

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 2025

MEMORIA XUSTIFICATIVA

Patricia García Sánchez, 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 15 de xaneiro de 2025 ata o 15 de decembro de 2025.

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. ENCONTRO PROFESIONAL INTERNACIONAL E DEGUSTACIÓN DE ATÚN E OUTROS PRODUTOS DO MAR – TUNA EXHIBITION 2025.**

A conserva de atún é o motor da industria conserveira galega ao representar máis do 60% do volume total da súa produción, sendo o produto en conserva máis demandado polos consumidores.



Co obxectivo de gañar en competitividade, manter o seu liderado mundial e dar resposta ás demandas e novos hábitos de consumo da poboación, é esencial que o conxunto da cadea de valor atuneira desenvolva espazos para o networking sobre a situación actual e perspectivas para adaptar a súa estratexia aos desafíos presentes nos ámbitos da seguridade alimentaria, sustentabilidade, innovación e desenvolvemento tecnolóxico.

Polo tanto, os días 11 e 12 de setembro de 2025 propónse a realización en Vigo dun encontro profesional internacional en paralelo á celebración da "XII ANFACO WORLD TUNA CONFERENCE", que fomente o intercambio público e as relacións profesionais, coa presenza de provedores de solucións globais e tecnoloxía de produtos do mar nunha contorna que fomente a comercialización dende Galicia, incluíndo degustacións de produto e sesións de *match-making*.

2. XORNADAS PARA A MELLORA DA COMPETITIVIDADE DO SECTOR

Nun contexto de crecemento empresarial, expansión internacional e aparición de novas ferramentas que perfilan un mercado nun proceso constante de cambio e innovación, resulta esencial que o tecido empresarial galego coñeza tódalas oportunidades que este ofrece, para poder empregalas e sacar proveito delas na súa actividade profesional.

Deste xeito, co obxectivo de ofrecer ás empresas as ferramentas necesarias, así como a información relevante que lles permita mellorar o proceso de toma de decisións e a implementación da súa estratexia empresarial, propónse a realización de xornadas informativas relacionadas coas temáticas que resultan claves para o sector, como poden ser a sustentabilidade, a lexislación pesqueira e comercial, o comercio internacional, a seguridade alimentaria, o marketing, a intelixencia artificial ou a I+D+i.



Estas xornadas promoverían a colaboración e a sinerxía entre diferentes empresas conserveiras e transformadoras, destacando ademais as fortalezas e oportunidades específicas coas que conta Galicia neste sector. As xornadas servirían coma un catalizador para a atracción de investimentos e a apertura de novos mercados, reforzando así a competitividade global da rexión.

3. ACCIÓNS DE POSTA EN VALOR DAS CONSERVAS E PRODUTOS DO MAR E A SÚA GASTRONOMÍA

As accións de posta en valor das conservas e produtos do mar e a súa gastronomía, xogan un papel esencial na mellora da comercialización e no fomento do seu consumo. Estas iniciativas non só proporcionan unha plataforma para dar a coñecer os produtos da industria galega, senón que tamén ofrecen aos consumidores unha experiencia directa na que poden saborear e descubrir a calidade excepcional destes produtos.

Ademais, estas actividades permiten transmitir a historia e o coidado postos no proceso de elaboración, creando unha narrativa que achega os consumidores ao produto e aumenta a súa confianza nas conservas galegas de peixe e marisco.

Estas iniciativas tamén incrementan a visibilidade e a demanda das conservas de Galicia, informan ao público sobre as características dos produtos e a súa versatilidade na cociña, e destacan as súas múltiples opcións culinarias.

A maiores, contribúen á educación gastronómica e cultural, fomentando hábitos alimenticios saudables e poñendo en valor opcións nutritivas e equilibradas. Deste xeito, non só se axuda a preservar a tradición culinaria galega, senón que tamén se cultiva unha nova xeración de consumidores que valoran e escollen produtos de calidade.



Polo tanto, nunha contorna de diminución do consumo de produtos do mar e co obxectivo de reactivar a demanda por parte dos consumidores actuais e potenciais, chamando a atención en especial dos máis novos, propónse o desenvolvemento de diversas accións de promoción como poden ser, entre outras:

- 2ª Edición da acción "A Matriculata": logo da boa acollida da primeira edición, propónse o desenvolvemento dunha 2ª edición desta actividade, que busca fomentar hábitos alimenticios saudables entre os estudantes a través da degustación de conservas e a achega de material divulgativo, como unha guía práctica para que os xoves incorporen estes produtos na súa alimentación.
- Showcookings, talleres, relatorios, degustacións, catas e maridaxes, en diversos contextos como feiras profesionais, congresos e salóns.

4. PROMOCIÓN NO ÁMBITO INTERNACIONAL

A promoción das conservas de peixe e marisco a nivel internacional xoga un papel crucial para Galicia. Esta rexión costeira de España é recoñecida non só pola súa tradición pesqueira e de transformación, senón tamén pola calidade excepcional das súas conservas e produtos do mar, que hoxe en día atopamos en máis de 110 países.

Na contorna económica actual, a internacionalización é unha das pancas de crecemento para un sector que busca consolidar a súa posición nos seus principais mercados ao tempo que desenvolve estratexias de diversificación.

Polo tanto, resulta imprescindible apoiar e acompañar ás empresas no acceso aos seus mercados prioritarios no exterior.

Co obxectivo de potenciar e promover 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, propónse promover os produtos conservados procedentes do mar e da acuicultura de Galicia en feiras de alimentación internacional estratéxicas para o sector, como por exemplo: Gulfood (Dubai, 17-21 de febreiro de 2025); Foodex Japan (Tokio, 11-14 de marzo de 2025); Seafood Expo Global (Barcelona, 6-8 de maio de 2025); Summer Fancy Food (N. York, 29 de xuño ó 1 de xullo de 2025); Anuga (Colonia, do 4-8 de outubro de 2025), podendo ser consideradas outras opcións, se fora necesario.

Deste xeito, propónse:

- Visita e / ou participación nas feiras.
- Realización de eventos de presentación / degustación dos produtos do mar.
- Realización de prospeccións destes mercados exteriores prioritarios visitando diferentes puntos de venta para a análise da oferta de produtos do mar.

5. CAMPAÑA DIXITAL DE PROMOCIÓN

Dado o bo rendemento da campaña do ano 2024 e tendo en conta o continuo crecemento de novos usuarios na Internet e, sobre todo, nas redes sociais (segundo o último estudo dispoñible da IAB, un 86% dos internautas de entre 12 e 74 anos empregan redes sociais), é de suma importancia que as empresas e organizacións estean presentes na contorna dixital, para poder dar resposta ás demandas dos diferentes públicos.

Así, co obxectivo de posicionar as conservas de peixe e marisco e a súa ampla oferta na mente dos consumidores como un alimento nutritivo, seguro, saudable e versátil, propónse a realización dunha campaña de promoción dixital que permita empregar os canais de comunicación que a Internet ofrece para trasladar as mensaxes chave para o sector.



Como parte desta campaña dixital contéplase, entre outras posibilidades, o deseño e realización dun vídeo promocional sobre as conservas de peixe e marisco e o sector conserveiro e transformador, o deseño de contidos específicos para a campaña en diferentes formatos, como ilustracións, imaxe fixa e imaxes en movemento (*gifs*), que serán promovidos nos diferentes canais, a colaboración con embaixadores pertencentes aos sectores de saúde, nutrición, gastronomía, deporte, entretemento e outros, de xeito que permita chegar aos internautas de forma entretida.

Desta forma manterase a presenza das conservas de peixe e marisco na contorna dixital e daranse a coñecer estes produtos aos potenciais consumidores, promovendo as súas características de acordo cos perfís distintivos destes usuarios e tentando aumentar e mellorar así a comercialización destes produtos.

6. ELABORACIÓN DE MATERIAL PROMOCIONAL E INFORMATIVO

Os materiais de promoción e informativos proporcionan unha ferramenta tanxible e atractiva para comunicar información dos produtos, procesos e actividade do sector, podendo ser empregados coma un recurso educativo e distribuídos en eventos, feiras e puntos de venda, entre outros, ampliando así o seu impacto no público obxectivo.

Co obxectivo de promover o consumo, achegar estes produtos do mar aos diferentes públicos e aumentar o coñecemento sobre as conservas de peixe e marisco, propónse a realización de materiais de promoción e informativos en distintos idiomas, como por exemplo: folletos, receitairos, *merchandising* (*bolsa – friameiras, set de pic-nic, set de culleres medidoras, etc*).



7. PROMOCIÓN DIXITAL DO ENTORNO CONSERVEIRO

A accesibilidade dixital e promoción do patrimonio cultural da industria conserveira é crucial. Neste ano búscase achegar a riqueza do patrimonio conserveiro á mocidade mediante a tecnoloxía dixital, facilitando unha experiencia cultural accesible e atractiva.

Neste ámbito, propónse:

- Achegar a historia conserveira á xuventude a través de contidos multimedia en redes sociais.
- Promover a importancia da cultura conserveira mediante campañas visuais e modernas.
- Colaborar con *influencers* para conectar co público novo.
- Fomentar a interacción co museo mediante experiencias interactivas.
- Optimizar o sitio web para facilitar o acceso do público novo aos contidos.

Desta forma manterase a presenza das conservas de peixe e marisco na contorna dixital, darase a coñecer estes produtos a potenciais consumidores, promocionaríanse as súas características e daríase resposta ás necesidades dos usuarios, tentando de aumentar e mellorar a comercialización destes produtos.

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 legislativo 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-CEPOESCA 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 concorrencia competitiva con outras asociacións do sector.

A Consellería do Mar e ANFACO-CECOESCA 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,

A directora xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica

Patricia García Sánchez

