

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 NO ANO 2023

MEMORIA XUSTIFICATIVA

Antonio Basanta Fernández, director xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica da Consellería do Mar, **DECLARA:**

Que esta Dirección Xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica ten formalizado coa 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 3 de xaneiro de 2023 ata o 30 de novembro de 2023.

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. XI CONFERENCIA MUNDIAL DO ATÚN – TUNA VIGO 2023

A conserva de atún é o motor da industria conserveira galega ó representar máis de 60% do volume total da súa produción. Por tanto, é o produto do cal depende a súa competitividade e viabilidade socioeconómica.



Co obxectivo de gañar en competitividade, continuar sendo potencia mundial e dar resposta as demandas dos consumidores, esta industria necesita seguir sendo resiliente, adaptarse e abordar os desafíos presentes, nun momento global complexo e incerto derivado da pandemia sanitaria mundial, das cuestións xeopolíticas e da realidade económica presente.

Por tanto, é esencial que o conxunto da cadea de valor atuneira analice a situación actual e perspectivas futuras en ámbitos tan importantes como o abastecemento, transformación, comercialización, consumo e mercado. A innovación baseada na dixitalización e na produción e crecemento sostible é outro dos aspectos clave.

Deste xeito, realizarse a colaboración na XI edición da Conferencia Mundial do Atún "TUNA VIGO 2023" que, baixo a temática "*Leading in uncertain times*", que está previsto celebrar o 14 e 15 de setembro de 2023.

2. XORNADAS PARA A MELLORA DA COMPETITIVIDADE DO SECTOR

A contorna socioeconómica actual é complexa e incerta e supón importantes retos e desafíos para o sector transformador e conserveiro de produtos da pesca e da acuicultura de Galicia, que debe facer un esforzo constante de planificación e organización para se adaptar a este contexto tan cambiante e esixente.

Así, as empresas necesitan innovación, que implica coñecemento, xerándose unha maior necesidade de formación que favoreza a súa competitividade.

Co obxectivo de por a disposición do tecido industrial galego de sector conserveiro e transformador ferramentas que lles permitan mellorar o proceso de toma de decisións e a súa planificación estratéxica, está previsto a realización de 3 xornadas sobre temáticas clave, como poden ser a transformación dixital, o Pacto Verde, a seguridade alimentaria e nutrición, o *marketing*, a I+D+i ou a internacionalización, entre outras.



3. PARTICIPACIÓN EN MADRID FUSIÓN 2023

Madrid Fusión consolidouse como un dos congresos gastronómicos máis importante do mundo. Os seus obxectivos son dar a coñecer as vangardas culinarias, achegar as cociñas do mundo, fomentar o debate e a reflexión sobre a gastronomía e os múltiples ámbitos vinculados a ela (enoloxía, industria alimentaria, innovación tecnolóxica, investigación científica e novos modelos de negocio), con demostracións de cociña en directo dos cociñeiros máis relevantes do panorama internacional e presentacións sorprendentes das técnicas máis revolucionarias.

Deste xeito, Madrid Fusión, que celebrará a súa XXI edición do 23 o 25 de xaneiro de 2023, será unha excelente plataforma para promocionar as conservas de peixe e marisco en base a súa calidade, variedade, versatilidade gastronómica e propiedades nutricionais.

Realizarase a promoción das conservas de peixe e marisco en Madrid Fusión 2023 a través da presenza dun stand na zona expositiva do Congreso e da realización de demostracións de cociña en directo e degustacións.

4. PROMOCIÓN DAS CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO NO ÁMBITO INTERNACIONAL

Galicia consolídase como unha das principais despensas de produtos do mar do mundo, ó proporcionar unha oferta de produtos de calidade, seguridade, variedade, sendo referente da dieta atlántica. Estes valores outorgan os nosos produtos un alto recoñecemento e cada vez son máis os consumidores a nivel global que queren ser participes da nosa gastronomía. Como proba, a evolución das exportacións galegas de preparacións e conservas de peixe e marisco. No ano 2021 Galicia exportou 176.800 toneladas valoradas en 806 millóns de €, que aínda que supoñe un descenso fronte os resultados extraordinarios do ano 2020, superan os datos de 2019.

Este carácter exportador é o resultado do esforzo do tecido industrial que adoptou a internacionalización como unha parte estratéxica do seu modelo de negocio e unha ferramenta de competitividade e crecemento.

Gañar dimensión en internacionalización, diversificando os mercados, é un reto para o tecido industrial de conservas de peixe e marisco, e mais na contorna actual que está a vivir, polo que resulta imprescindible apoiar e acompañar as empresas no acceso os seus mercados prioritarios no exterior.

Neste ámbito, hoxe en día existen ferramentas clave como son a asistencia a feiras e 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.

Co obxectivo de potenciar e promocionar a imaxe exterior do sector industrial transformador e conserveiro de produtos da pesca e da acuicultura de Galicia e impulsar a súa presenza nos seus mercados prioritarios, realizarase a promoción dos produtos de mar e da acuicultura en conserva de Galicia en feiras de alimentación internacional estratéxicas para o sector, como por exemplo: Foodex Japan (Xapón, 7-10 de marzo de 2023), Seafood Expo Global (Barcelona, 25-27 de abril de 2023), Summer Fancy Food Show (Nova York, 25-27 de xuño de 2023), podendo ser consideradas outras opcións se fora necesario.

Deste xeito, realizarase:

- ✓ A participación e promoción dos produtos nas feiras.
- ✓ A realización de eventos de presentación / degustación dos produtos do mar de Galicia.
- ✓ A realización dunha prospección destes mercados exteriores prioritarios visitando diferentes puntos de venda para a análise da oferta de produtos da pesca e da acuicultura.

5. ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Na dieta atlántica os produtos do mar, incluíndo as conservas de peixe e marisco, xogan un papel fundamental, e polas súas propiedades e nutrientes é un alimento imprescindible en calquera dieta variada e equilibrada. As conservas aínda que non precisan de preparación adicional para o seu consumo, pola súa versatilidade e variedade son un aliado na cociña actual.

A gastronomía ademais de proporcionar sabores e pratos, fala tamén da cultura e estilos de vida. Galicia, principal embaixadora da dieta Atlántica, e a principal rexión da UE e segunda a nivel mundial en produción de conservas de peixe e marisco. Tamén é líder en variedade de receitas e produtos.

Por tanto, considérase fundamental promover o aspecto gastronómico das conservas o mesmo tempo que se fomentan hábitos de vida saudable a través dunha cociña elaborada en base ós criterios da Dieta Atlántica.

Realizarase o desenvolvemento de diversas accións de promoción como poden ser showcookings; obradoiros; degustacións, etc. en diversos contextos como eventos e festas gastronómicas, puntos de venta, eventos deportivos, entre outros.

6. EDICIÓN E IMPRESION DE MATERIAL PROMOCIONAL E INFORMATIVO

Co obxectivo de promover o consumo, a fidelidade dos consumidores, acercarse os novos consumidores, aumentar o coñecemento sobre as conservas de peixe e marisco e o seu tecido industrial, así como reforzar algunhas das accións de promoción a realizar, xerando un vínculo posterior co consumidor, realizarase o desenvolvemento de material de promoción e informativo en diferentes idiomas, como, por exemplo, receptarios, vídeos, folletos, *merchandising*, etc.

7. IMPRESIÓN DE LIBRO GASTRONÓMICO SOBRE AS CONSERVAS DE PEIXE E MARISCO

No ano 2022 elaborouse un libro co obxectivo de destacar a importancia do peixe e do marisco, en xeral, e tamén desa especial forma de presentación e elaboración que son as conservas e os procesados de peixe e marisco.

No marco da Dieta Atlántica, os produtos do mar ocupan un lugar destacado e axudan a cumprir as recomendacións de inxesta e a súa achega en proteínas de valor biolóxico, ácidos graxos omega 3, vitaminas e minerais. Son, polo tanto, recomendables desde todos os puntos de vista, no que respecta ó aspecto saudable da gastronomía e da alimentación.

Unha selección dos mellores cociñeiros de Galicia, España e mesmo dalgún país internacional, elaboraron pratos coas diferentes conservas de peixe e marisco que Galicia ofrece ó mundo, elaborando un menú especial, dende aperitivos ata pratos principais. En tódolos casos suxeríase a harmonía ideal coas bebidas, primando os viños galegos e tamén as cervexas.

Polo tanto, o libro pon en valor as principais especialidades do mundo do mar que se conservan en Galicia, os seus aspectos nutricionais, os métodos de produción e as cuestións socioeconómicas.

Desde xeito, realizarase a reedición e reimpresión deste libro gastronómico.

8. REEDICIÓN E REIMPRESIÓN DO LIBRO "AS CONSERVAS E A PUBLICIDADE NA COLECCIÓN DO MUSEO ANFACO"

A historia do deseño tivo un dos seus sectores máis cómplices na industria conserveira. Co obxectivo de homenaxear a historia do deseño e a publicidade, reunindo os feitos do sector, publicouse no ano 2021 o catálogo "As conservas e a publicidade na colección do Museo Anfaco".

Esta publicación é froito do traballo de dixitalización dunha parte dos fondos da colección do Museo ANFACO. Trátase dun fondo relacionado coa publicidade de empresas centenarias de conservas de peixe e marisco (soportes publicitarios, como envases, etiquetas, carteis, anuncios en prensa ou revistas, folletos, catálogos de produtos, expositores e, finalmente, *story boards*), nun percorrido que comeza a finais do s. XIX e remata ás portas do XXI. O fío condutor é o desenvolvemento do deseño gráfico e industrial, é dicir, a arte e o proceso de combinar texto e imaxe para comunicar unha mensaxe de forma eficaz. mediante tipografía, imaxes, figuras, fotografías, debuxos, cor e forma.

Con esta publicación preténdese, por unha banda, divulgar a riqueza da cultura conserveira a través dunha vía estética e de comunicación, e por outra, mostrar parte da documentación do arquivo para a súa difusión e investigación, e promover unha análise da historia do deseño na industria conserveira.

Desde xeito, realizarase a reedición e reimpresión da publicación “As conservas e a publicidade na Colección do Museo Anfaco”.

9. ACTIVIDADES RELACIONADAS COA DIXITALIZACIÓN E FOTOGRAMETRÍA 3D PARA OS FONDOS DO MUSEO ANFACO

Nos últimos anos, e cada vez máis, 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.

Co obxectivo de elaborar un catálogo dixital accesible da colección, o Museo Anfaco iniciou no ano 2022, en diferentes fases, a dixitalización da súa colección e arquivo xunto coa organización, catalogación e inventariado na base de datos e repositorio de imaxes creado a tal fin.

Realizarase polo tanto a dixitalización de documentación, fotografías, negativos, diapositivas en diferentes formatos, documentos gráficos de publicidade, documentos de gran formato, que inclúen pósters, planos, fotografías, *story*

boards, fotogrametría 3D, xeración de paquetes de difusión e preservación normalizada segundo estándar seguido pola Xunta de Galicia. Todo elo introducido nas ferramentas de xestión e difusión do Museo ANFACO.

Que existe converxencia de intereses entre as entidades asinantes en orde 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-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 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,

Santiago de Compostela,

O director xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica

Antonio Basanta Fernández