



**CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE A CONSELLERÍA DO MAR E A ASOCIACIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXES E MARISCOS (ANFACO-CECOPECA) PARA A PROMOCIÓN E A MELLORA DA COMERCIALIZACIÓN DAS CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEIROS NO ANO 2020**

**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 adelante ANFACO-CECOPECA) o instrumento convencional arriba referido por un período de vixencia que abrangue dende o 20 de decembro de 2019 ata o 30 de decembro de 2020.

Que o instrumento convencional ten por obxecto:

Establecer as bases de colaboración entre a Consellería do Mar e ANFACO-CECOPECA 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 SOBRE CLAVES DE FUTURO PARA O SECTOR**

O sector industrial transformador e conserveiro de produtos da pesca e da acuicultura de Galicia enfróntase a maiores esixencias empresariais, que deben ser atendidas para lograr o seu crecemento e expansión.

Polo tanto, considérase adecuado levar a cabo polo menos 4 xornadas, no marco dalgunha das seguintes temáticas: comercio e internacionalización, sustentabilidade, competitividade, seguridade e calidade alimentaria e innovación.

**2. DEMOSTRACIÓNS DE COCIÑA, CLASES MAXISTRAIS E DEGUSTACIÓNS**

Os produtos do mar son un elemento esencial dunha dieta equilibrada. As conservas de peixe e marisco contribúen a cubrir unha gran parte das necesidades diarias de proteínas e vitaminas dos consumidores. Obsérvase moitas veces un descoñecemento do consumidor no relativo a forma de preparación, cociñado, presentación e consumo destes produtos.

Deste xeito, considérase cada vez máis importante ensinar aos consumidores a forma de elaborar e presentar pratos con estes produtos do mar, fomentando así un maior consumo.





Por iso, solicitamos organizar polo menos 6 demostracións de cociña / clases maxistrais / degustacións con conservas de peixe e marisco para demostrar a súa versatilidade e papel na cociña e na gastronomía actual.

O público obxectivo desta acción serían os cociñeiros, tanto do fogar como da restauración, e os consumidores en xeral. A idea é ofrecerlles propostas e receitas de elaboración e presentación con conservas de peixe e marisco.

### 3. PROMOCIÓN DAS CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO (FOODTRUCK E/OU OUTRAS ACCIÓNS)

Para o fomento do consumo xeral de conservas de peixe e marisco é vital a realización de accións de promocións onde o consumidor sexa o destinatario principal co obxectivo de fomentar a inclusión destes produtos na súa dieta.

Para isto, desenvolveranse diversas accións que utilizarán soportes creativos e próximos á poboación, acompañándose das actuais tendencias. Por exemplo, utilizando o foodtruck “Cata la Lata” como medio rápido de acercarse ó consumo na rúa en diversos contextos (como poderían ser o Camiño de Santiago, eventos gastronómicos, deportivos etc.); ou mediante outras accións concretas relacionadas con temas de actualidade que aporten valor engadido e diferenciación á conserva: sustentabilidade, gastronomía, etc.

O obxectivo é fomentar o consumo destes produtos, a través de degustacións dos mesmos e o reparto de material de difusión e de promoción, en diferentes contornas de interese xeral ou de actualidade.

### 4. PROMOCIÓN DAS CONSERVAS E PRODUTOS DO MAR NO MARCO DE DÚAS FEIRAS DE CARÁCTER ESTRATÉGICO E INTERNACIONAL

No ano 2020, no marco da prospección de mercados, está previsto a participación en diferentes feiras de carácter internacional, como a feira Alimentaria, que se celebra do 20 ó 23 de abril de 2020, e a feira SIAL, que ten lugar en París do 18-22 de outubro de 2020. Ambas feiras son estratégicas para o sector industrial transformador de conservas de peixe e marisco.

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





encontro e intercambio. No caso da feira SIAL valorarase, en función da dispoñibilidade, a celebración do evento o día previo ó inicio da feira na Embaixada de España en París.

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.

## 5. ANÁLISE E PROSPECCIÓN DE MERCADOS OBXETIVO (ASIA E AMÉRICA)

O mercado americano e asiático son dous dos principais mercados obxectivo para a industria de conservas e transformados de peixe e marisco. Co fin de fomentar e promover as exportacións da citada industria nestes mercados, propónse a realización de accións de promoción, prospección e/ou formación. No ámbito asiático, poderíamos citar China, mentres que no caso americano citamos Brasil e/ou N. York.

## 6. PLAN PARA A CREACIÓN DE VALOR COMPARTIDO NO SECTOR REPRESENTADO POR ANFACO-CECOPECA

Realizarase un diagnóstico e Plan Director sectorial que sitúe a ANFACO-CECOPECA e as súas empresas asociadas como organizacións creadoras de Valor Compartido, incluíndo a súa aliñación cos Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable. Incluirá unha memoria de Valor Compartido 2020, unha ferramenta de medición do impacto e unha divulgación sobre a xeración de Valor Compartido ás empresas.

Así, se espera unha mellora na relación das empresas coa súa contorna, reforzando a súa reputación e compromiso e situándose como entidades pioneiras que transforman o seu ámbito sectorial.

## 7. GUÍA PARA EL CÁLCULO, CERTIFICACIÓN E COMUNICACIÓN DA PEGADA DE CARBONO

Co obxectivo de sensibilizar ás empresas do sector sobre as vantaxes de ter e demostrar un compromiso ambiental, se levará a cabo a elaboración dunha Guía de recomendacións para a cuantificación, certificación e comunicación da pegada de carbono na industria de elaboración de conservas de produtos da pesca e a acuicultura, facendo un especial fincapé nas metodoloxías de cálculo da pegada de carbono e a identificación das etapas, fases e operacións nas que sexa posible o desenvolvemento de accións de mellora.

## 8. ESTUDIO SOBRE O MERCADO DAS CONSERVAS DE PEIXE EN CHINA: A IMPORTANCIA DO ATÚN





China produce máis dun terzo do peixe consumido no mundo. Ó mesmo tempo o seu sector pesqueiro, acuícola e transformador experimentou un crecemento espectacular nas últimas décadas, converténdose nun importante operador no mercado mundial destes produtos. Respecto ó comercio exterior, China é o terceiro importador mundial de produtos acuáticos. China sitúase tamén como un mercado estratéxico para a exportación de peixe e marisco debido a puxanza da súa clase media, ás cifras absolutas de consumo e a súa crecente demanda de peixes de importación polo forte interese nunha dieta máis diversificada e nutritiva.

Nesta contorna propónse a realización dun estudo sobre o mercado das conservas de peixe en China, destacando a importancia do atún. Neste estudo, delimitarase o sector chinés de produtos da pesca e a importancia de China a nivel mundial, con especial referencia ó atún. Esta análise comprenderá a situación actual, evolución e perspectivas futuras. Tamén se realizará unha análise da oferta, prestando especial atención ás fontes de abastecemento de materia prima, á frota chinesa, o desenvolvemento da industria de procesado de atún e o destino dos seus produtos, en especial no mercado da UE. O análise do marco regulador será tamén un aspecto clave do estudo.

## 9. CONSOLIDACIÓN DA OFICINA DE TRANSFORMACIÓN DIXITAL

O proceso de dixitalización está a cambiar a nosa vida cotiá, os nosos hábitos de consumo e a forma en que fabricamos, traballamos e comunicámonos. Esta transformación dixital vai máis aló do uso de novas tecnoloxías, repercutindo directamente nos modelos de negocio das empresas, converténdose nun activo fundamental e nunha panca crave para potenciar a súa competitividade. Tal é a magnitude destes cambios a nivel mundial, que deu lugar ao xurdimento da denominada “Nova Economía” ou “Economía Dixital”, unha economía baseada na tecnoloxía dixital.

Os retos asociados á dixitalización afectan a empresas de todos os tamaños, territorios e sectores; pero especialmente ós sectores tradicionais como o sector transformador de produtos do mar, ó que pertencen unha gran parte de Pemes. A dixitalización permite que as Pemes se adapten ós clientes, e facilita grandes oportunidades de crecemento, beneficio e internacionalización. A dixitalización non é un reto tecnolóxico, senón que son as persoas as que impulsan a transformación dixital.

Para axudar ás empresas do sector transformador de produtos do mar neste proceso, ANFACO-CECOPECA impulsou no ano 2019 a creación dunha Oficina de Transformación Dixital. Baixo o paraugas da OTD, púxose en marcha un Plan de Dinamización Dixital con dúas liñas de actuación: por unha banda, actuacións de difusión e sensibilización, orientadas a facilitar ás empresas o coñecemento sobre os





principais habilitadores dixitais e a súa aplicabilidade na industria; e, por outra banda, actuacións de apoio e consultaría, dirixidas a prestar asesoramento especializado sobre as solucións e metodoloxías TIC máis adecuadas para optimizar os seus procesos, mellorar a xestión empresarial e favorecer a formación en competencias dixitais.

Por iso, tendo en conta as vantaxes e beneficios que ofrece a dixitalización para as empresas, unido ós retos e dificultades que supón o abordar un proceso integral de transformación dixital e o coñecemento adquirido pola OTD ANFACO- CECOPESCA desde a súa creación e posta en funcionamento, considérase de especial relevancia para as empresas do sector o dar continuidade o labor iniciado pola OTD.

Nesta fase de consolidación, a OTD centrará os seus esforzos non só en explicar as solucións tecnolóxicas dispoñibles e a importancia e beneficios que se derivan de abordar procesos de transformación dixital, senón, sobre todo, en apoiar a implantación efectiva destes procesos nas empresas e especialmente nas Pemes, como vía necesaria para reforzar a súa produtividade, a súa competitividade, o seu crecemento e a súa internacionalización.

#### **10. ELABORACIÓN DE MATERIAL AUDIOVISUAL RELATIVO Á ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUTOS DO MAR (REALIDADE VIRTUAL)**

Para fomentar o consumo de conservas de peixe e marisco é moi importante informar ós consumidores sobre estes produtos e o seu proceso de elaboración, por iso considérase imprescindible elaborar material audiovisual onde se recolla o proceso de elaboración de conservas. Realizaríase usando a realidade virtual, que permite a inmersión (parcial ou total) na contorna, favorecendo a interese do consumidor ó poder “formar parte” do proceso.

Este material será unha ferramenta útil para promocionar as conservas de peixe e marisco en diferentes foros, eventos, feiras,... tanto de carácter nacional como internacional.

#### **11. PROMOCIÓN DO VALOR PATRIMONIAL E HISTÓRICO DO SECTOR ELABORADOR DE CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO (MUSEO ANFACO)**

O Museo ANFACO ten como misión a conservación do patrimonio industrial e bibliográfico da industria conserveira de peixes e mariscos e a difusión da súa historia entre todos os cidadáns, vista a través da evolución da organización empresarial que desde 1904 represéntaa. É un espazo cheo de contido onde, a través de obxectos tales como antigas latas, documentos, maquinaria, fotografías...trázase un percorrido





polas orixes e a consolidación do sector das conservas de peixes e mariscos. No momento actual o Museo non conta con ningún audiovisual do seu contido e material de difusión. Polo tanto, propónse:

- A elaboración dun audiovisual de promoción do Museo e a súa colección noutros espazos e foros.
- A realización doutro audiovisual didáctico sobre a historia das conservas de peixe e marisco no noso territorio, para o mellor aproveitamento e desenvolvemento das visitas no museo e nos centros escolares.
- Material impreso de difusión.
- Medio de difusión dixital para encadrar o museo no entorno web.

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-CEPOPECA 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-CEPOPECA 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





XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DO MAR

galicia



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Marítimo e de Pesca

que se pretende, con exclusión doutras figuras.

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



Xacobeo 2021

