



CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE A CONSELLERÍA DO MAR E A ASOCIACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXES E MARISCOS (ANFACO-CECOPESCA) PARA A PROMOCIÓN E A MELLORA DA COMERCIALIZACIÓN DAS CONSERVAS DE PRODUTOS PESQUEIROS NO ANO 2022

MEMORIA XUSTIFICATIVA

Mercedes Rodríguez Moreda, directora xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica da Consellería do Mar, **DECLARA:**

Que esta Dirección Xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica ten previsto formalizar coa da Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos – Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (en diante ANFACO-CECOPESCA) o instrumento convencional arriba referido por un período de vixencia que abrangue dende o 3 de xaneiro de 2022 ata o 30 de decembro de 2022.

Que o instrumento convencional ten por obxecto:

Establecer as bases de colaboración entre a Consellería do Mar e ANFACO-CECOPESCA para a coordinación de accións de promoción das conservas de produtos pesqueiros e a mellora da súa comercialización.

As accións específicas que se van realizar derivadas deste obxecto son as que seguen:

1 XORNADAS PARA A MELLORA DA COMPETITIVIDADE DO SECTOR

A situación económica actual afecta a competitividade do sector industrial transformador e conserveiro de produtos da pesca e da acuicultura de Galicia, que opera nun contexto cada vez máis cambiante e esixente. Todo isto demanda a adaptación e a reciclaxe do noso tecido industrial, co obxectivo de afrontar con éxito os seus retos e desafíos.

Neste contexto, cada vez con maiores esixencias empresariais que deben ser atendidas para así lograr un crecemento e expansión do sector, faise necesario máis que nunca situar o coñecemento fronte as previsións, co fin de contribuír a unha planificación e pór a disposición das empresas ferramentas que lles permitan mellorar a toma de decisións e a planificación estratéxica. Proponse



a realización de 4 xornadas sobre temáticas actuais e innovadoras, como poden ser a transformación dixital, o *marketing*, a I+D+i, a sustentabilidade e a internacionalización, entre outras.

2 ESTUDO SOBRE O MERCADO E CONSUMIDOR DE CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO EN ESPAÑA

Unha análise en profundidade do mercado de conservas de peixe e marisco nacional e entender o consumidor é esencial para a visión estratéxica do sector industrial transformador e conserveiro de produtos da pesca e da acuicultura de Galicia.

Coa realización do estudo preténdese entender o mercado de conservas de peixe e marisco dentro do fogar; o impacto da Covid-19; entender o comportamento do comprador/consumidor; identificar as tendencias específicas desta categoría; identificar as pancas de crecemento e identificar as melloras na experiencia de compra e consumo.

Para elo, a través do mesmo realizarase unha completa visión do mercado de conservas de peixe e marisco en España dende a óptica de compra como na de consumo, có obxectivo de coñecer as tendencias na adquisición de conservas de peixe e marisco e o impacto da Covid-19, así como o seu consumo e as tendencias, entre outros aspectos.

3 PROMOCIÓN DE CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO EN FEIRAS Y PROSPECCIÓN DE MERCADOS

Co obxectivo de potenciar e promocionar a imaxe do sector industrial transformador e conserveiro de produtos da pesca e da acuicultura de Galicia en diferentes mercados e impulsar a súa presenza exterior, existe hoxe en día ferramentas clave como son a asistencia a feiras, prospeccións de mercados que serven como unha vía de coñecemento dos mercados, unha vía de contacto con compradores/importadores, e como un medio de promoción dos produtos de Galicia. Para poder conseguir estes obxectivos é primordial estar presentes nos diferentes eventos.

Neste ámbito, propónse promocionar os produtos de mar e da acuicultura en conserva de Galicia nas feiras de alimentación internacional como son: Alimentaria (4 o 7 de abril de 2022) e SIAL París



(15-19 de outubro de 2022), eventos que contan con gran número de visitantes locais e internacionais.

Polo tanto, aproveitando ditos eventos, propónse a realización dunha presentación / degustación dos produtos do mar de Galicia coincidindo coa celebración destas feiras. Invítarase ademais das empresas produtoras, a clientes, importadores, distribuidores e organismos e institucións, sendo un punto de encontro e intercambio.

Asemade, co motivo da participación en SIAL París, realizarase unha prospección do mercado francés, visitando diferentes puntos de venta para a análise da oferta de produtos da pesca e da acuicultura.

4 ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Os produtos do mar, incluíndo as conservas de peixe e marisco, son un elemento esencial na Dieta Atlántica contribuíndo a levar unha dieta equilibrada. Asemade, estes produtos aínda que non precisan de preparación adicional para o seu consumo, pola súa versatilidade e variedade son un ingrediente cada vez máis introducido na cociña.

Polo tanto, considérase fundamental promover o aspecto gastronómico das conservas co obxectivo de ensinar ós consumidores a forma de elaborar e presentar pratos con estes produtos do mar, e de coñecer os seus beneficios nutricionais.

Para isto, desenvolveranse diversas accións de promoción como poden ser *showcookings*; obradoiros; degustacións, etc. en diversos contextos como eventos e festas gastronómicas, puntos de venta, Camiño de Santiago, entre outros...

5 PROMOCIÓN DAS CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO EN MEDIOS OFFLINE /ONLINE

Tanto os medios de comunicación *offline* como os online teñen un gran alcance xa que, dependendo do público obxectivo, chegan a un gran número de persoas e consumidores. A fusión dos canais virtuais, con unha resposta máis inmediata para os consumidores actuais, cos canais tradicionais, son un xeito de reforzar e consolidar a estratexia de comunicación do sector transformador e conserveiro de produtos do mar alcanzando un maior público.



Con esta promoción a través de diferentes contidos (audiovisuais, artigos, imaxes,...) pretendese xerar e reforzar a confianza do consumidor das conservas de peixe e marisco, como alimento seguro, nutritivo e rico; enxalzar a variedade de produtos e preparacións que pódense encontrar no mercado; promocionar a súa versatilidade gastronómica e a súa excelencia e calidade e sustentabilidade.

6 ACTIVIDADES RELACIONADAS COA DIXITALIZACIÓN 360° E FOTOGRAMETRÍA 3D PARA OS FONDOS DO MUSEO ANFACO

Nos últimos anos, e cada vez máis, a dixitalización xoga un papel primordial na industria transformadora e conserveira de produtos do mar de Galicia no ámbito cultural e patrimonial. As tecnoloxías dixitais convértense no centro de case tódolos aspectos de traballo dos museos para satisfacer as novas realidades, ofrecendo solucións en relación coas súas funcións, dende os fondos da colección ata localizacións industriais e expositivas.

Nesta decidida aposta, propónse por en valor a colección do museo ANFACO mediante diferentes accións de dixitalización 360° e fotogrametría 3D para os fondos da colección e as contornas industriais relacionadas. Tódolos activos unha vez dixitalizados, son procesados para xerar documentación de preservación e difusión.

Que existe converxencia de intereses entre as entidades asinantes en orden á consecución do obxecto referido.

Que o instrumento convencional que se pretende asinar se fundamenta no seguinte:

O Estatuto de Autonomía de Galicia atribúe á Comunidade Autónoma, no seu artigo 28º, a competencia para o desenvolvemento lexislativo e a execución da lexislación do Estado no ámbito da ordenación do sector pesqueiro. Neste sentido o artigo 3.4 da Lei 11/2008, do 3 de decembro, de pesca de Galicia, modificada pola Lei 6/2009, do 11 de decembro, inclúe dentro das materias correspondentes á competencia da Comunidade Autónoma as relativas á ordenación do sector pesqueiro galego, á ordenación das estruturas, aos mercados, á comercialización, á manipulación, á transformación e á conservación dos produtos pesqueiros e a promoción das estruturas de comercialización mediante o apoio aos sectores produtivos na distribución dos produtos do mar. Así mesmo, no seu artigo 2.7, a citada Lei destaca: "7. Desenvolver e mellorar os procesos de



comercialización e transformación dos produtos pesqueiros, así como fomentar o exercicio dun comercio responsable que garanta a calidade, a trazabilidade e a identificación dos produtos”.

A Consellería do Mar ten entre os seus obxectivos prioritarios a potenciación, difusión e promoción dos sectores e produtos pesqueiros galegos, co fin de intensificar o coñecemento dos mesmos e incrementar así a súa competitividade.

ANFACO-CEPOPESCA é unha asociación, sen ánimo de lucro, representativa da práctica totalidade do sector conserveiro dos produtos pesqueiros. Entre os seus fins está a realización de todas aquelas accións encamiñadas á promoción dos produtos derivados da pesca, o marisqueo e a acuicultura. Sendo a única asociación do sector conserveiro, capacitada para executar o investimento inmaterial obxecto deste convenio de colaboración, polo que non sería posible promover a concorrència competitiva con outras asociacións do sector.

A Consellería do Mar e ANFACO-CEPOPESCA están interesados na potenciación do sector da conservación e transformación dos produtos pesqueiros en Galicia, así como na mellora da situación socioeconómica das xentes que viven desta industria, polo que cómpre establecer as condicións que permitan a coordinación de accións de promoción das conservas de produtos pesqueiros.

Que os intereses converxentes das partes asinantes exclúen o ánimo de lucro, e non poden satisfacerse axeitadamente mediante a celebración dun contrato dos contemplados na Lei 9/2017, de 8 de novembro, de contratos do sector público, ou doutro instrumento alleo á natureza estritamente convencional.

En atención ao exposto, e a fin de dar cumprimento ao preceptuado no artigo 15.2 da Lei 1/2016, de 18 de xaneiro, de transparencia e bo goberno, estímase xustificado o recurso á sinatura do instrumento convencional que se pretende, con exclusión doutras figuras.

E para que conste, asínase esta memoria, en Santiago de Compostela

