y recursos marinos, estrategia empresarial y el área de transformación tecnoló-

gica. Cada área de investigación se compone a su vez de distintas líneas como innovación y mejora en los productos, en los procesos, y evaluación de recursos pesqueros y marisqueros; gestión ambiental de medio marino y costero, asesoramiento a las empresas sobre ayudas públicas y otros, conexión entre entornos científico-tecnológicos y económico-productivos, ejecución de propuestas, y muchas más, todas diseñadas para favorecer el desarrollo de las investigaciones.

CIT Garum espera convertirse en un eslabón en el sistema ciencia-tecnología-empresa.

CIT Garum, situado en Isla Cristina, Huelva, persigue ser un centro de referencia en el Sur de España, convirtiéndose en un eslabón en el sistema ciencia-tecnología-empresa. Para ello espera contar con la máxima participación de los operadores privados para lograr un Patronato público-privado extenso. El Centro espera también ser un referente para las administraciones públicas y sus centros directivos, que inciden sobre el sector de la pesca. Espera convertirse, en definitiva, en una oportunidad para crear empleo alternativo mediante las líneas de investigación creadas por él.

Pita Hermanos, empresa conservera presente en el segmento Premium con sus marcas Cuca y Massó, desarrolla el estudio en dos productos de alto valor comercial como son el atún y los berberechos

Mejorar los alimentos para que se adapten a la nueva demanda de los consumidores, objetivo del proyecto Futural

Conseguir que los alimentos del futuro sean más seguros, más nutritivos, más convenientes y más inteligentes gracias a la contribución de las nuevas tecnologías es el objetivo principal del Proyecto Futural. Un proyecto que se enmarca en la iniciativa Ingenio 2010, aprobado en la tercera convocatoria del Programa CENIT 2007 (Consortio Estratégico Nacional de Investigación Tecnológica), y que está dirigido a fomentar la cooperación público-privada en I+D+i.

En Futural, dotado de un presupuesto total de 21 millones de euros, participan 24 empresas y 12 organismos de investigación estatales, y está coordinado por el organismo de investigación IRTA (Institut de Recerca y Tecnologia Agroalimentàries), adscrito al Departamento de Agricultura y Acción rural de la Generalitat de Cataluña.

El consumo de alimentos está cambiando. Ante esta circunstancia, la industria agroalimentaria se enfrenta a un reto importante como es el de aumentar su competitividad adaptando la calidad de los alimentos a la nueva demanda de los consumidores.

Para ello, el proyecto Futural se estructura en seis actividades distintas con objetivos científicos específicos. Así, las actividades que se desarrollan



Producto en conserva elaborado por PITA HERMANOS.



Elaboración de conserva a través del método tradicional.

en el mismo son, “Esterilización por alta presión de conservas vegetales, de pescado y marisco”; “Pasteurización por alta presión. Combinación de la alta presión con otras técnicas de conservación”; “Procesado de la leche, productos lácteos y otros líquidos por tecnologías de altas presiones”; “Sustitución del tratamiento térmico convencional por el de altas frecuencias”; “Desarrollo de nuevos sistemas de envasado” y “Nuevas aplicaciones de los fluidos supercríticos en la industria alimentaria”.

Actividad 1, dedicada al pescado y marisco.

Los productos procedentes de la pesca han de adaptarse, de igual manera, a esta nueva demanda, por eso el Proyecto Futural también dedica un apartado de su estudio a analizar los alimentos derivados de este sector.

En este sentido, Pita Hermanos, S.A., como empresa dedicada a la elaboración de conservas de pescados y mariscos Premium, participa en el proyecto Futural desarrollando las tareas enmarcadas dentro del pilar 1 “Esterilización por alta presión de conservas vegetales, de pescado y marisco”, con un estudio titulado “Optimización de tratamientos por altas presiones isotácticas en determinados alimentos-

modelo cuyo componente principal sean pescados y marisco”. Una investigación que se está desarrollando en colaboración con NC HYPERBARIC y con la participación de IRTA y ANFACO-CECOPECA.

Con este proyecto se pretende conseguir alimentos con propiedades organolépticas y nutricionales mejoradas.

Los estudios realizados dentro de las actividades de este pilar se enfocan en dos productos de elevado interés comercial como son el atún, por su amplia cuota de mercado, y los berberechos, por su gran valor añadido.

El objetivo de la aplicación de tratamientos de altas presiones a los productos elaborados con ambas materias primas es común para ambos. Se trata, en definitiva, de obtener alimentos con propiedades organolépticas, y nutricionales mejoradas con respecto a los productos tratados térmicamente.

Actualmente Pita Hermanos se encuentra en fase de finalización de la caracterización de los productos obtenidos durante el estudio, de este proyecto, que concluirá en 2011.

El proyecto FishPopTrace desarrolla un sistema de trazabilidad de productos del mar para identificar la especie y origen de cada pescado

Las especies estudiadas son bacalao, merluza, arenque y lenguado.

Garantizar la trazabilidad de los productos pesqueros, para que el consumidor final pueda realizar su seguimiento desde el mar hasta la mesa, es la finalidad del Proyecto FishPopTrace, financiado a través del Séptimo Programa Marco de la Comunidad Europea (UE), y que en la actualidad está analizando cuatro especies, bacalao, merluza, arenque y lenguado.

Se pretende gestionar los recursos pesqueros sobre la base de la sostenibilidad de los ecosistemas.

Este proyecto, desarrollado por 15 participantes de todo el mundo, con amplia experiencia en biología de peces, genética de poblaciones y de la conservación, biología molecular y bioquímica, e identificación de especies, pretende por tanto, conseguir las herramientas necesarias para analizar la estructura de poblaciones de peces con el objetivo de garantizar la trazabilidad de los productos pesqueros. Un estudio que servirá

para el seguimiento, control, vigilancia y aplicación dentro del sector pesquero.

En España, los miembros que pertenecen al consorcio FishPopTrace son la Universidad Complutense de Madrid, y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA).

Desarrollo Tecnológico

La forma en la que se realizan estos estudios es a través de la aplicación de normas forenses de desarrollo tecnológico para el control de la pesca. Entre ellas, se puede destacar el estudio de las características genéticas que sirven para identificar la especie y localizar su origen. De igual manera, también se está explorando el potencial de nuevos marcadores como el estudio de los otolitos, (estructuras calcáreas que se encuentran en el oído interno de los peces), a través de los cuales se puede saber en qué ambiente se encuentra el pescado, ya que depen-

Este proyecto pretende garantizar la trazabilidad de los productos pesqueros.

diendo de esto presenta una composición bioquímica u otra. Con ello se pretende, en definitiva, confeccionar nuevas herramientas adaptadas a las necesidades tanto del consumidor final, como del sector industrial involucrado.

Este estudio se ha puesto en marcha ya que se estima que los recursos pesqueros marinos del mundo se encuentran más explotados de lo que deberían, siendo la pesca ilegal, incontrolada y no regulada (IUU), uno de los motivos principales de esta situación. Por eso, poder contar con un sistema de trazabilidad se hace fundamental para permitir la identificación de la especie y su origen. De esta manera se podrán gestionar los recursos pesqueros en función del mantenimiento de la sostenibilidad de los ecosistemas, siendo este punto uno de los que más preocupan a la política comunitaria pesquera tanto de la UE como de todo el mundo.



El proyecto FishPopTrace persigue un seguimiento del producto desde "el mar a la mesa".

Delfín, 60 años de tradición e innovación en productos del mar

El grupo Delfín Ultracongelados, sigue con su continuo crecimiento gracias a su total dedicación al cliente y la unión de su espíritu artesanal e innovador. El pasado año, comercializó más de 10.000 toneladas de mariscos, pescados, cefalópodos y productos precocinados en todo el territorio nacional y en más de diez países en el mundo.

Una de las claves de este éxito ha sido la integración de sus tres sedes de Madrid en una, en Ontígola (Toledo). El objetivo de la centralización ha sido mejorar la productividad, la atención a los clientes, el ahorro en costes logísticos y la agilización de los pedidos, que están a disposición del cliente en 24 horas.

Con una superficie de 12.000 m², la fábrica fue diseñada para elaborar 70 toneladas diarias de productos del mar congelados en un tiempo record. Las modernas maquinarias de la nueva sede, mejoran notablemente los procesos de transformación del producto: posee líneas de cocción al vapor en automático, líneas de preparados y de envasado, túnel de ultracongelado en continuo FMC Advantec; túnel de ultracongelación Frigoscandia y una línea de ultracongelación en Salmuera. Además cuenta con el sistema de picking, que permite etiquetar automáticamente los envases de cada cliente.

Dos elementos innovadores diferencian las instalaciones de Delfín



Detalle línea de envasado interior fábrica Delfín Ultracongelados.

de otras fábricas de sus características: por un lado el novedoso sistema de envasado en línea, skin-pack y por otro, su silo frigorífico robotizado, de 30 metros de altura, con una capacidad de almacenaje de 7.800 palets que opera a una temperatura de -23°C.

En Delfín se aúnan al máximo los conceptos de innovación, eficacia y calidad, prueba de ello es que cuentan con las certificaciones ISO 9001:2008 e IFS FOOD 5 que otorga las máximas garantías en seguridad alimentaria.

La investigación y el desarrollo son una pieza fundamental de esta empresa que saca al mercado más de

15 nuevas referencias al año. El año pasado, aproximadamente el 40% de los productos de Delfín Ultracongelados se distribuyeron por el canal tradicional y otro 40% correspondió a la distribución moderna, especialmente a grandes superficies. En relación a la comercialización de marcas, el 50% de la producción corresponde a marcas propias y un 30% a marcas de distribución (MDD).

La compañía mira al futuro con el objetivo de afianzarse cada vez más en el mercado internacional donde ha realizado importantes inversiones con el fin de estar más cerca de la producción. Ya cuenta con oficinas propias en China y en Vietnam.

Delfín Ultracongelados

Delfín Ultracongelados comenzó su andadura en 1950, siendo una de las primeras empresas de productos del mar congelados creadas en España. Hoy en día, Delfín se ha convertido en una de las principales firmas de su sector, tanto por la alta calidad de sus cuatro grandes gamas de productos: pescado, marisco, cefalópodos y precocinados, como por su apuesta por la innovación y la modernización en sus procesos de fabricación. 60 años después de su creación y con cerca de 200 empleados, la compañía mira al futuro con el objetivo de afianzarse cada vez más en el mercado internacional, principalmente en Italia, Francia y Portugal donde ya se han convertido en una empresa referente del sector.

La Transformación en el sector pesquero

La industria de la transformación de productos de la pesca es muy variada, cuenta con productos congelados, conservas, productos cocidos, ahumados y platos tanto semi-preparados, como preparados, listos para tomar. Es un sector que goza de la confianza y respeto internacional por la calidad de sus productos, dotados de valor añadido. Con todo y con eso, el sector está trabajando para continuar mejorando competitivamente, con estructuras productivas modernas, aplicando las mejores técnicas disponibles en el cuidado del medio ambiente. Todo ello con la finalidad de continuar implantándose, tanto en el mercado nacional como internacional, con una amplia oferta de productos cada vez mejores.



Esta industria ha sido históricamente, y es en la actualidad, una actividad creadora de empleo en el sector pesquero. Según queda reflejado en el Programa Operativo para el Sector Pesquero Español, el trabajo en el mismo representa el 33% del total del sector y de éste, un 75% es femenino. En 2007 el sector ocupaba en nuestro país a más de 44.000 hombres y mujeres, de las cuales 36.546 contaban con contrato fijo, mientras que 8.020 eran eventuales, según datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística. Estos trabajadores están empleados en las 771 empresas dedicadas a la elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescados que hay en nuestro país. Estableciendo un ranking por Comunidades Autónomas que más industrias aglutinan, Galicia aparece situada en primer lugar, seguida de Andalucía, País Vasco, Cataluña, Cantabria, Comunidad Valenciana y Madrid. Siete comunidades que reúnen a 644 empresas de

las 771 que hay implantadas en el territorio nacional.

Producción

Por lo que respecta a los productos transformados, en 2008 se produjeron 347.390 toneladas de conservas y semiconservas de pescados y mariscos, con un valor de 1.299.839 miles de euros, y un precio medio de 3,74 euros, según datos de Anfaco-Cecopesca. Las especies más utilizadas para la realización de conservas son el atún (en diferentes variedades) seguido de mejillones, sardinas/sardinillas y berberechos. En 2008, se generaron 213.421 toneladas de atún, con un valor en miles de euros de 566.667 y un precio medio por kilogramo de 2,66 euros. El volumen de producción de mejillones fue de 12.791 toneladas, con un valor de 96.557 miles de euros y un precio medio por kilogramo de 7 euros. Respecto a las sardinas/sardinillas, se produjeron 27.973 toneladas con un valor de 90.969 miles de euros y un precio medio por kilogramo de 3,25 euros.



En relación a los congelados, la merluza y la pescadilla son las especies más utilizadas para ser sometidas a este proceso con 9.742 toneladas y 37.255 miles de euros; seguidas de la sardina con 6.763 toneladas y 6.617 miles de euros; el atún, con 5.347 toneladas y 22.077 miles de euros y el bonito y albacora con 1.534 toneladas y más de 4.000 miles de euros, según los datos del INE con referencia al año 2008.

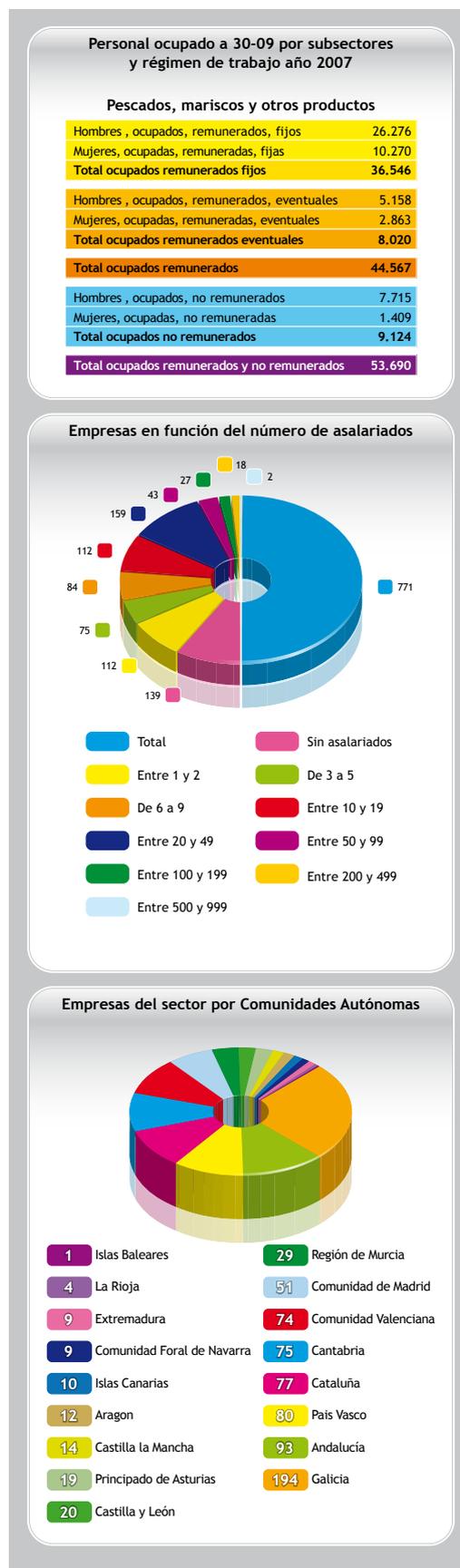
En este sector es destacable, por tanto, que en cuanto a conservas es el atún la especie más producida y que más valor genera. Sin embargo, en pescado congelado la merluza y la pescadilla son los productos más consumidos. Respecto al consumo de conservas de pescados y mariscos, se ha mantenido más o menos estable en los últimos años, según datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, siendo el consumo en 2009 de 3,95 kilogramos/per cápita. La misma cantidad que en 2008 y prácticamente igual que en 2007, que se situaba en 3,94 kilogramos/per cápita.

Experiencia y calidad

El sector transformador de productos pesqueros de nuestro país

cuenta con el reconocimiento internacional, tal como indica el análisis DAFO del Plan Estratégico Nacional, ya que en el proceso se consigue dotar al pescado de un valor añadido consiguiendo unos productos transformados que han sido elaborados siguiendo el riguroso y alto estándar de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria. Entre las fortalezas de este sector se encuentra, por otra parte, la creación de empleo, siendo importante la repercusión de empleo femenino en el mismo. Es un sector que también cuenta con muchas oportunidades para desarrollarse todavía más en el futuro a través de la transformación, tanto de nuevas especies como de especies procedentes de la acuicultura. Paulatinamente está introduciendo nuevas presentaciones de pescado, y cada vez más se está especializando en nichos de mercado a través de productos "delicatessen".

Pero para ello, para continuar mejorando, ha de superar tanto las debilidades como las amenazas que se ciernen sobre él. Entre éstas cabe destacar desde la dependencia de abastecimiento exterior, pasando por los elevados



© ANIFICO-CECOPESCA

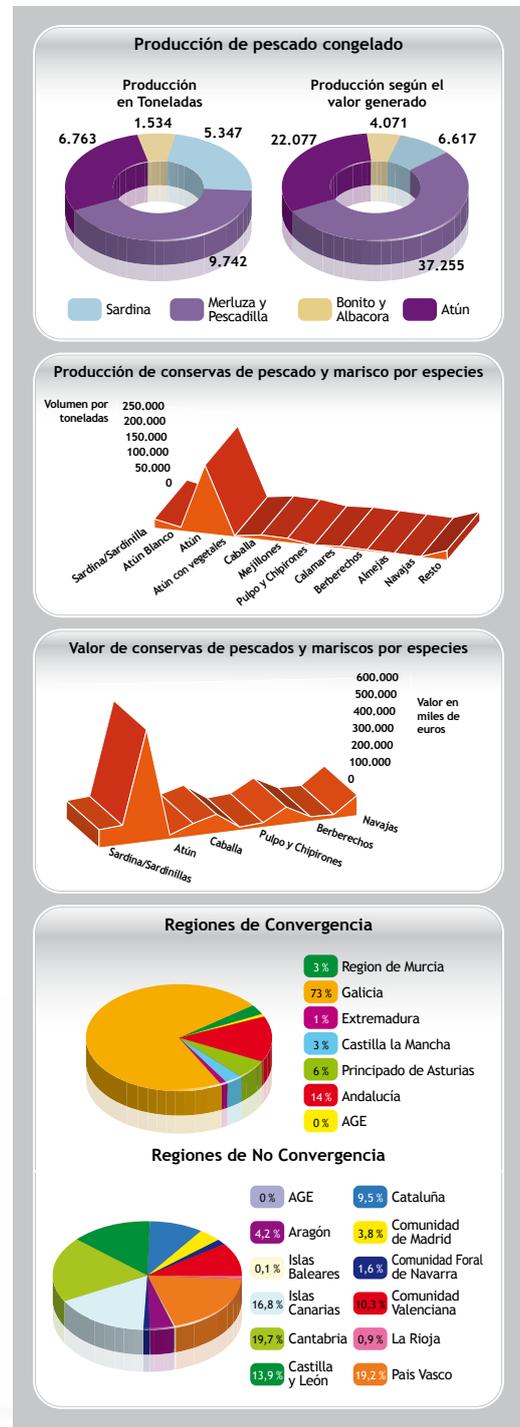
costes en materia prima, lo que provoca que en muchas ocasiones los márgenes comerciales sean reducidos. A lo que hay que añadir que la mayoría de las empresas de este sector son pequeñas, con las dificultades que ello conlleva a la hora de poder realizar inversiones, que en muchas ocasiones son muy cuantiosas, para mejorar y modernizarse.

Sin embargo, las empresas españolas dedicadas al sector de la transformación han podido realizar las inversiones necesarias, tanto para incrementar la capacidad de transformación como para la construcción o modernización de establecimientos, gracias a la cofinanciación de proyectos realizada en primer lugar por el Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca (IFOP), (en sus dos periodos de programación, 1993-1999 y 2000-2006), y posteriormente, por el Fondo Europeo de la Pesca a través del Reglamento 1198/2006 del Consejo, de 27 de julio de 2006. Una de las finalidades de este Fondo, tal como se establece en el Programa operativo para el sector pesquero español, consiste en ayudar a las industrias de procesado de los productos de la pesca y la acuicultura para mejorar, entendiendo que es necesario disponer de una es-

tructura productiva adecuada, moderna y capaz de responder a la necesidad sectorial y territorial, además de atender a la demanda del mercado.

Consciente de su potencial, el sector de la transformación está trabajando, por tanto, para conseguir aumentar su competitividad. Para ello, garantizar la seguridad de los abastecimientos, alcanzar la estabilización de los mercados, o asegurar al consumidor precios razonables -que sean coherentes con la estrategia de la UE para el desarrollo sostenible-, se tornan fundamentales. Todo ello sin dejar de invertir en I+D+i para mejorar los procesos productivos y dotar al producto final de unos signos de calidad superior, claramente diferenciados del resto.

En definitiva, una estructura productiva moderna ayudará a la rentabilidad de la empresa. Por eso, las mejoras o la nueva construcción de empresas existentes en el ámbito de la transformación es fundamental para conseguir mayor competitividad y por otra parte, es una manera de fomentar la conservación del medio ambiente. La mejora en la gestión de los residuos o la reducción del impacto negativo sobre el mismo, el ahorro de agua, y el uso de energías renovables y alternativas, especialmente en térmi-



nos de reducción de la contaminación, son aspectos que la industria debe cuidar especialmente. Estos cambios son, además, valorados muy positivamente por el análisis de evaluación ambiental estratégica realizado sobre el FEP.

Según indica el programa operativo, la cofinanciación del FEP será del 15% para las regiones objetivo de convergencia, y del 27% para las que están fuera de este objetivo. En este sentido, han sido aprobados 247 expedientes para este tipo de mejoras en las zonas de no convergencia, y 308 en las de convergencia. Sin embargo, mientras que en la primera zona mencionada están muy equiparadas las ayudas solicitadas -tanto para incrementar la capacidad de la transformación, como para la construcción, ampliación, equipamiento y modernización de las unidades de transformación-, en las de convergencia los expedientes aprobados para la construcción y ampliación de industrias existentes duplican a los aprobados para incrementar la capacidad de transformación a través de la construc-



© ANFACO-CECOPESCA
Productos congelados listos para su consumo o transformación.

ción de nuevas unidades.

Para la cofinanciación de este tipo de medidas de mejoras en las industrias el FEP tiene aprobado para las zonas de no convergencia más de 11.400.000 euros, siendo el importe aprobado para las zonas de convergencia de 52.437.457 euros. Estas cantidades, unidas a las aportadas por la Administración General del Estado, las Comunidades Autónomas y los propios bene-

ficiarios harán que las industrias del sector mejoren sus líneas de producción y equipamientos, amplíen sus instalaciones, o incluso construyan unas nuevas.

Según los datos del Fondo, el incremento de producción que se ha dado gracias a las ayudas FEP pertenece fundamentalmente a productos congelados o ultracongelados, seguidos de otros productos transformados como comidas preparadas, productos ahumados, salados etc. en tercer lugar se encuentra los productos frescos o refrigerados y por último las conservas o semiconservas.

Un incremento de producción que está unido al desarrollo, cada vez más, de nuevas tipologías de alimentos transformados como precocinados, listos para consumir con tan sólo calentar. También son novedosos los productos destinados a los más pequeños, con la finalidad de que consuman alimentos procedentes del mar con un aspecto



© ANFACO-CECOPESCA
Envases habituales en el procesado.

atractivo para ellos y un formato diferente, el FROM está realizando diferentes campañas informativas en este sentido. Pero sin duda lo “último” dentro del sector lo forman los productos envasados en nuevos formatos como las atmósferas modificadas, que ayudan a mantener su calidad y frescura de una forma más natural.

Conseguir ser identificados por la elaboración de productos diferenciados, que atiendan a las necesidades de los nuevos patrones sociales es, por tanto uno de los objetivos principales de la industria.

Productos de calidad

Pero para que los productos transformados gocen cada vez de mayor calidad la Secretaría General del Mar estableció en 2007, el Plan de Acción de Calidad. Así, a través de este Plan se abordan aspectos de diferente temática como la seguridad alimentaria; la trazabilidad (o seguimiento del producto); el ecoetiquetado, nuevas especies de diversificación de productos; acciones de formación; o la gestión de residuos y subproductos, entre otros.

En el plan de acción de calidad destacan además diferentes líneas de acción que se pueden centrar en cuatro puntos, la cooperación internacional, la realización de congresos y seminarios, el asesoramiento técnico y la realización de estudios, y el desarrollo de guías como herramientas de gestión de la calidad y aplicación de la legislación del sector pesquero.

En las citadas guías, a través de



Prueba de calidad de envases.

la recopilación y actualización de información relativa a diferentes temas, se pretende dar a conocer aspectos de gran interés para las industrias del sector pesquero. Por tanto, la “Guía para la aplicación de los principales sistemas de certificación de la seguridad alimentaria en el sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura”, la “Guía para el correcto manejo en los envases empleados en el sector transformador de los productos de la pesca”, la “Guía para el control de los tratamientos térmicos en el sector transformador de los productos de la pesca”; o la “Guía para el control de dispositivos de seguimiento y medición en las industrias conserveras y congeladora”, son algunos ejemplos de estas acciones. (<http://www.plancalidadproductospesqueros.es/>)

En resumen, el sector de la transformación cuenta con gran diversificación y con el respeto del sector pesquero en general. Se

encarga de dotar al producto de la pesca y la acuicultura de un valor añadido a través de sus diferentes productos, que además ayudan a mantener una dieta saludable, y garantiza la seguridad de abastecimiento de los productos en el mercado, a precios razonables. Se trata también de un sector que cada vez está más tecnificado, en una firme apuesta por la innovación, lo que está permitiendo a las empresas adaptarse a los cambios del mercado y las necesidades y gustos de un consumidor cada vez más exigente. Todo ello cumpliendo las estrictas normas europeas, consolidándose, en definitiva, como creadora de productos de alta calidad y para conseguirlo cuentan, entre otras ayudas, con las ofrecidas por el Fondo Europeo de la Pesca, que vela porque el sector pesquero continúe siendo económicamente viable apostando por un futuro cada vez mejor.

“Con las ayudas de los Fondos como el FEP, las empresas del sector han realizado importantes inversiones, lo que ha permitido una modernización y mejora de las instalaciones productivas”



Juan Manuel Vieites.

¿ Que objetivos persigue una asociación como ANFACO-CECOPESCA?

El objetivo principal de ANFACO-CECOPESCA es el de ostentar la representación y ejercer la defensa y promoción de los intereses económicos, sociales y profesionales de sus asociados ante las distintas Administraciones Públicas y demás organismos oficiales o entidades privadas. Para ello ANFACO-CECOPESCA participa en múltiples comités, comisiones y otros organismos nacionales e internacionales en los cuales defiende activamente los intereses de la industria transformadora española de productos de la pesca y de la acuicultura.

Asimismo, a través de su Centro Tecnológico contribuye a la promoción de la calidad y a la mejora de la competitividad empresarial mediante la generación de conocimiento científico -realizando proyectos de investigación fundamental o industrial, desarrollo tecnológico e innovación-, y la prestación servicios de asistencia técnica, formación, consultoría y asesoramiento tecnológico.

Desde su experiencia. ¿Cómo definiría la situación actual de la industria transformadora de los productos de la pesca? ¿La globalización y apertura de mercados está afectando al sector de alguna manera?

España tiene un lugar destacado, a nivel mundial y europeo, en el ranking de los países productores de transformados de productos de la pesca y la acuicultura, destacando en este ámbito los productos elaborados y congelados además de las conservas de pescados y mariscos, respecto a cuya producción España ocupa el segundo puesto después de Tailandia.

Sin embargo, en un mercado tan globalizado como en el que nos encontramos, nuestra principal preocupación continúa siendo la defensa de los intereses de nuestra industria en la propia UE, así como recabar el apoyo de nuestra Administración tanto a nivel nacional como autonómico para facilitar la competitividad de la industria transformadora y conservera comunitaria frente a la de terceros países, fundamentalmente localizados en el Sudeste Asiático y el Pacífico Oeste, quienes en pocos años han conseguido ocupar una destacada posición en cuanto a la producción mundial de conservas de atún, logrando acceder en condiciones preferenciales al mercado de la UE, en base a concesiones otorgadas por la propia UE.

La UE debería ser consciente de que hay zonas especialmente dependientes de la pesca en la UE y en España, en las que la pesca, la acuicultura y la transformación de productos del mar son sectores estratégicos y fundamentales de cara al mantenimiento del empleo y que están en riesgo debido a este tipo de concesiones a terceros países que no respetan el principio de preferencia comunitaria, primando con estas decisiones supuestas políticas de cooperación al desarrollo en áreas en las que no existen inversiones comunitarias y de las que los únicos beneficiarios son nuestros competidores.

Las empresas integrantes del sector de los transformados de productos del mar en general y en particular de las conservas de pescados y mariscos son conscientes que el mercado español es

un “mercado maduro”, pues aún siendo uno de los países con mayor índice de consumo de productos del mar, el consumo está estabilizado. La situación de nuestro mercado nacional, ofrece pues, posibilidades de incremento muy limitadas a las empresas, por lo cual la internacionalización y la apertura de nuevos mercados es una estrategia acertada.

Prueba de ello es la evolución operada por empresas líderes en el mercado, que han pasado de simplemente exportar a estar presentes en otros mercados mediante la inversión directa en los mismos, a través de la construcción de plantas de elaboración en terceros países cercanos al recurso, la participación en empresas extranjeras o la creación de una flota que les garantice el aprovisionamiento de la materia prima.

La industria de transformación de productos de la pesca y de la acuicultura de la UE tiene una especial relevancia en España, como se deduce de los siguientes datos:

Nº de empresas operativas	
UE 27	4.000
España	658
Representatividad	
España s/UE27	16,45%

Fuente: EUROSTAT + MARM + Conselleria do Mar + Alimarket. Datos 2008

Empleo	
UE 27	130.000
España	22.798
Representatividad	
España s/UE27	17,53%

Fuente: EUROSTAT + MARM + Conselleria do Mar + Alimarket. Datos 2008

Cifra de negocios	
UE 27	18.000 millones €
España	6.000 millones €
Representatividad	
España s/UE27	33,33%

Fuente: EUROSTAT + MARM + Conselleria do Mar + Alimarket. Datos 2008

De esta forma observamos como la industria transformación de productos de la pesca y de la acuicultura de la UE, ubicada en muchos casos en zonas costeras altamente dependientes de la pesca y la acuicultura, cuenta con 4.000 empresas en la UE27 y que en el mercado comunitario se comercializan más de 12 millones de toneladas de productos de la pesca y la acuicultura, lo que lo convierte en el primer mercado mundial, por delante del mercado de Japón y EEUU.

En este contexto, cabe destacar el peso específico que tiene la industria conservera de pescados y mariscos en el ámbito de la transformación de productos del mar, siendo Galicia la comunidad autónoma española en donde se produce un mayor volumen de las conservas españolas, con mas 65 empresas y generando cerca 12.000 puestos de trabajo.

Dicho esto, la industria alimentaria en general y la industria transformadora de productos del mar en general y la industria conservera en particular son sectores defensivos, por lo que en épocas de crisis su actividad no se ve tan

Representatividad de la producción de Conservas de Pescados y Mariscos de Galicia dentro de España

PRODUCCIÓN GALICIA	
VALOR (2009)	1.092.848 Miles €
Incremento s/2008	0.09%
VOLUMEN (2009)	302.823 Tm
Incremento s/2008	1.36%

PRODUCCIÓN ESPAÑA	
VALOR (2009)	1.300.957 Miles €
Incremento s/2008	0.09%
VOLUMEN (2009)	354.179 Tm
Incremento s/2008	1.95%

EXPORTACIÓN GALICIA	
VALOR (2009)	351.453 Miles €
Incremento s/2008	-14.98%
VOLUMEN (2009)	103.219 Tm
Incremento s/2008	-11.27%

EXPORTACIÓN ESPAÑA	
VALOR (2009)	483.588 Miles €
Incremento s/2008	-10.63%
VOLUMEN (2009)	127.339 Tm
Incremento s/2008	-9.09%

afectada como la de otros sectores, aun cuando lógicamente se ve perjudicada por la misma.

Los requisitos sanitarios europeos son los más exigentes de todo el mundo. Esto les dota de gran calidad y hace que sus productos gocen de la confianza de todos, pero ¿el tener que atenerse a estas normas tan estrictas les sitúa en desventaja respecto a otros mercados?

La industria española transformadora y conservera de productos del mar cumple los parámetros de control más exigentes, desde el origen de la materia prima hasta la elaboración del producto final. No puede decirse lo mismo en el caso de los productos procedentes de terceros países, que paradójicamente cada vez cuentan con unas mejores condiciones de acceso al mercado comunitario, propiciadas por la propia UE. Esto tiene un nombre y es el de "dumping". Es inadmisibles que a las industrias comunitarias se les exijan unos niveles altísimos en aspectos higiénico-sanitarios, medioambientales y sociales...entre otros, mientras que a las importaciones de terceros países se les abran las puertas sin restricciones.

El mercado del gran volumen se rige hoy por el factor precio, mientras que el mercado de gran calidad es un segmento pequeño. Nuestras empresas,

con su dimensión actual, deben dirigirse necesariamente al mercado del gran volumen donde manda el precio y ahí es donde la falta de exigencias a productos de terceros países en los aspectos reseñados anteriormente les posibilitan ofrecer un producto de calidad estándar a un precio inferior. Esto hace que competir bajo estas condiciones sea francamente difícil. Por ello, consideramos imprescindible que las administraciones desarrollen un riguroso control de la calidad de los productos que se comercializan en la UE a fin de garantizar la seguridad del consumidor y de velar por una competencia leal en los mercados.

Considera que el sector transformador se está adaptando a los nuevos tiempos, o por el contrario todavía necesitaría mayor inversión en tecnologías, investigación, etc. para continuar mejorando. ¿Hacia dónde se dirige hoy por hoy la industria?

En los últimos años, con la ayuda de los Fondos Estructurales IFOP y FEP, las empresas del sector transformador de productos de la pesca y la acuicultura han realizado importantes inversiones, lo que ha permitido una modernización y mejora de las instalaciones productivas. Dichas inversiones han contribuido de forma sustancial a la adaptación del sector a las nuevas exigencias en mate-

Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa

Nacido en Vigo, es licenciado, y Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Santiago de Compostela.

Desde 1991 es Secretario General de ANFACO-CECOPECA, cargo que compagina con otros puestos de gran responsabilidad. Así, es Presidente de EUROTHON, Presidente del Comité Internacional de la Sardina Pilchardus (CISAP), Secretario General de FEICOPECA, Director de la Revista Industria Conservera; miembro de la Junta Directiva de CEOE, es vocal del Comité Directivo de la Confederación de Empresarios de Pontevedra y miembro del Comité Ejecutivo de la Confederación de Empresarios de Galicia, entre otros muchos cargos.

En 2010 ha sido nombrado, además, Presidente de la Plataforma Tecnológica Española de Pesca y Acuicultura (PTEPA).

Además de su amplia experiencia en el sector transformador y conservador de productos de la pesca y la acuicultura, ha desarrollado también actividades docentes como profesor de diferentes Máster en universidades de Madrid, Barcelona y Vigo.



© ANFACO-CECOPECA

ria calidad e higiene, medioambiente y prevención de riesgos laborales y, al mismo tiempo, han posibilitado la incorporación de los avances tecnológicos aplicados a este sector.

Igualmente, en estos años, las empresas se han ido concienciando progresivamente de que para ser más competitivo no hay que aferrarse a competir exclusivamente en precio sino que ésta debe basarse en la calidad, la diferenciación y la inteligencia, es decir en la capacidad para aportar valor añadido a sus productos mediante la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación. En esta área, y en estos momentos, están incidiendo sobre la industria alimentaria en general, y la transformadora de productos del mar en particular, dos factores relevantes: el creciente conocimiento científico en relación a los alimentos y la salud y la aplicación de tecnologías emergentes a los procesos de fabricación (pulsos eléctricos, altas presiones, nanotecnología, envases activos). Las empresas del sector transformador de productos de la pesca y de la acuicultura han sabido sacar provecho de estos factores, desarrollando nuevos productos alimenticios más adecuados a las necesidades y preferencias de los consumidores y aplicando las nuevas tecnologías para el lanzamiento de productos con una mayor y mejor vida comercial

No obstante, pese a todos estos avances, en un mundo cada vez más internacionalizado y complejo donde la economía está basada en el conocimiento, las empresas sólo pueden seguir siendo competitivas en los mercados en la medida en que apuesten por la innovación continua. En este proceso, el capital humano y las nuevas tecnologías son los pilares de la generación de valor añadido y la capacidad de competir, porque ofrecen recursos para convertir en innovaciones los desarrollos científicos y tecnológicos y la capacidad de gestionar la complejidad. Gracias al conocimiento, las empresas están capacitadas para producir nuevos bienes y servicios, diferenciar productos, personalizar la relación con

el cliente, reducir tiempos y costes e incorporar mejoras organizativas.

Todas las actividades y sectores, y por consiguiente la industria transformadora de productos de la pesca y de la acuicultura, están afectados por estos condicionantes por lo cual sólo se mantendrán en el mercado las empresas que apuesten a la innovación permanente.

Las empresas transformadoras españolas están cada vez más presentes en mercados internacionales a través de la construcción de plantas de elaboración en terceros países, participación en empresas extranjeras, etc. ¿qué más puntos fuertes destacarían del sector para garantizar su futuro?

Entre los principales puntos fuertes del sector para afrontar con garantías los retos de futuro destacaría los siguientes:

- La calidad de las materias primas empleadas y la total garantía que ofrecemos a los consumidores de que los productos comercializados cumplen las más estrictas normas de calidad y seguridad alimentaria. Igualmente, conviene resaltar que los productos del mar transformados son muy saludables y nutritivos, gozan de buena imagen y tienen gran aceptación entre los consumidores.

- La experiencia y el buen hacer demostrado por los empresarios de este sector durante más de un siglo, así como su demostrada voluntad asociativa para defender sus intereses colectivos.

- La elevada penetración en los mercados exteriores, a los cuales se destina un porcentaje destacado del total de la producción.

- La existencia de instalaciones productivas modernas y tecnológicamente avanzadas y la apuesta decidida por parte de los empresarios del sector por la innovación permanente.

- Un excelente capital humano, lo cual constituye un activo estratégico y una fuente de ventaja competitiva sostenible.

De toda la gama de productos elaborados por ustedes, ¿cuál es el más demandado por el consumidor? ¿Están investigando en la elaboración de nuevos artículos?

Nuestro sector oferta al consumidor una amplia gama de productos en constante evolución, prueba de ello es que muchas de nuestras empresas manejan más hoy en día más de 100 referencias. España es el país del mundo que mayor variedad de productos y preparaciones de productos transformados de la pesca y la acuicultura presenta, todo ello apoyado en el I+D+i, fomentado desde ANFACO y su Centro Tecnológico, CECOPECA.

Nuestra industria ha desarrollado en los últimos años un continuo trabajo en el que se ha tratado de añadir valor a los productos del mar y la acuicultura mediante su transformación industrial en conserva, lo cual se ha logrado realizando importantes inversiones en renovación y modernización de instalaciones, fomento de la seguridad alimentaria, la calidad, la trazabilidad, la investigación, innovación y desarrollo tecnológico...entre otros aspectos.

Evidentemente nuestra sociedad evoluciona con el tiempo y ello afecta a la industria alimentaria e igualmente a la industria conservera. Me refiero a aspectos como el aumento de hogares unipersonales, el incremento de la edad media de la población o la creciente sensibilización social acerca de la importancia de llevar una dieta sana, entre otros.

Somos de la opinión de que estos aspectos hay que verlos como una oportunidad para sacar al mercado nuevos productos de calidad que satisfagan las necesidades de estos colectivos, abriendo nuevos segmentos de mercado mediante la apuesta por el I+D+i.

La industria transformadora de productos del mar ha dado buena muestra de su capacidad de adaptación a estos cambios sociales, elaborando novedosos productos que incorporan un valor añadido a unas materias primas que ya de por sí son excelentes.

“Nuestra industria se distingue, entre otras cosas, por su dinamismo”

¿Qué objetivos persigue una asociación como Conxemar?

Conxemar es una Asociación sin ánimo de lucro cuyo fin general es triple: la representación, la defensa y la gestión, en su más amplio sentido, de los intereses del sector.

Entre los fines particulares podemos citar, entre otros: fomentar el sistema de libre iniciativa privada en el marco de la económica de mercado, el desarrollo empresarial, la organización y ejecución de campañas de promoción del consumo, el estudio de las medidas que puede afectar al sector y la elaboración de propuestas, etc.

Desde su experiencia, ¿cómo definiría la situación actual de la industria transformadora de los productos de la pesca? ¿La globalización y la apertura de mercados está afectando al sector de alguna manera?

La industria transformadora de productos de la pesca, al igual que el resto de la industria agroalimentaria, está sufriendo los efectos de la crisis económica (retramiento del consumo, precios estancados o en descenso, etc.). Sin embargo nuestra industria se distingue, entre otras características, por su dinamismo y se observa una tendencia creciente hacia el exterior, aumentando su vocación exportadora y de búsqueda de nuevos mercados en Europa del Este, Rusia, etc.

Nuestra industria no puede sustraerse a la globalización. Por una parte facilita tanto el flujo de entrada de materias primas necesarias para nuestra actividad como nuestras exportaciones. Por el contrario, favorece el acceso a nuestros mercados de productos transformados procedentes de industrias de terceros países.

Los requisitos sanitarios europeos son los más exigentes de todo el mundo. Esto les dota de gran calidad y hace que sus productos gocen de la confianza de todos, pero ¿el tener que atenerse a estas normas tan estrictas les sitúa en desventaja respecto a otros mercados?

El hecho de que nuestros productos gocen de confianza entre el consumidor es el resultado de un esfuerzo constante de nuestra industria por mejorar nuestros productos (calidad, seguridad alimentaria, etc.) y es un factor básico

y positivo de nuestra actividad.

En principio los requisitos sanitarios son aplicables tanto a los productos fabricados en Europa como a aquellos procedentes del exterior que quieren acceder al mercado europeo por lo que no debería existir desventaja. Para ello es imprescindible que tanto en la frontera comunitaria como en las inspecciones realizadas en los terceros países los controles sean los adecuados y realicen su labor sin causar perturbaciones innecesarias en el tráfico y despacho de materias primas.

¿Considera que el sector transformador se está adaptando a los nuevos tiempos o por el contrario todavía necesitaría mayor inversión en tecnologías, investigación, etc. para continuar mejorando? ¿Hacia dónde se dirige hoy por hoy la industria?

Nuestro sector es un sector muy competitivo que se encuentra en adaptación constante (nuevos requisitos legales, nuevas demandas del consumidor, nuevos avances científicos y tecnológicos, etc.) por lo que existe la necesidad de una inversión continuada en I+D+i, formación, eficiencia energética, nuevos procesos y productos, etc. Las empresas están haciendo constantemente I+D+i, lo que se echa de menos es que las ayudas no tengan esto en cuenta y se destinen en parte a organismos que viven en circuito cerrado sin contacto con las empresas

Es difícil adivinar el futuro pero sí conocemos algunos factores que deben modificarse para poder mejorar la competitividad de nuestra industria y asegurar que sigue siendo una fuente de empleo y riqueza en el futuro. Entre estos factores se encuentra: facilitar el acceso a los mercados de materias primas, liberalizar el mercado de la energía, incrementar la productividad laboral, establecer vías adecuadas de acceso a financiación, etc.

Las empresas transformadoras están cada vez más presentes en mercados internacionales a través de la construcción de plantas de elaboración en terceros países, participación en empresas extranjeras, etc. ¿Qué más puntos fuertes destacaría del sector para garantizar su futuro?

En mi opinión el punto fuerte es la cultura de competitividad que existe

José Antonio Jiménez



Nacido en Madrid. Licenciado de Grado en Ciencias Biológicas. Ocupa puestos de responsabilidad en diversas asociaciones del sector: Asociación de Importadores (ALIMAR), Asociación de Industrias (ANIE), Asociación de Cocederos (ACOMAR) y Asociación CONXEMAR.

Participa en los grupos de trabajo del Comité Consultivo de la Pesca y de la Acuicultura comunitario en representación de la Asociación comunitaria de industrias de productos de la pesca (AIPCE) y la Asociación comunitaria de importadores y exportadores de productos de la pesca (CEP)

en nuestro sector. Es un sector formado por empresas acostumbradas a trabajar en un entorno competitivo, donde no existe restricción a la entrada de nuevas empresas y productos, sometido a una fuerte competencia por parte de los productos procedentes de las industrias de otros países, comunitarios y terceros, y con un consumidor entendido y exigente.

Todo ello ha conformado un sector muy competitivo, acostumbrado a trabajar con altos standards de calidad y seguridad alimentaria.

De toda la gama de productos elaborados por sus asociados, ¿cuál es el más demandado por el consumidor? ¿Se está investigando en la elaboración de nuevos productos?

Entre los productos más demandados podemos citar el pescado blanco (merluza, bacalao), cefalópodo (pota, calamar, pulpo) y crustáceos (langostino), en sus múltiples presentaciones (entero, filetes, rodajas, anillas, crudo o preparados, precocinados, etc.).

Como dijimos anteriormente los esfuerzos en investigación son continuos, en este caso en nuevos productos que respondan a las exigencias en evolución del consumidor nuevos formatos y formas de envasado, nueva preparaciones, alimentos más saludables, etc.

“España, con una sólida e impresionante tradición pesquera, es un actor principal en Europa y más allá de ésta”



María Damanaki

A lo largo de su mandato va a tener que enfrentarse a retos tales como la reforma de la Política Pesquera Común, en el marco de la Política Marítima Integrada, y el logro de la sostenibilidad del sector de la pesca. ¿Cómo planea enfrentarse a esos retos?

Si queremos avanzar, nuestra política tendrá que ser más clara, simple y ecológica. Hemos de abordar con urgencia los problemas ecológicos y el tema de la sobrepesca. Este enfoque no sólo refleja una política más ecológica sino que es además necesario para garantizar - a corto y largo plazo - la pesca en el mar y el pescado en nuestras mesas, y es el único camino a seguir para que los pescadores puedan permanecer en el mar.

Para que esto ocurra, se necesitan unos cambios de política drásticos. La sobrepesca ha de ser abordada mediante el uso de planes a largo plazo y siguiendo los consejos científicos en la definición de las oportunidades de pesca. A su vez, hemos de considerar eliminar los motivos de la sobrepesca, tales como la sobrecapacidad, y abordar muchas otras cuestiones como los descartes, el papel de la acuicultura y el desarrollo de una Política Marítima Integrada global y coherente, en beneficio de nuestras regiones costeras.

Un crecimiento inteligente, sostenible e integrador parece ser la clave sobre la que se basará la estrategia

UE2020. ¿Qué papel pueden jugar las pesquerías en el desarrollo de dicha estrategia?

Permitame comenzar por la palabra “sostenible”. Si bien el sector de la pesca es relativamente pequeño, los retos a los que se enfrenta reflejan, en pocas palabras, toda la agenda de desarrollo sostenible - una gran dependencia de los recursos naturales, la coincidencia de los objetivos medioambientales, sociales y económicos, la necesidad de una política más integrada que se base en un enfoque por ecosistemas, así como la necesidad de que la industria asuma una mayor responsabilidad en la gestión de las poblaciones. En este contexto, podemos decir que nuestra capacidad para avanzar - con la reforma de la PPC - hacia una pesca sostenible será una prueba de la credibilidad de la UE y su capacidad para liderar en el futuro la agenda de desarrollo sostenible.

Respecto a una política inteligente, si la innovación es una tónica para la economía europea, ésta lo es en mayor medida para un sector de la pesca que ha de hacer frente a la disminución de los recursos y a la competencia de terceros países, cuyos menores costes laborales los sitúan, a menudo, en una situación de ventaja. La única salida a esta situación es, desde mi punto de vista, una mayor innovación - fomentando, por una parte, la explotación sostenible de los recursos pesqueros y, por otra, dando un mayor valor añadido a los productos de la pesca.

Por último, es necesario que las pesquerías beneficien, en la mayor medida posible, a las comunidades costeras que dependen de la pesca. En nuestra política esto se traduce en un interés específico en la pesca costera artesanal mediante, por ejemplo, un acceso más sencillo a la financiación del FEP o mediante la creación de un nuevo eje en el FEP que se centre en el desarrollo sostenible de las zonas que dependen de la pesca.

Su primera visita oficial, tras aceptar su puesto, fue a España. ¿Cuál es su opinión sobre la situación del sector de la pesca en nuestro país?

España, con una sólida e impresionante tradición pesquera, es un actor principal en Europa y más allá de ésta.

España pesca en caladeros muy diversos, tanto en aguas del noroeste y del Mediterráneo como en aguas lejanas a través de acuerdos de colaboración pesquera con terceros países.

España puede estar orgullosa de contar con un sector de la pesca diversificado y muy dinámico, que contribuye de manera significativa a las economías de algunas regiones costeras. Es más, este sector es una valiosa fuente de empleo y de actividad económica para toda la cadena - transformación, comercio, sectores de compraventa al por mayor y al por menor, por mencionar sólo algunos. Este sector realiza una labor admirable al abastecer al importante mercado español, cuyos consumidores son conocidos por ser unos consumidores entendidos y entusiastas, así como a los mercados extranjeros a través de sus exportaciones globales.

“España puede estar orgullosa de contar con un sector de la pesca diversificado y muy dinámico”.

España aprovechó al máximo la financiación pública de la que en otro tiempo se disponía para la modernización de la flota y, como resultado de ello, cuenta con una flota relativamente moderna. No obstante, esto se ha acabado y ahora corresponderá a las flotas demostrar que pueden operar sin ayudas públicas.

Con algunas de las pesquerías hoy en día bajo presión, y en particular aquellas donde las poblaciones están en peligro, tendremos que ajustar las actividades pesqueras y las flotas a fin de que las poblaciones alcancen unos niveles que permitan una cosecha sostenible y máxime. No necesito decirle que esto representa un importante reto y que hará que un gran número de pescadores tengan que pasar por un período de transición.

La industria española, al igual que otras, tiene mucho que ganar de unas políticas dirigidas a la sostenibilidad medioambiental, económica y social, adecuadamente aplicadas y que propicien la igualdad de condiciones. Estas

políticas son un objetivo de la reforma de la Política Pesquera Común. Es por ello por lo que deseamos y esperamos que la industria y las autoridades españolas nos apoyen de forma plena y trabajen con nosotros en la consecución de una reforma de la política que propicie estos cambios.

La participación de las mujeres en el sector de la pesca es cada vez más activa y visible y la prueba de ello puede verse en la creación de redes de mujeres en diversos ámbitos, tanto nacionales como europeos.

No obstante, las mujeres tienen un largo camino que recorrer hasta alcanzar el mismo nivel que los hombres en este sector. ¿Qué medidas cree que debería tomar Europa para promover la igualdad de oportunidades en la actividad pesquera?

Tanto en la reunión que mantuve con un grupo de mariscadores que se encontraban trabajando en la costa como después de la misma, me quedé profundamente impresionada. Los mariscadores son un buen ejemplo de un grupo importante de pescadores de muy pequeña escala y técnicas de pesca rústicas, con una importante mano de obra femenina tanto en pesca como en transformación.

“El futuro FEP deberá contribuir a unas pesquerías inteligentes y ecológicas contribuyendo a los objetivos de la reformada PPC”.

A nivel europeo, Galicia posee una tasa de empleo relativamente alta en la industria pesquera, por lo que comprendo la importancia específica que la pesca tiene en la dimensión social. Estaría interesada en escuchar más a las autoridades gallegas sobre cómo podemos desarrollar algunos ámbitos, tales como las condiciones de trabajo, lo atractivo de la industria pesquera, la participación de las mujeres y el marisqueo en nuestras medidas con el fin de ayudar a priorizar la dimensión social. Las medidas específicas relativas a la dimensión social pueden ser aplicadas en el marco del nuevo Fondo de Pesca, y en particular a través del eje 4.

Es verdad que la contribución de las mujeres a la economía de una comunidad pesquera es, a menudo, infravalorada. Esto se debe principalmente a que las actividades que éstas realizan son a nivel familiar y no son declara-



María Damanaki

Nacida en Creta. Master en ingeniería química en la Universidad Politécnica nacional de Atenas (Grecia). En 1997 obtiene Diploma de 1 año por el curso “Las mujeres en puestos de liderazgo en Grecia”, realizado en el Departamento de Ciencias Políticas de la Universidad de Lancaster.

La recientemente nombrada Comisaria Europea de Pesca ha ocupado diferentes cargos de responsabilidad. En 2009 fue presidenta del Comité Selecto sobre Asuntos Exteriores y Defensa. Entre 2004 y 2009 fue miembro del Parlamento. Líder del grupo PASOK en los Comités Selectos sobre Asuntos Sociales, Educación y Cultura, y Medioambiente. Miembro

de la Asamblea Parlamentaria del Consejo de Europa y de la Unión Europea Occidental.

Miembro del Consejo Político del PASOK, responsable en Educación (2004-2006), Asuntos Sociales (2006-2007) y Cultura (2008-2009).

Miembro del Parlamento (2000-2003). Líder del PASOK (Partido Socialista) en los Comités Selectos sobre Educación y Cultura. Miembro de las Asambleas Parlamentarias del Consejo de Europa, la Unión Europea Occidental y la OTAN. Miembro de la Unión Interparlamentaria.

Candidata a la alcaldía de Atenas (1994-1998). Líder de la oposición en el Ayuntamiento de la ciudad.

Presidenta de la Coalición de Izquierda y Progreso (1991-1993). Primera mujer en la historia que dirige un partido político griego.

Elegida Miembro del Parlamento de manera continua entre 1977 y 1993. Cuando fue elegida por vez primera en 1977, a la edad de 25 años, fue el miembro del parlamento griego más joven de la historia que llegó a ser Vicepresidenta del Parlamento griego (1986-1990). Fue la primera mujer nombrada Vicepresidenta del Parlamento griego.

das. Me estoy refiriendo, por ejemplo, a las mujeres que ayudan al patrón del buque pesquero a llevar los libros contables y los asuntos administrativos y comerciales. Estos trabajos no son reconocidos en todos los países. Como resultado de ello, estas trabajadoras no siempre se benefician de la seguridad social. Y debido a que se ocupan de actividades informales, tampoco son tenidas en cuenta en las estadísticas.

Soy consciente de esta injusta situación y procuraré encontrar una solución para que el trabajo de las mujeres en activo en el sector de la pesca sea reconocido y que éstas puedan tener acceso a los beneficios que otros trabajadores reciben.

¿Cómo valora el actual Fondo Europeo de Pesca, ahora que se encuentra en un punto intermedio de su aplicación? ¿Qué futuro prevé para el siguiente período?

Sin duda, necesitamos acelerar la aplicación del FEP ya que aún nos enfrentamos a importantes retrasos causados por la tardía adopción de los documentos de programación, así como por los problemas que los Estados miembros se encontraron en la aprobación por la Comisión de sus sistemas

de gestión y control. Así pues, es aún muy pronto para evaluar el impacto del FEP sobre el terreno. Deberíamos contar con una imagen más clara sobre el avance que los Estados miembros han realizado hacia los objetivos establecidos en sus programas operativos con el informe de aplicación anual de este año así como con la tan llamada evaluación provisional que se espera para el año próximo.

El futuro FEP deberá contribuir a unas pesquerías inteligentes y ecológicas, contribuyendo a los objetivos de la reformada política pesquera común y a la estrategia Europa 2020. Necesitamos alejarnos de costosos subsidios a la flota y encaminarnos hacia ayudas a una mayor innovación y una pesca más sostenible. Debemos también hacer que haya una mayor conexión entre los objetivos de la PPC reformada y el FEP, que incluya un sólido mecanismo de condicionalidad. Por último, necesitamos seguir avanzando con el actual eje 4, el cual se centra en unas comunidades costeras viables, y permitir que los proyectos a financiar estén en manos de colaboraciones locales, los cuales conocen mejor sus propias necesidades.

Real Conservera une tradición y modernidad en su nueva planta

La empresa construye una factoría singular en Cambados con apoyo del Fondo Europeo de la Pesca, la Administración General del Estado y la Xunta de Galicia

Desde principios del siglo XIX, el apellido Peña está unido a la tradición conservera de Galicia. En 1920 la familia creó su primera fábrica de conservas, que se convirtió después en el segundo museo español del sector. Actualmente, el linaje de los Peña está encarnado por Real Conservera Española S.L., firma que construye una moderna planta en Cambados (Galicia). La inversión asciende a nueve millones de euros, de los cuales la empresa aporta el 40%. El 60% restante (un total de 4.387.962,12 €) está cofinanciado por el Fondo Europeo de la Pesca (36,60%), la Administración General del Estado (11,70%) y la Xunta de Galicia (11,70%).

La factoría se sitúa en el polígono industrial "Sete Pias" de Cambados, en el corazón de la Ría de Arousa. Esta ubicación está escogida estratégicamente, ya que es una zona de gran tradición conservera, tiene acceso directo a las mejores materias primas y dispone del personal especializado y la industria auxiliar necesaria (cocederos, depuradoras, etc.). Las instalaciones están dedicadas a la fabricación y elaboración de conservas de pescados y mariscos gallegos de calidad. Para ello, Real Conservera cuenta con 38 compradores dedicados a seleccionar los mejores productos en origen en cerca de

74 puertos pesqueros a lo largo de la costa de Galicia.

Amplia oferta

A partir de esta materia prima, Real Conservera elabora una extensa gama de productos. En primer lugar, produce conservas de pescados y mariscos habituales como la sardina, bonito, almeja, berberecho, etc. Estos productos, recolectados en el momento óptimo de la campaña, se sazonan en aceite de oliva, vinagre y especias con denominación de origen. Por su parte, los caldos de la cocción se filtran, enriquecen y envasan para ofrecer una gama de sopas de marisco naturales.

Una segunda línea de trabajo consiste en recuperar recetas desaparecidas, como las ostras en escabeche o la lamprea a la bordalesa. De esta forma, la empresa quiere diferenciarse y sorprender a sus clientes. En tercer lugar, Real Conservera desarrolla nuevos productos, como las conservas de algas o erizo de mar, los patés de pescado y el "caviar" de huevas. Con ese fin, la firma invertirá el 10% de sus beneficios en I+D+i.

Para producir todas estas gamas con las máximas garantías de calidad, Real Conservera ha concebido una innovadora factoría que aúna tradición y modernidad.

Instalaciones singulares

Con el propósito de rehuir la asociación habitual entre fábrica de conservas y nave industrial, la empresa planteó un edificio con dos partes claramente diferenciadas. La zona noble, con una superficie de 800 m² y una fachada que evoca la de una fábrica anterior que tuvo la familia Peña hasta 1939, acoge las oficinas, un museo dedicado a la tradición conservera de este linaje y un espacio innovador a disposición de chefs,



Área de producción de Real Conservera.

enólogos y bodegueros de prestigio. El objetivo es fomentar la investigación de platos de alta cocina elaborados a partir de conservas y maridados con los mejores vinos. De esta forma, se persigue abrir nuevos mercados para el sector y, a la vez, promocionar la imagen de la empresa emulando el exitoso modelo adoptado por el sector del vino.

Por su parte, la zona industrial tiene unas instalaciones de 2.800 m² diseñadas con los sistemas más punteros de control de calidad, trazabilidad y certificación. Al mismo tiempo, también recupera antiguos procedimientos manuales que han caído en desuso pero permiten crear productos únicos en el mercado. Además, las instalaciones cuentan con un laboratorio de última generación, que supone una garantía adicional para los clientes y evita tener que recurrir a laboratorios externos, lo cual ralentiza la producción.

En cuanto al medioambiente, se está dotando a la fábrica de un sistema de depuración biodegradable que no requiere el uso de productos químicos, así como de colectores solares térmicos para agua caliente sanitaria. Esto garantiza un impacto mínimo en el entorno. El proyecto supone un estímulo económico para la



Fachada de las instalaciones de Real Conservera.

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-CECOPESCA 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-CECOPESCA, 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-CECOPESCA- 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-CECOPESCA. 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.

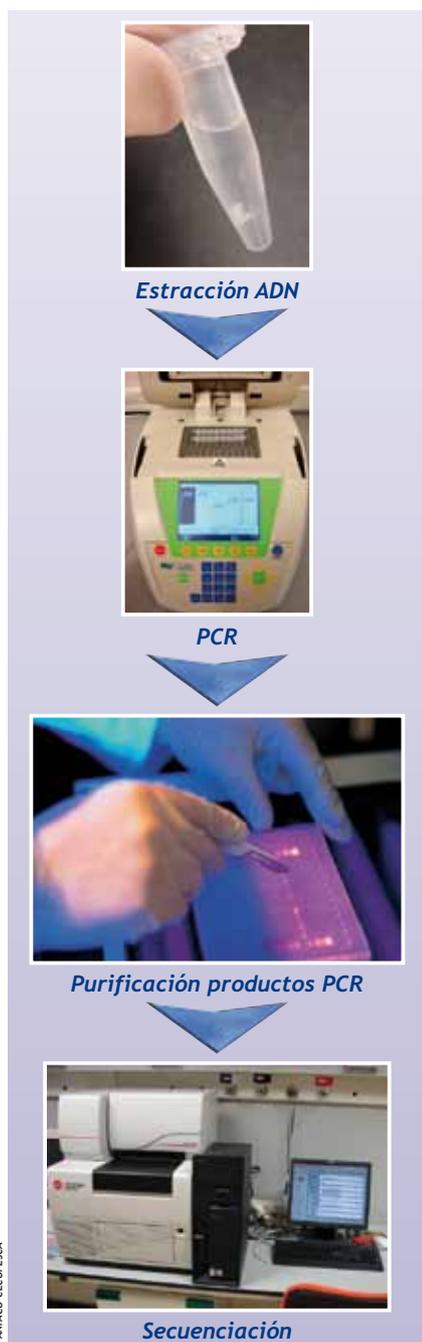
El proyecto permitirá a la industria pesquera la identificación genética de especies pelágicas.

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 físico-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

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.



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

Procosur, un líder de referencia en pescados y mariscos procesados

La empresa construye una planta en Cádiz con ayuda de la cofinanciación del Fondo Europeo de Pesca, la Administración General del Estado y la Junta de Andalucía

“Del mar sólo lo mejor” es el lema de Procosur, empresa perteneciente al Grupo Productos Congelados del Sur, S.A. Fundada en 1984 por empresarios gaditanos, la firma afronta actualmente la construcción de una nueva planta industrial de 9.000 m², que se empezó a gestar en 2009 coincidiendo con el 25 aniversario de la compañía.

Desde que inició la actividad en su sede original de la calle Magallanes de Cádiz, donde comenzó a elaborar los primeros productos, contar con instalaciones modernas y adecuadas a su capacidad productiva ha sido una preocupación constante de Procosur. Por eso la empresa inauguró en 1988 su primera planta en el polígono industrial El Trocadero de Puerto Real (Cádiz) e instaló en 1996 su segunda factoría en la Zona Franca de Cádiz. La firma también cuenta con una delegación en Agadir (Marruecos).

Líder en pescados y mariscos

Procosur está especializada en la elaboración y comercialización de

pescados y mariscos, que obtiene en los mejores caladeros del mundo y sirve en varios formatos (crudos, cocidos, refrigerados o congelados) a clientes de toda España y Europa. La empresa elabora unas 6.000 toneladas anuales de producto terminado, con un cumplimiento estricto de las normas sanitarias y de calidad de la Unión Europea.

La materia prima procede de las mejores zonas pesqueras del mundo (se nutre de 15 puntos de abastecimiento en cuatro continentes), con una especial predilección por los caladeros gaditanos y andaluces. Tras la llegada a sus instalaciones, el pescado y el marisco se procesan y envasan con un control de calidad integral, que abarca desde el punto de origen hasta la mesa del consumidor. La empresa también cuenta con su propia flota de vehículos, que distribuye los productos a nivel nacional e internacional.

La principal planta industrial de Procosur está ubicada en la Zona

Franca de Cádiz y tiene 4.900 m², la mayor parte de ellos dedicados a la producción y elaboración de productos congelados y refrigerados. Además, Procosur cuenta con otro centro de elaboración de 2.160 m² localizado en Puerto Real (Cádiz), que está especializado en la producción de pulpo, uno de los artículos estrella de la empresa. También dispone de tres depósitos frigoríficos con una capacidad para almacenar 1.500 toneladas.

Nueva planta en Cádiz

Sin embargo, dichas instalaciones ya no bastan para mantener el crecimiento de Procosur, por lo que la empresa construye actualmente una nueva planta de 9.000 m² en la Zona Franca de Cádiz. El proyecto supondrá una inversión de aproximadamente 12,5 millones de euros, de los cuales la empresa aporta el 60%, el Fondo Europeo de Pesca un 20%, la Administración General del Estado un 12% y la Junta de Andalucía el 8% restante.

Tienda de Procosur en la que destaca el lema de la empresa.



Las nuevas instalaciones de Procosur sustituirán a las actuales y centralizarán todas las actividades de elaboración de pescado, crustáceos y cefalópodos. Contarán con los equipos, maquinaria y tecnología más avanzadas para desarrollar nuevos procesos y formatos de producto, además de permitir aumentar un 30% la producción de la firma. La factoría también incluirá un centro de Investigación y Desarrollo que canalizará la constante dedicación de la empresa a la mejora y renovación de sus productos.

Una vez entre en funcionamiento en 2011, la nueva planta de Procosur dará empleo a 200 trabajadores, lo cual supondrá un estímulo económico y social para esta zona del litoral andaluz. Además, con esta inversión Procosur se consolida como referente en la elaboración de pescados y mariscos procesados de calidad en España y en Europa.

Proyectos de crecimiento

Paralelamente a la construcción de su nueva planta industrial, Procosur

está inmersa en diversas iniciativas de crecimiento estratégico, con el objetivo de aumentar las ventas de sus diferentes líneas de negocio: mayorista, minorista y consumidor final. Todas ellas contribuyen a que su volumen de facturación supere los 40 millones de euros anuales.

En el canal mayorista, Procosur comercializa actualmente sus productos en el mercado nacional e internacional. Su red de distribución abarca todas las Comunidades Autónomas y los principales países de la Unión Europea, mercados que Procosur quiere continuar desarrollando. A su vez está empezando a desarrollar contactos comerciales fuera del continente Europeo: Estados Unidos, Tailandia y China,

Para la venta minorista, destinada al sector hostelero (restaurantes, hoteles, etc.), pescaderías o empresas de comercialización al por menor, Procosur cuenta con una red de puntos de venta propios formada por tiendas tipo Cash & Carry, delegaciones comerciales,

lonjas y puntos de venta en Mercasevilla. En la actualidad debido al éxito de esta línea de negocio la empresa tiene planes de crecimiento potenciando nuevos puntos de ventas en los principales mercados españoles.

Así mismo, Procosur dispone de una red de 30 tiendas propias para la venta directa al consumidor final, situadas estratégicamente en los principales núcleos urbanos de la provincia de Cádiz. La empresa prevé expandir esta línea de negocio mediante la apertura de nuevas tiendas en las provincias de Cádiz y Huelva en los próximos años.

Según aseguran los responsables de la compañía, la visión estratégica de Procosur es llegar a ser la empresa líder en el mercado español de pescados y mariscos congelados y refrigerados, así como consolidar el proceso de expansión de la firma en el exterior.

Especialidad en pulpo

El pulpo es uno de los productos más conocidos de Procosur. No en vano, fue la primera empresa que lanzó al mercado nacional el pulpo cocido a partir de un proceso importado de Japón, lo cual la situó en primera línea del sector. Esta innovación fue rápidamente imitada por sus competidores, pero la compañía ha seguido marcando tendencias gracias al gran esfuerzo de Investigación y Desarrollo que realiza para continuar satisfaciendo las necesidades de los clientes. Hoy Procosur comercializa más de 300 referencias y trabaja constantemente para crear nuevos productos que afiancen su liderazgo en el mercado.



© PROCOSUR S.A.



© PROCOSUR S.A.

Webs y links de Transformación

Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO-CECOPESCA)

Asociación empresarial, sin ánimo de lucro, que en base a su vocación de servicio, representación, defensa y promoción de los intereses económicos, sociales y profesionales de sus asociados, pone a su servicio sus modernas instalaciones y su personal, como asociación plurisectorial representativa de diferentes sectores ligados a la transformación de productos de la pesca y la acuicultura. Hay que destacar el carácter internacional de ANFACO-CECOPESCA, dado que cuenta entre sus asociados con empresas de distintos países europeos y latinoamericanos.

<http://www.anfaco.es>

CONXEMAR

Asociación Española de Mayoristas, Transformadores, Importadores y Exportadores de Productos de la Pesca y la Acuicultura consolidada como un instrumento de unión fundamental en el sector del congelado en nuestro país. Su objetivo principal es representar y defender los intereses de sus asociados y del sector en el ámbito europeo, nacional y autonómico.

<http://www.conxemar.com>

Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA)

La Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura bajo el soporte de la Secretaría General del Mar surge para promover la I+D+i en el sector de la pesca y acuicultura, incluyendo la transformación y comercialización de sus productos. El objetivo principal de la PTEPA es agrupar a todas las partes interesadas dentro del sector pesquero y acuícola, aunando y coordinando acciones e información en relación a las tecnologías a las que dedican sus esfuerzos con el fin de promover una estrategia nacional común en investigación desarrollo e innovación

<http://www.ptepa.org/PTEPA.htm>

INTERATUN

La Organización Interprofesional del Atún - INTERATUN engloba a los armadores de buques atuneros y a la industria transformadora y comercializadora de atún, estando representada en ella las organizaciones OPAGAC y ANABAC-OPTUC por la parte armadora, y ANFACO y la Federación Nacional de Asociaciones de Fabricantes de Conservas, Semiconservas y Salazones de Pescados y Mariscos por parte de la industria de transformación y comercialización. INTERATUN nace con objeto de representar y defender los intereses de la industria atunera desde el punto de vista de los diferentes subsectores que se interrelacionan en base a un nexo común como es el atún, una de las especies más importantes para la industria pesquera y transformadora a nivel mundial.

<http://www.interatun.com>

Centro de Innovación y Tecnología de la Pesca y Transformación de Productos Pesqueros (CIT GARUM)

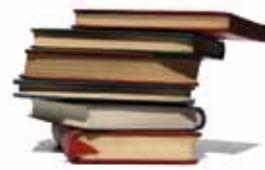
El Centro de Innovación y Tecnología GARUM, con sede en Isla Cristina, ofrece servicios avanzados en tecnologías de alimentos del mar, tecnologías de procesos y tecnologías de sostenibilidad. Además de servicios avanzados en prospectiva, desarrollo de negocio, internacionalización, incubación empresarial, desarrollando capacidades para interactuar a escala internacional y estructurar todo tipo de proyectos.

<http://www.citgarum.com>

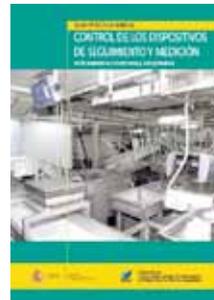
Centro Tecnológico del Mar - Fundación CETMAR

Fundación promovida por la Xunta de Galicia (Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos y Dirección Xeral de I+D) y Ministerio de Educación y Ciencia. Tiene como objetivo contribuir a mejorar las condiciones para el desarrollo sostenible de los recursos marinos y, en este marco, contribuir a mejorar la eficiencia de los sectores de la pesca, la acuicultura, la transformación de los productos pesqueros y todas aquellas actividades directa o indirectamente relacionadas con el uso y la explotación del mar y sus recursos.

<http://www.cetmar.org>



Bibliografía



Guía práctica para el control de dispositivos de seguimiento y medición en las industrias conservera y congeladora

Guía práctica para el control de los dispositivos de seguimiento y medición en la industria conservera y congeladora, cuyo objetivo es orientar a las empresas transformadoras sobre los requisitos necesarios que deben cumplir para la implantación voluntaria de un sistema de control de calidad.

Publica: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
Año de Publicación: 2009



LA ACTIVIDAD PESQUERA MUNDIAL. Una revisión por países

Colección Estudios Marítimos
Este trabajo analiza el conjunto del sector pesquero mundial desde las diferentes áreas de pesca. Lleva a cabo un preciso y sistemático análisis del marco socio-económico de los distintos segmentos de la actividad y explica cómo las distintas variaciones de la producción y del comercio influyen en las magnitudes económicas de cada país.

Publica: Colección de Estudios Marítimos
Año de Publicación: 2008



Revista de Fondo Europeo de la Pesca en España

Edita: Dirección General de Ordenación Pesquera. Secretaría General del Mar. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Dirección: Juan Ignacio Gandarias Serrano
Subdirección: José Luis González Serrano

Consejo de Redacción: Begoña Bustinza Novella, Luis Sastre Sansegundo, Mar Sáez Torres

Dirección: c/ Velázquez, 144. 28006 - Madrid
E-mail: uaifop@mapya.es

Nº NIPO: 770-10-080-1

Web FEP ESPAÑA

<http://www.mapa.es/es/pesca/pags/fep/fep.htm>



CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO SANAS POR NATURALEZA

Ya no tienes que preocuparte
por comer saludablemente.
Dentro de cada conserva de
pescados y mariscos hay un alimento
sano y nutritivo, beneficioso
para tu salud y la de los tuyos,
ideal tanto para consumir a diario,
como para ocasiones especiales.
Pura energía, pura vitalidad.

FROM

*Por nuestro pescado de hoy
y de mañana*

www.from.es



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO