

Sea products.
Preview of the European
Seafood Exposition 2007
- 24th-26th April (Brussels)

Productos del mar.
Avance European Seafood Exposition 2007
(24 - 26 abril. Bruselas)



THE LEADING EUROPEAN EVENT DISPLAYS THE FUTURE OF THE INDUSTRY

Euroseafood held in Brussels is the great industry event on sea produce for countries with fishing industries and markets (the most important and the lesser). A red-ringed event on the calendars of professional agendas. Why? Because each year the stands clearly point to where the sector will be heading in the immediate future. A sector which, in Spain alone, moves around 56 thousand million euros per year, this country being one of the main consumers worldwide of sea produce.

LA GRAN CITA EUROPEA MUESTRA EL FUTURO

Escribe Xabier Cereixo

La **European Seafood** de Bruselas es la gran cita de la industria de los alimentos del mar para los países con industria y mercados pesqueros (los importantes y los menos). Es una cita marcada en rojo en las agendas profesionales. ¿La razón? Que cada año los stands señalan claramente el camino que andará el sector en el futuro inmediato. Un sector que sólo en España mueve unos 11 mil millones de euros al año, siendo uno de los principales consumidores mundiales de productos del mar.



La European Seafood de Bruselas vuelve a citar a la industria de los productos del mar

La feria contará con unos 1700 expositores de 77 países y visitantes de 100 países. España participará con 100 expositores y varios pabellones de carácter institucional.

Entre el 24 y 26 de abril la **European Seafood Exposition, ESE**, de Bruselas volverá a abrir sus puertas. Se trata de la más prestigiosa exposición de su segmento, espejo de todas las demás, incluida la española **Conxemar** que se sitúa detrás de ella en el ranking europeo. Según los últimos datos, la **ESE** es ya la mayor feria del mundo de su sector.

En sus 20 mil metros cuadrados de exposición se darán cita más de 1.700 expositores de 77 países pertenecientes a los diferentes ramos industriales relacionados con los productos del mar: alimentos del mar frescos, congelados, vivos, transformados, procesados, elaborados y empaquetados; servicios como los de control de calidad, financieros, informáticos, de empaquetado, seguridad, almacenaje, procesamiento y equipamiento; maquinaria para la elaboración, la transformación o el manejo; información tecnológica; productos auxiliares como salsas, condimentos y demás...

Por lo tanto las oportunidades de negocio que ofrece la **European Seafood Exposition 2007** son muchas y con gran diversidad, ya que coinciden en un mismo espacio compradores y productores de diversos mercados. Mercados que son, precisamente, los mercados de los países más destacados en el mundo de los alimentos del mar.

Estos países pesqueros estarán presentes con sus compañías, sus asociaciones o sus instituciones relacionadas. Tanto la organización como los profesionales conceden una



Euroseafood es, en realidad, una doble feria, incluyendo la Seafoof Proccesimg

importancia específica a los países emergentes, dado que ocupan un lugar destacado en las estrategias comerciales e industriales de las diversas sociedades, particularmente las de los países más consolidados, los cuales, lógicamente, están firmemente asentados en los mercados más maduros donde es más difícil lograr crecimientos significativos en las cuotas ocupadas.

Este hecho de que todas las naciones importantes, así como las que quieren serlo en este sector de los alimentos del mar, den tanta importancia a este evento ferial, hace que los visitantes, y, por lo tanto, los posibles compradores, procedan, según espera la organización, de más de 100 países. Esta feria se convierte en el mayor escaparate mundial de productos del mar en sus múl-

EUROPEAN SEAFOOD BRUSSELS ONCE AGAIN DRAWS IN SEA PRODUCE INDUSTRY

From 24th to 26th April, the European Seafood Exhibition in Brussels will be reopening its doors. This is the most well known exhibition in its segment, a showcase of all the others, including the Spanish Conxemar Exhibition, just behind it in the European ranking, and the largest in the entire world, according to the statistics each year. Over the 20 thousand square metres of exhibition, over 1,700 exhibitors from 77 countries will be meeting, belonging to the different industrial branches related to sea produce: fresh sea food, frozen, live, processed, packed; services such as quality control, financial, computing, packaging, insurance, storage, processing, equipment and machinery for processing or handling, technological information; auxiliary products such as sauces, seasoning ... The business opportunities, therefore, at the European Seafood Exhibition 2007 are many and highly varied as the same area is shared by buyers and producers in a range of markets. Markets that are from the leading countries in the world of sea produce. These fishing countries will be present with their companies, their associations and related institutions. Both the organization and the professionals give specific importance to emerging countries since they have a leading place in the commercial and industrial strategies

Sea products. Preview of Seafood

Productos del mar / European Seafood Exposition 2007

of various companies, particularly those in the most consolidated countries which, logically, are firmly positioned in the leading markets where it is more difficult to achieve significant growth rates in the quotas available. The fact that all the important nations and those who aspire to being so in the sea food sector, ascribe such importance to this show event means that visitors, and therefore, possible buyers, will be coming, as expected by the organization, from over 100 countries. The organization of the event rightly predicts the fact that attendance will allow the professionals the chance to learn a good deal about industries, industrial segments and emerging products as well as associated technology. Along the same lines, it will give access to a wealth of knowledge about the latest innovations in each production segment related to sea products. Two events will be held alongside Euroseafood, that may be extremely useful for the visitor: Seafood prix d'Élite and Seafood Processing Europe. The former is an event that awards the best new product and, in a very short time of existence, has taken on enormous prestige. The winner will be announced on the afternoon of 24th April. The latter is a parallel show held inside the same enclosure as Euroseafood, specializing in equipment and materials for the sea produce processing industry. It should be noted that, in turn, this important event for equipment and materials for processing sea food products, is normally taken as a part of Euroseafood. That is

tiples variantes (congelado, elaborado, conservas, acuicultura). El visitante tendrá acceso a los productos y novedades de cada rincón del planeta, pudiendo comparar calidad, costes, servicios, presentaciones y degustaciones. Al mismo tiempo, este enorme escaparate de productos permitirá a los profesionales un in-

tenso aprendizaje sobre industrias, segmentos industriales, innovaciones en cada proceso productivo relacionado con los productos del mar, productos emergentes y tecnología asociada en general. En este sentido dos acontecimientos que se celebran durante la **European Seafood** de Bruselas pueden resultar de la

mayor utilidad para el visitante: el **Seafood Prix d'Elite** y la **Seafood Processing Europe**. El primero es un certamen que incentiva la innovación, premiando al mejor nuevo producto presentado a concurso. El **Seafood Prix** tiene un enorme prestigio convirtiéndose en todo un éxito de marketing para la empresa ganadora. Este año

LA MEJOR CALIDAD CONGELADA

FRIGORÍFICOS DE VIGO S.A.

EVOI
ESPMDD002899

Cámaras frigoríficas | Túneles de congelación | Fabricación de hielo | Salas de manipulación | Importación y exportación de pescados y mariscos | Depósito aduanero

Puerto Pesquero, Dársena. 4. Apdo.:1123 • 36202. Vigo. Tel.Ofc.: 986 447 100. Fax: 986 227 143
Borbés 1. Tel.:986 434 477. Fax: 986 434 626. Borbés 2. Tel.: 986 449 027. Fax: 986 430 173. frivigo@frivigo.com

Productos del mar / European Seafood Exposition 2007

Sea products. Preview of Seafood

se conocerá al ganador en la tarde del día 24 de abril.

El segundo es una feria simultánea que se celebra en el mismo espacio ferial que la **European Seafood** y que está especializada en equipamiento y materiales para la industria del procesamiento de los productos del mar.

Esta feria simultánea, denominada **Seafood Processing Europe**, contará con 200 expositores de 22 países, así como 5 pabellones nacionales, presentando sus productos y servicios. La contribución cuantitativa y especializada de la **SPE** es decisiva para que, junto con la **ESE**, alcance esa privilegiada posición de líder mundial por tamaño, número de expositores y visitantes entre las ferias relacionadas con este segmento de la alimentación.

El caso de España resulta paradigmático. Estarán presen-



tes en la **ESE** de Bruselas –son datos al cierre de esta edición que pueden sufrir alguna pequeña variación– más de 110 expositores, contando empresas, asociaciones e instituciones. Algunas de éstas, como viene siendo tradicional, participarán con *stands-paraguas*

en los que se ubicarán diferentes empresas y asociaciones coexpositoras representativas. Estos *stands-paraguas* pueden tener carácter regional, como el gallego o el andaluz, o estatal, como el del FROM, organismo que no falta nunca a la cita. ↴

not exactly the case but its quantitative contribution is decisive for both, holding a privileged position as world leader in terms of its size, number of exhibitors and visitors to the shows related to this food segment. Spain is a model in this field. Over 110 exhibitors, including companies, associations and institutions will be present at Euroseafood in Brussels, according to data available at the close of this edition, which may vary slightly. Some of these, as is traditional, will be present with an umbrella-stand housing various companies and associations.

pesca2.com
pescastocks.com

verticalia
servicios integrales de internet

com

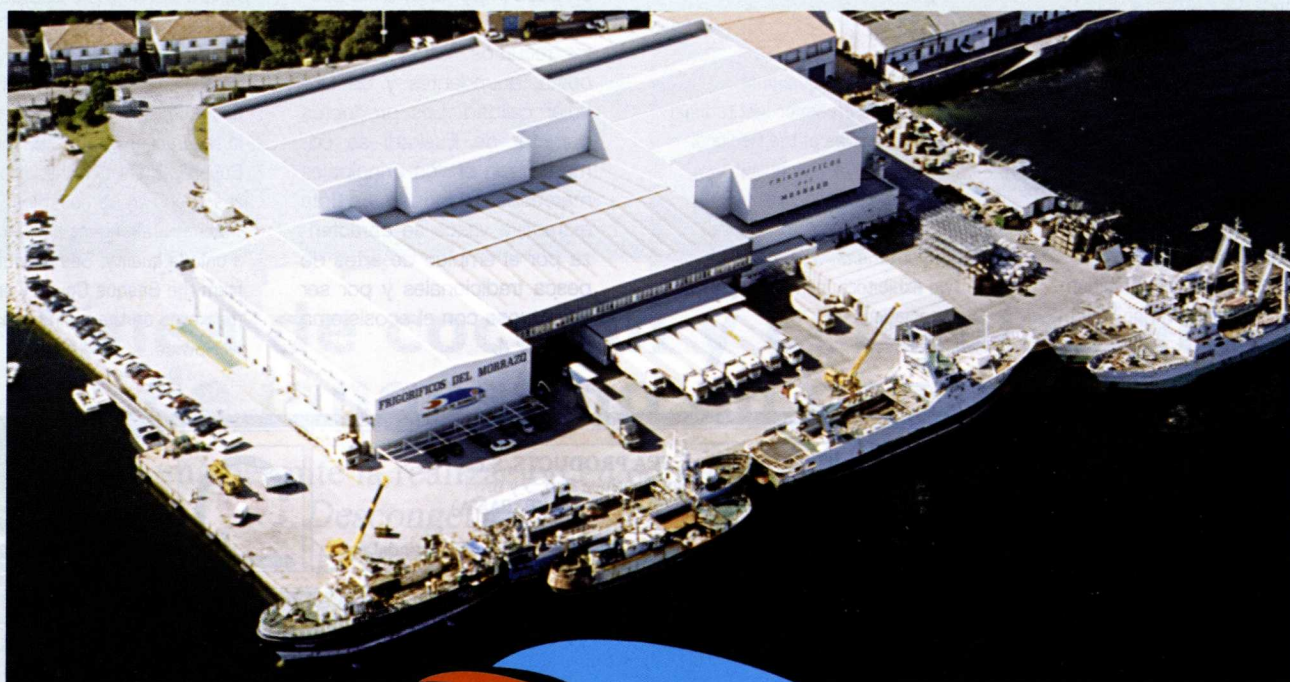
Conservamos sus capturas... ¡Como un tesoro!

Porque una vez realizado el desembarque en nuestro propio puerto, le espera una magnífica estancia en un espacio de hasta 18.000 Tn de capacidad, donde será tratado por los mejores profesionales utilizando los últimos avances tecnológicos. Finalmente se depositará en nuestras cámaras frigoríficas hasta que usted decida su traslado.

...Y con la garantía de nuestra discreción y confidencialidad.



itres



FRIGORÍFICOS DEL MORRAZO, S.A.

Rúa Salgueirón, 11 - 36940 CANGAS (Pontevedra) - Telfs.: +34 986 304 262 - Fax: + 34 986 304 382
info@frigorificosmorrazo.es - internet: www.frigorificosmorrazo.es

XUNTA DE GALICIA-CONSELLERÍA DE PESCA

900 METROS CUADRADOS DE STAND PARA 52 EXPOSITORES



El sector pesquero gallego será uno de los referentes destacados en la **European Seafood 2007** de la mano de la participación de la Consellería de Pesca e Recursos Marítimos. Galicia estará presente en el pabellón 7 del recinto ferial, con un espacio expositivo de 898 m², al que se une una entreplanta donde se alojarán los espacios

destinados a la representación institucional de la Xunta de Galicia y la Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos. El diseño del stand parte de la aplicación de una imagen en ondas sobre el área de exposición, con formas e imágenes suspendidas de una estructura de acero pulido colgada del techo que soporta todo el sistema de iluminación. Destacan también las imágenes gráficas retroiluminadas de gran formato en diversos puntos del stand.

La representación profesional gallega, además de la institucional, estará compuesta por cincuenta y dos expositores, entre ellos las principales asociaciones del sector y las firmas más destacadas de la extracción, cultivo, procesado y distribución. Durante los tres días del certámen se organizarán una serie de degustaciones de productos gallegos del mar. ↴

900 SQUARE METRES FOR 52 EXHIBITORS

The Galician fishing sector is set to be one of the main highlights at Euroseafood 2007, with the participation of the Galician Regional Department of Fisheries and Maritime Resources. Galicia will be in pavilion 7 in the exhibition enclosure, covering 898 m²,

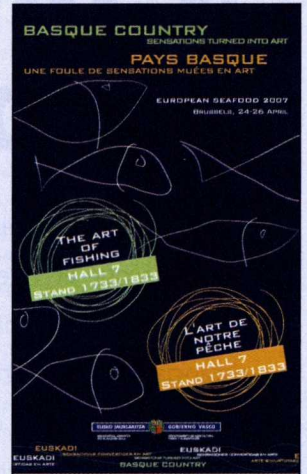
besides a mezzanine floor housing the areas for institutional representatives of the Regional Government of Galicia and its Fisheries Department. Galician professionals, as well as institutions, will include fifty two exhibitors, some being associations.

PAÍS VASCO

SIN FALTAR A LA CITA, OTRO AÑO MÁS

El Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco coordina la participación de las empresas vascas del sector en la **European Seafood Exposition 2007**. Esta actividad está enmarcada dentro del cuadro de acciones que el Departamento tiene previsto realizar para promocionar los productos de la Industria Alimentaria Vasca en los distintos mercados y contará con la presencia del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Gonzalo Sáenz de Samaniego**. El Pabellón de Euskadi acogerá un espectáculo de cocina en vivo, donde chefs profesionales elaborarán en directo platos típicos de la gastronomía vasca (Hall 7 – stand 1733/1833).

La industria pesquera tiene un peso importante en la economía de Euskadi gracias a los recursos naturales de su costa, abundantes y de singular calidad. Los productos del mar de Euskadi se comercializan en los principales mercados del mundo. La flota extractiva vasca se caracteriza por el empleo de artes de pesca tradicionales y por ser respetuosa con el ecosistema marino. ↴



NEVER MISSES THIS SECTOR EVENT

The Regional Department of Agriculture, Food and Fisheries of the Basque Government coordinates the participation of Basque companies in the sector, at the European Seafood Exhibition 2007. The activity is in the framework of actions scheduled by the Department designed to promote Basque Food Industry products in the various markets. Attending will be the Regional Councillor for Agriculture, Food and Fisheries, Gonzalo Sáenz de Samaniego. The fishing industry has a considerable importance in the economy of the Basque Country, thanks to the natural resources on its coastline, which are abundant and with a unique quality. Sea products from the Basque Country are marketed on the main markets worldwide.



NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.
 Zikuñaga, 61 Pol. Ibarluce Pab. 5 y 6.
 20.120 Hernani GUIPUZCOA (ESPAÑA)
 Tel.: 943 33 23 55 - Fax.: 943 33 23 51
 Web: www.nortindal.com E-Mail: sales@nortindal.com



La más amplia gama en tinta natural de sepia, salsa verde y salsa paella.



THE FROM BACK AT BRUSSELS SHOW TO PROMOTE SPANISH PRODUCTS

Once again, the FROM (the Spanish Fish Promotion Board) will be in the country's pavilion at the ESE. Six entrepreneurial fish associations plus twenty companies from the sector will be attending with this body. Since 1981, the FROM attends diverse show events as a marketing tool to provide incentive and to promote the consumption of sea products and national aquaculture produce. The latest initiative to increase fish consumption by improving the diet and health of children and young people has been the FROM's sponsorship of volleyball finals (Asturias, 8th-14th April), swimming (Zaragoza, 26th-30th June) and cycling (Madrid, 21st-23rd September) in the Spanish Championships for schools, organized by the Department of Sports. For further details, see the website <http://www.from.es>.

FROM

EL FROM VUELVE A LA FERIA DE BRUSELAS PARA PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS ESPAÑOLES

El FROM participará una vez más dentro del pabellón español en la Feria ESE. Con el organismo acudirán seis asociaciones empresariales pesqueras y más de veinte empresas del sector. Desde 1981 el FROM acude a diversos eventos feriales como herramienta de marketing para el incentivo y promoción del consumo de productos del mar y de la acuicultura nacionales. Una última iniciativa para aumentar el consumo de pescado, mejorando la dieta y la



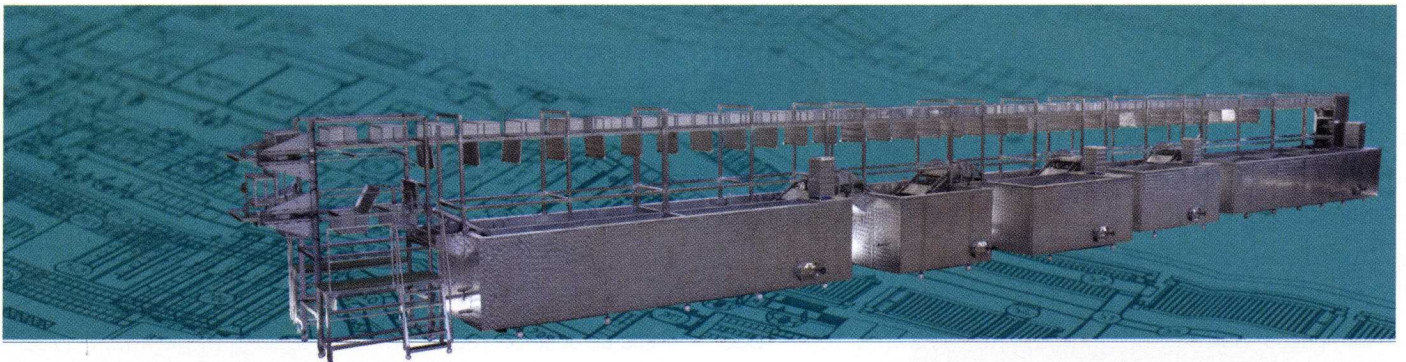
los Campeonatos de España en edad escolar organizados por el Consejo Superior de Deportes.

Destacamos además que el FROM acaba de presentar un estudio prospectivo sobre posibles nichos de mercado en Europa, Asia y América Latina para las exportaciones de productos pesqueros

españoles en fresco, congelado y conserva, cuyos trabajos se han extendido a lo largo de un año y han finalizado el pasado mes de diciembre.

Más información en la web www.from.es 

salud de niños y jóvenes, ha sido el patrocinio que el FROM realizará de las finales de voleibol (Asturias, 8-14 de abril), natación (Zaragoza, 26-30 de junio) y ciclismo (Madrid, 21-23 de septiembre), dentro de



Línea de cocción y congelación de langostino en continuo

El sistema permite la realización en continuo de los siguientes procesos:

- Descongelación • Tratamiento • Cocción
- Enfriamiento • Congelación en salmuera

La línea standard diseñada para 1500 kg/hora solamente requiere de 3 operarios. **CONSULTENOS**

optimar 
fish handling with care

SEAFOOD PROCESSING EUROPE

24 - 26 abril 2007

Hall 4 - Stand 5227

Optimar Fodema SA - Rúa Parrocha 32 - E-36214 Vigo, Spain - Tel: +34 986 483000
Fax: +34 986 493094 - E-mail: info@optimarfodema.es - www.optimarfodema.es

EMPRESAS ESPAÑOLAS PARTICIPANTES EN EUROSEAFOOD 2007

Ahumados Ubago Denmark	7-1917	Importadores, Transformadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura	7-1617
Albomar Trading, S.L.....	7-1717	Elaborados Marusia	7-1617
ALFOCAN, S.A.....	5-150, 7-1933	Emfacar, S.L.....	7-1933
Alkorta Desalted COD	7-1733	Eurocaviar, S.A.	7-1617
Alpesca, S.A.	5-149	Fandicosta, S.A.	6-1317
Anchoas y Productos del Cantábrico	7-1633	Freiremar, S.A.....	6-957
Angel López Soto, S.L/Procsa.....	6-1142	Freiremar, S.A.....	7-1717
Angel López Soto, S.L/Procsa.....	6-1142	Frescamar Alimentación S.L.....	7-1633
Angulas Aguinaga	6-1265	Frigoríficos Delfín, S. A.....	6-923
Angulas de Trebujena	7-1933	Frigoríficos Ros, S.A.	7-1817
Angulas y Mariscos Boulevard, S.A.....	7-1733	Frinova, S.A.	5-229
Aquicosta, S.L.	7-1817	Frioko, S.A.	6-824
Aramendi y Marín, S.A. (Aramar)	7-1733	Friomed, S.A.	7-1617
Asociacion Nacional de Mayoristas de Pescados de Mercas	7-1633	Friosur, S.A.....	6-1353
Astron Consultores - Eurofish'07.....	7-1901	Fripur, S.A.	7-1428
Barrufet, S.A.....	7-1817	FROM - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	7-1617, 7-1633
Gobierno Vasco: Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación	7-1733, 7-1843	Froxá, S.A.....	7-1833
Bermepesca, S.L.	7-1733	Galfrío, S.A.	6-1159
Caladero, S.L.	7-2011	Generalitat de Catalunya – Departamento de Agricultura Alimentación y Acción Rural	7-1817
Acuimarca	7-1717	Gobierno de Cantabria - Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca-ODECA	7-1833
Dylcan	7-1717	Grupo Amasua, S.A.....	5-629
Cámara de Comercio de Bilbao.....	7-1733	Grupo Baenamar,	7-1917
Cocedero De Mariscos S.A.	7-1817	Grupo Videla (Pescados Videla, S.A.)	7-1817
Cocimar 2002, S.A.....	7-1633	Herme Ortiz, S.L.	7-1917
Cofradia de Pescadores "San Pedro" - Planta Congeladora	7-1733	Hijos de José Serrats S.A.....	7-1733
Compesca, S.A.....	7-1833	Hnos. Beltrán Adell,	7-1617
CONFREMAR (Congelados y Frescos del Mar SA)	7-1633	Ibérica de Congelados, SA (IBERCONSA)	6-1158
Congalsa, S.L.	6-1215	Jaime Llorca, S.A.	7-1717
Congelados Natalia, SA	7-1717	Jaime Soriano, S.A.	7-1617
Consejería de Agricultura y Pesca - Junta de Andalucía.....	7-1917, 7-1933, 7-2021, 7-2029, 7-2039	Mar de Altura, S.A.....	8-4753
Consejo Regulador Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía		Marfrío, S.A.....	6-1243
Conservas Ana Maria	7-1633	Mariscos Castellar, S.L.	7-1917
Conservas Emilia, S.L.....	7-1833	Mercamadrid Internacional	7-2005
Conservas Lolín	7-1833	Opp S.L. Almadraba	7-1917
Conservas Ortiz, S.A.	7-1733	Astillero Orca	5-129
Conservas Ubago.....	7-1933	Organizacion Nacional de Productores de Ostras y Almeja	7-1633
CONXEMAR – Asociación Española de Mayoristas,			

ESPECIAL / SPECIAL

Spanish company stands

European Seafood Exposition 2007 / Expositores españoles

Panapesca España, S.A.	7-1633	Riasmar, SL	8-4785
Pasapesca, S.A.	7-1817	Roha-Epsa, S.L.	5-719
Pesca Rápita	7-1817	S.C. Nautilus	8-4531
Pescados Amaro González, S.A.	7-1717	Salazones Herpac, S.L.	7-1917
Pescados Barandica, S.A.	7-1833	Salazones y Conservas Sancti Petri, S.L.	7-1917
Pescados J. Gutiérrez, S.L.	7-1817	Salica Alimentos Congelados, S.A.	7-1453
Pescados Llorente S.L.	7-1733	Salinas Biomaris	7-1933
Pescados Pablos de La Rosa, S.L.	7-1633	Sánchez y Guzmán, SA	7-1717
Pescados y Mariscos Rodolfo, S.A.	7-1733	Selectos de Barbate, S.L.	7-1917
Pescafina, S.A.	5-229, 6-915	Serpeska, SA	7-1617
Pescafresca, S.A.	5-229	Sucesores de Sainz-Rozas, S.A.	7-1833
Pescan	7-1717	Tradepana España, S.A.	7-1633
Pescanova Alimentación	5-229	Truchas del Segre, SAU	7-1817
Pescanova, S.A.	5-229	Unima Spain	6-815
Pescargen, S.A.	8-4753	Union Martin, S.L.	7-1717
Pescaviar, S.L.	5-749	Vensy España S.A.	7-1933
Pinchomania, S.L.	7-1917	Xunta De Galicia - Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos	7-1416, 7-1417, 7-1433, 7-1517, 7-1533
Piscifactoría Sierra Nevada, S.L.	7-1933	Yurrita e Hijos, S.A.	7-1733
Productos del Mar Ancavico, S.L.	7-1633		

Algo se está cocinando... tu plato espera.

Producto congelado de alta calidad



High-quality frozen product

Something is cooking... Your plate awaits.

GUAU

Conservas y productos selectos • Cans and selected products

La Formidable

Conservas y elaborados Guau S.A.

www.laformidablesl.com

Calidad superior de origen_Galicia

Los españoles comemos 1,6 millones de kilos de pescado al año

Nos gastamos 11 mil millones y nos acercamos cada vez más al consumo de carne

El consumo de pescado se ha incrementado en un 240% desde 1960, según datos de la FAO. Unos 200 millones de personas viven directa o indirectamente del mar. Dado que los océanos ocupan tres cuartas partes del planeta, y en ellos se encuentran gran parte de los seres vivos, es lógico que la Humanidad haya fijado ahí su mirada en busca de alimentos. Aunque no sólo en su vertiente extractiva, ya que según el prestigioso organismo internacional de la alimentación, la acuicultura provee ya de la mitad de los alrededor de 100 millones de toneladas de productos marítimos que llegan al mercado en el mundo anualmente.

Muchos de los países desarrollados tienen este interés en su propia tradición. Por su parte, los países en desarrollo, ven en el mar una oportunidad para la creación de riqueza y trabajo.

Sea como fuere, la actividad económica alrededor de los



alimentos del mar no para de crecer.

España es uno de los países donde no sólo existe una larga tradición industrial relacionada con el mar sino que, a su vez, dispone de un amplio mercado gracias a su tradición culinaria. Los españoles consumimos alrededor de 1,6 millones de toneladas de productos del mar al año, unos 28 kilos anuales per cápita, cantidad, curiosa-

mente, bastante estable a lo largo de los años (la FAO eleva la cifra a 40 kilos, mientras otros estudios la sitúan entre 30 y 37 kilos). La gran mayoría de este consumo es de pescado, unas dos terceras partes. Es uno de los países industrializados con un mayor consumo, aunque lejos de los países récord, como Japón, que multiplican esa cifra por tres. El valor de nuestro consumo marino ronda los 11

1.6 MILLION TONNES AND 56 THOUSAND MILLION EUROS IN SEA PRODUCE

Fish consumption has increased by 240% since 1960, according to data by the FAO. About 200 million people live directly or indirectly from the sea. Aquaculture already provides half of the approximately 100 million tonnes of sea produce reaching the market in the world each year. Spain is one of the countries with a long seafaring tradition and a large market. Us Spaniards consume around 1.6 million tonnes of sea product per year, about 28 kilos per annum per capita, an amount, curiously enough, that is fairly stable over the years (the FAO sets this figure at 40 kilos). With a value of around 11 thousand million euros per year (FROM). Total expenditure in food is in the order of 82 million euros. Although consumption is fairly stable, the gap between consumption of meat and fish is the smallest that can be remembered: in sea produce, 195 euros, in meat, 315 euros per annum (FROM consumption

DESCIFRADO EL MAPA GENÉTICO DEL RODABALLO

El pasado mes se presentaron a los medios de comunicación los resultados del estudio Genómica Funcional de las Interacciones Patógeno-Hospedador en el Rodaballo. Este estudio contó con la financiación de la Xunta, a través de la Consellería de Pesca y otros departamentos autonómicos, por lo que en el acto de presentación la institución autonómica tuvo un papel destacado con la presencia de la directora general de Innovación y Desarrollo Pesquero de la Xunta de Galicia, Fátima Linares Cuerpo. Este proyecto de investigación ha permitido la elaboración del mapa genético de esta especie, lo que será de gran utilidad en su explotación en granja.



DECODING THE GENETIC MAP OF TURBOT

The results of the study "Functional genomics of the pathogenic-host interactions in turbot" were presented to the media last month. This study, financed by the Regional Government of Galicia, has made it possible to decode the genetic map of the turbot, information that will be extremely useful for improving its industrial exploitation by fishfarms.

panel). This is the result of social changes and a positive adaptation to those of the sea food industry. Nowadays, households are very different from those of only a generation ago. The 11 thousand million euros invested in sea produce by Spaniards (FROM, 2006) no longer refer exclusively to large pieces. By way of an example, this study talks of expenditure in canned products amounting to 207 million euros per annum. Households and how food is prepared have changed. There is less time available and easier, quicker to prepare foods are called for. Interest has also grown in healthy foods. The industry has been able to meet these new needs. Fish products are now presented in smaller pieces, gutted, cut, pre-cooked or cooked, processed or canned: there is a product for each type of consumer.

mil millones de euros anuales (panel de hábitos de consumo del FROM 2006). El gasto total en alimentación es de casi 82 millones de euros.

Aunque lejos de esos 90 kilos per cápita y año que se consume en Japón, el mercado pesquero español es el más importante de Europa. España ha desarrollado una importante industria en todos los segmentos relacionados. Aunque el consumo sea bastante estable, la distancia entre el consumo de carne y el pescado es la más corta que se recuerda. Cada español se gasta en productos del mar al año unos 195 euros mientras que en carne se gasta 315 euros al año (Panel de hábitos de consumo del FROM). Es el resultado de los cambios sociales experimentados, así como la positiva adaptación a ellos de la industria de los alimentos del mar. Hoy los

El mercado ha cambiado: ahora importan más la salud y la rapidez



no se refieren ya a las grandes piezas exclusivamente. Por ejemplo, este estudio habla de un gasto en conservas de 207 millones de euros al año.

Los hogares y la elaboración de la comida han cambiado. Se tiene menos tiempo y se necesitan productos más fáciles y rápidos de preparar. También ha crecido el interés por lo saludable. La industria ha sido capaz de satisfacer las nuevas necesidades. Los productos pesqueros se presentan hoy en piezas más pequeñas, desvisceradas, cortadas, precocinadas o cocinadas, transformadas, elaboradas o en conserva: hay un producto para cada tipo de consumidor. ↴

hogares son muy distintos de los existentes hace sólo una generación. Los 11 mil millones de euros invertidos en productos del mar por los españoles

Suflenorsa

Transportes Marítimos * Agentes de Aduana * Transitarios
Suministros de Combustible * Consignatarios de Buques

67ª FERIA INTERNACIONAL DE LA PESCA DE ANCONA

CINCO PABELLONES PARA UNA SOLA GRAN EXPOSICIÓN DE 12.000 METROS CUADRADOS

El próximo mes de mayo, entre los días 18 y 20, tendrá lugar en la ciudad italiana de Ancona la 67ª FERIA Internacional de la Pesca. La feria, de carácter profesional, está dedicada exclusivamente a la pesca, siendo la única de estas características que se celebra anualmente en el Mediterráneo, según la organización. La feria, con importantes novedades para su puesta al día, presentará cinco salones temáticos que cubrirán una superficie de 12 mil metros cuadrados.

El Salón de muestras de equipo y tecnologías acogerá a empresas que mostrarán novedades sobre equipamiento y servicios, particularmente en lo que respecta a la pesca responsable y sostenible, así como a la explotación de los recursos según los objetivos prescritos por el FEP (Fondo Europeo de la Pesca).

Ello implica innovación tecnológica en la construcción de barcos (motor, barcos y equipamiento); equipo y aplicaciones (a bordo: pesca, navegación e investigación; en tierra: procesado, logística, control de comercialización, conser-



Cartel anunciador de la Fiera Internazionale della PESCA Ancona 2007.

vación); acuicultura (sistemas y accesorios); servicios (asociaciones, instituciones, industria editorial) y pescado (fresco, en conserva, congelado, ahumado y en seco).

El Salón de muestras de promoción de pescado, además de apuntar a la promoción, en general de los productos de pesca y acuicultura, presta particular atención a los que son menos conocidos y, por tanto, menos importantes comercialmente. En cooperación con consorcios, sindicatos y restaurantes será presentado,

en un sólo acontecimiento, una sección de exhibición con productores y cultivadores, exposición de alimentos, talleres y clases de cocina, y una muestra sobre el proceso de la pesca.

En el Salón de muestras de innovación tecnológica, importantes institutos de investigación y empresas pesqueras presentarán los resultados alcanzados en investigación científica con referencia especial a la innovación de productos y procesos de producción. En el Salón habrá diversas ocasiones para el intercambio de ideas, conocimiento e información.

En el Salón de muestras de logística y distribución se sugerirán soluciones para mejorar la logística de las empresas del sector.

También se ha creado un importante "occasion of contact" entre los operadores de este campo y los representantes de la distribución comercial europea. En esta dinámica, estará implicado un selecto número de instituciones y empresas, las cuales mostrarán innovadoras metodologías y soluciones técnicas para la distribución de pescado y la logística.

El Salón de muestras de calidad y trazabilidad pretende responder al creciente interés sobre calidad y seguridad en los productos del mar.

En la feria se mostrarán resultados de la investigación sobre tecnologías innovadoras en conservación y se tratará el problema de la trazabilidad a través de los logros en sistemas y metodologías de calidad que permiten remontarse hasta el origen de cada producto comprado, siguiendo todo el proceso de la pesca. ↓

FIVE PAVILLIONS FOR ONE LARGE EXHIBITION COVERING 12 THOUSAND SQUARE METRES

From 18th to 20th May, in the Italian town of Ancona, the 67th International Fish Show will be held. This trade show is exclusively devoted to fishing, it being the only one of its characteristics to be held each year in the Mediterranean, according to the organization. The show, with important innovations to bring it up to date, will include five thematic shows, covering 12 thousand square metres. The equipment and technologies tradeshow will be a showcase for companies exhibiting innovations in equipment and services, particularly aimed at responsible, sustainable fishing, as well as exploitation of resources, according to the objectives set out in the European Fisheries Fund (EFF). This covers technological innovation in boat construction (engines, boats and equipment); equipment and applications (on board: fishing, navigation and research; on land: processing, logistics, marketing monitoring, conservation); aquaculture (systems and accessories); services (associations, institutions, publishing industry); fish (fresh, canned, frozen, smoked and dried). The fish promotion trade show pays special attention to less known products. The technological innovation trade show will include important research institutes and fisheries companies presenting their results. The logistics and distribution trade show will be presenting solutions for improving the logistics of companies in the sector. The quality and traceability trade show sets out to respond to the increasing interest in quality and safety in sea products.



Imagen de un momento de la anterior edición de la Fiera de Ancona.