



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 PRODUTOS PESQUEIROS NO ANO 2021

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 adiante ANFACO-CECOPECA) o instrumento convencional arriba referido por un período de vixencia que abrangue dende o 4 de xaneiro de 2021 ata o 30 de decembro de 2021.

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 opera nun contexto cada vez máis competitivo, cambiante e esixente. A isto, súmanse a conxuntura económica, as cambiantes relacións comerciais a nivel mundial e a situación actual marcada pola Covid-19. 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 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. Polo tanto, propónse a realización de 4 xornadas sobre temáticas actuais e innovadoras, como poden ser a transformación dixital, o marketing, a I+D+i e a internacionalización, entre outras.

2. X CONFERENCIA MUNDIAL DO ATÚN VIGO 2021

A industria conserveira e transformadora de atún de Galicia, motor socioeconómico importante e actor referente para a economía desta rexión, ten que facer fronte a un contexto cambiante, incerto e ademais opera nun mercado globalizado, cunha crecente competencia internacional.

Deste xeito, co obxectivo de analizar a actualidade desta industria nos ámbitos do abastecemento, transformación e comercialización do atún no contexto internacional, os retos ós que se enfronta, as características e perspectivas futuras do entorno no que opera e que inciden na súa actividade, requirindo que a industria atuneira galega se adapte ás esixencias do mercado para continuar mantendo a súa competitividade e a súa posición líder a nivel mundial, considérase de gran interese para o conxunto do sector industrial transformador e conserveiro de Galicia levar a cabo a X edición da Conferencia Mundial do atún “Vigo 2021”.





3. ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

As conservas de peixe e marisco son un produto que se integra perfectamente nunha dieta equilibrada. Aínda que non precisan de preparación adicional para o seu consumo, pola súa versatilidade son un ingrediente cada vez máis introducido na cociña e en exquisitas preparacións.

Por elo, 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.

Para isto, desenvolveranse diversas accións de promoción, tanto a nivel autonómico, nacional ou internacional, como poden ser showcookings/degustacións, presentación de produtos, etc. en diversos contextos (eventos gastronómicos, feiras de alimentación internacional, Camiño de Santiago, entre outros...).

En virtude de como evolucione a pandemia da Covid-19 e as novas restricións que impoña o goberno e a administración galega, algunha destas accións poden verse afectadas, podendo ser necesario facer algún axuste no calendario ou na modalidade de execución.

4. FOODTRUCK POLA RUTA CONSERVEIRA E DOCUMENTAL

Co obxectivo de impulsar a imaxe diferencial propia de Galicia a través da súa gastronomía e do seu patrimonio, propónse a realización dunha acción que promova as conservas de peixe e marisco ligadas aos seus enclaves produtivos, lugares estratéxicos pola súa beleza paisaxística e industrial. A actividade consistiría na organización dunha ruta gastronómica-turística a bordo do *foodtruck* “Cata la lata” que percorrerá enclaves vinculados á historia industrial da conserva en Galicia e en paralelo realizarase un documental co fin de recoller toda esta experiencia dentro dun formato audiovisual para a súa posterior promoción en medios.

5. PROMOCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO E MARISCO PARA O FOMENTO DA RESTAURACIÓN

O actual contexto de incerteza e inestabilidade económica xerada pola pandemia da COVID 19 deixa nunha moi difícil situación á restauración galega. Co obxectivo de contribuír á recuperación deste sector e promover o consumo de conservas de peixe e marisco no sector da hostalería, preténdese realizar unha acción de promoción conxuntamente coa restauración galega. Deste xeito, fomentárase o consumo de conservas de peixe e marisco mostrando o compromiso desta industria co sector da hostalería e contribuír, así a súa recuperación.

6. HARMONÍAS DE CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO E OUTROS PRODUTOS GALEGOS

As conservas de peixe e marisco de Galicia son un produto versátil e de gran tradición na gastronomía da nosa Comunidade, que é rica tamén noutros produtos moi vencellados á nosa cultura. Propónse a realización dunha acción de promoción das conservas de peixe e marisco buscando sinerxías con outros produtos típicos da nosa terra, como por exemplo os viños. Deste xeito, ademais de promocionar estes produtos, contribuímos a promoción de Galicia como destino turístico a nivel gastronómico.





7. UNHA LATA SOLIDARIA

Baixo o paraugas de “Unha lata solidaria” realizarase unha acción que consiste na instrumentación dun sistema de doazón virtual de conservas de peixe e marisco. Nesta ocasión e tendo en conta a situación actual que cambiou a vida de millóns de persoas tanto a nivel persoal como económico como consecuencia da pandemia, os beneficiarios finais desta acción serían entidades sociais, por exemplo, banco de alimentos, comedores sociais,.. no ámbito da C.A de Galicia. Unha forma de comprometermos coa nosa sociedade e demostrar que nos mantemos unidos para conservar o que máis importa.

8. PLATAFORMA GASTRONÓMICA ONLINE

Co obxectivo de fomentar o consumo de conservas de peixe e marisco e dar a coñecer as localizacións onde se poden consumir estes produtos en Galicia, desenvolverase unha plataforma gastronómica dixital na que se inclúan as localizacións de restaurantes nos que o menú tome como base as conservas de peixe e marisco, así como outros locais e tendas que comercialicen ditos produtos.

9. BIBLIOTECA DIXITAL MUSEO ANFACO

As tecnoloxías dixitais convértense no centro de case tódolos aspectos de traballo dos museos para satisfacer as novas realidades, e supoñen unha gran oportunidade para as coleccións dos museos. Por un lado, os medios dixitais poden ofrecer solucións en relación coas funcións dos museos, dende a colección de artefactos ata a súa conservación e estudo, e dende a interpretación e exposición de coleccións museísticas ata a xestión de visitantes en liña e *in situ*. Nesta decidida aposta, ANFACO propón a dixitalización dos documentos do Museo ANFACO para poñer a disposición dos visitantes virtuais o patrimonio documental da industria conserveira.

10. PUBLICACIÓN SOBRE A PUBLICIDADE DAS CONSERVAS DE PEIXE MARISCO SEculo XX

ANFACO-CECOPESCA conta na súa colección cunha parte moi importante ligada á publicidade das conservas de peixe e marisco; envases, carteis, catálogos, etiquetas, *displays*, postais, publicidade para revistas, *storyboards*, cuñas radiofónicas, *spots* en distintos formatos, etc. deseñados por grandes artistas plásticos, artesáns, deseñadores como Federico Ribas e axencias de publicidade cun denominador común que é a súa calidade artística, chegando a afirmar que en Galicia a industria chegou do mar, en consecuencia, o deseño tamén chegou do mar. A historia do deseño tivo na industria conserveira un dos seus sectores máis cómplices que renderemos homenaxe cunha publicación que reúna os fitos do sector.

11. CURTAMETRAXE DOCUMENTAL

Elaboración dun material audiovisual cinematográfico de corta duración, que sirva de ferramenta para narrar a pegada dun sector tan relevante en Galicia como o sector conserveiro e transformador de produtos da pesca e da acuicultura, dende múltiples puntos de vista e baixo un prisma artístico. De este xeito, tratarase de contar un relato, resaltando as bondades, as diferentes disciplinas que abarca o universo das conservas de peixe e marisco, e sobre todo a súa marca cultural na gastronomía e nas persoas.





12. ANÁLISE E PROSPECCIÓN DE MERCADOS

Coa fin de analizar e abordar con éxito os mercados exteriores, é esencial coñecer en profundidade súas características e tendencias, e que produtos se comercializan nos mesmos. Asemade, coa fin de fomentar e promover as exportacións da industria transformadora e conserveira de produtos da pesca e acuicultura galega nos mercados obxectivo, propóñese a realización de accións prospección e/ou formación dos mercados.

13. MICROVÍDEOS

Co obxectivo de promover as conservas de peixe e marisco dentro do entorno dixital, aumentar a interacción do consumidor co produto e xerar un maior *engagement* co público, aspectos fundamentais para fomenta-lo seu consumo, propoñemos a realización de microvídeos que visualicen a importancia pasada, presente e futura destes produtos en distintos ámbitos, destacando as súas características.

14. RECEITARIO APERITIVOS NADAL

Co fin de fomentar o consumo das conservas galegas no Nadal, propoñemos a elaboración dun receitairo, presentado de forma atractiva e cómoda, con propostas gastronómicas modernas, orixinais e accesibles a tódolos públicos. Presentaranse estes produtos como un alimento práctico, nutritivo e con moitas posibilidades gastronómicas na cociña.

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 concorrência 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 que se pretende, con exclusión doutras figuras.

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

