



CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE A CONSELLERÍA DO MAR DA XUNTA DE GALICIA 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

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 5 de abril ata o 30 de decembro de 2017.

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 no contexto actual, ten dada vez maiores esixencias empresarias que deben ser atendidas para así lograr un crecemento i expansión do sector.

Para poder abordar estas esixencias empresariais, considérase axeitado realizar unha serie de xornadas coas seguintes temáticas: internacionalización, competitividade, seguridade, calidade alimentaria e innovación.

2. Elaboración dunha Guía sobre Sostibilidade

A Sostibilidade estase a converter nunha ferramenta clave na actividade empresarial dunha empresa. Por elo, considérase necesario elaborar unha guía que inclúa todos os aspectos claves para unha empresa, tendo en conta os tres principais piares: medioambiental, social e laboral.

3. Clases maxistrais de cociña

Os produtos do mar son un elemento esencial para poder levar unha vida saudable e coas conservas de peixes e mariscos, os consumidores poderían lograr cubrir unha grande parte das súas necesidades diarias de proteínas e vitaminas, pero moitas veces o problema que teñen estes consumidores é o saber como poder preparalas.

Por iso, considérase cada vez máis importante ensinar como poder elaborar e presentar pratos con conservas de peixes.

O público obxectivo para estas clases de cociña maxistrais serían non só os “cociñeiros do fogar”, senón tamén os cociñeiros da restauración ofrecéndolles ideas e receitas de elaboración e presentación con conservas de peixes e mariscos.





4. Elaboración dun Libro receitairo

As recomendacións e directrices pra levar unha vida san están a orde do día. Por elo, a elaboración dun libro –receitario con propostas culinarias para todo o ano, parece moi axeitada. O libro será elaborado tendo en conta as directrices de AECOSAN (variedade, aporte calórico segundo a estación do ano, limitación de sal, maximización do binomio beneficio- risco, idade, estilo de vida,...), con datos adicionais sobre o valor calórico, incompatibilidades, alerxias, estratexias para minimizar os refugallos, dispoñibilidade e idoneidade estacional dos peixes e mariscos, sostibilidade e referencia aos produtos pesqueiros galegos.

5. Guía de exportación- importación

O comercio internacional é neste momento actual unha estratexia comercial imprescindible en moitas das empresas do sector transformador e conserveiro de peixes e mariscos de Galicia, onde cada día existen novas normativas e requisitos que dificultan ás empresas galegas poder levar a súa labor comercial de maneira eficiente. Por estes motivos a realización dunha guía de exportación- importación, onde se reflectan os problemas máis frecuentes e como poder darlle solución pode ser de gran axuda para o sector.

6. Base de datos con lexislación sobre a calidade e seguridade alimentaria dos produtos do mar

O coñecemento por parte das empresas da lexislación que está en vigor é moi importante para que o sector poida estar sempre ao día na normativa que ten que cumprir. A base de datos de lexislación recollerá a normativa de calidade e seguridade alimentaria dos produtos do mar, e servirá como instrumento de consulta e traballo as empresas do sector. Ademais, elaborárase unha memoria actualizada que incluírá un apartado de preguntas frecuentes, ligazóns a lexislación específica e a documentos de interpretación de diversas fontes, como DG Mare, AECOSAN, etc.

7. Promoción do sector de produtos do mar na feira ANUGA 2017

O mercado alemán é un mercado con gran recoñecemento e representa un dos principais importadores de produtos da pesca a nivel mundial. Como é de todos sabido, os produtos transformados da pesca de Galicia son uns produtos dignos do padal máis delicado. Por iso considérase axeitado realizar unha presentación de produtos a importadores de produtos da pesca en Alemaña durante a celebración da feira internacional de alimentación, ANUGA, que se celebrará na cidade de Colonia, do 7 o 11 de outubro de 2017.

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 fundamentan 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-CECOPECA 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 no Texto Refundido da Lei de contratos do sector público, aprobado por Real decreto legislativo 3/2011, de 14 de novembro, 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, asíñase esta memoria, en Santiago a

