

Conxemar 2008

Conxemar 2008



LA FERIA INTERNACIONAL DE LOS PRODUCTOS DEL MAR CONGELADOS PREVÉ SUPERAR LAS CIFRAS DE 2007

THE INTERNATIONAL FROZEN SEA PRODUCTS FAIR HOPES TO BEAT 2007 FIGURES

Escribe Concha Gómez

Conxemar 2008, referente mundial para los profesionales del mar

El aumento de participantes ha obligado a la organización a ampliar la superficie ferial a 34.200 metros cuadrados en su décima edición en Vigo del 7 al 9 de octubre

La Feria Internacional de Productos del Mar Congelados, **Conxemar**, referente mundial en la transformación de los productos del mar, abre las puertas de su décima edición en el Instituto Ferial de Vigo (IFEVI) del 7 al 9 de octubre. La organización prevé que durante los tres días que dura la feria, se superen las cifras de visitantes del año pasado, en el que el salón recibió más de 38.500

etc.) y acuicultura. Este año, han confirmado su asistencia hasta el momento 648 expositores que expondrán sus productos en una capacidad expositiva de 33.700 metros cuadrados brutos (2.200 más que el año pasado). De ellos, 457 son empresas españolas y 191 extranjeras. Destaca la presencia de compañías europeas, americanas, asiáticas y africanas. Firmas dedicadas a la importa-

ampliar la superficie de exposición. De esta manera, **Conxemar 2008** contará con 34.200 metros cuadrados; un espacio en el que unas 700 compañías están presentes con un expositor propio. Se augura que el volumen de participación de este año superará en un 5 por ciento con respecto a los datos registrados en la última edición. Desde su nacimiento en 1999, la Feria Internacional de Productos

CONXEMAR 2008 ESTIMATES AN INCREASE ON THE NUMBER OF VISITORS IN 2007

The International Frozen Sea Products Fair "Conxemar", the international benchmark in transforming sea products, will be opening its doors to the tenth edition in the Vigo Trade Fair Institute from the 7th to the 9th of October. The organisers forecast that during the three days of the fair, the figures for last year in which the fair received over 38,500 visitors and the volume of business was estimated at 1,200 million Euros, will be surpassed. The fair will also be a showcase for a large number of novelties related to sea products and sectors such as wholesalers, exporters, handlers, manufacturers, distributors, refrigeration plants, machinery, auxiliary industries (refrigeration, packaging, plastics, etc.) and aquaculture. This year 648 exhibitors have, up to now, confirmed their attendance to display their products in 33,700 square meters of showground (2,200m² more than last year). Of these, 457 are Spanish and 191 from abroad. The ever increasing demands of participants in this event have obliged the organisers to increase the exhibition area. Conxemar 2008 will therefore have a total area of 34,200 square meters to house around 700 exhibitors stands. It is considered that this year attendance will increase by 5% over last year's figures. Since its beginnings in 1999, The International Frozen Sea Products Fair, Conxemar has undergone considerable growth. The first edition managed to bring together a total of 85 exhibitors which grew to the 645 who took part in last year's edition. The number of visitors to the fair is also an indication of the power of attraction that Conxemar has. In



La afluencia de profesionales a Conxemar es continua durante los tres días de celebración.

visitas y obtuvo un volumen de negocio estimado en 1.200 millones de euros, así como mostrar a los profesionales que participan en el certamen un amplio abanico de novedades vinculadas a los productos de mar congelados y sectores como mayoristas, importadores, exportadores, transformadores, fabricantes, distribuidores, frigoríficos, maquinaria, industria auxiliar (frío, embalajes, plásticos,

comercialización y distribución, que presentarán en exclusiva sus novedades en este escaparate internacional. También participarán importantes firmas dedicadas a la industria auxiliar, que expondrán los últimos avances en tecnología industrial.

La creciente demanda de participación en este encuentro sectorial ha obligado a la organización a

del Mar Congelados **Conxemar** ha experimentado un crecimiento importante, cifrado en el 85%. En su primera edición consiguió congregarse a un total de 85 expositores, una cifra que aumentó hasta los 645 en la edición pasada. El número de visitantes que acuden cada año a la Feria pone también de manifiesto el gran poder de convocatoria de **Conxemar**. En la primera edición acudieron 5.800

CABALLA *de* ANDALUCÍA



Elige conservas de CABALLA de ANDALUCÍA
con Calidad Certificada.
Un sabor cercano a ti.

**LA CALIDAD ANDALUZA
ESTÁ DE LUJO**



UNION EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía
al máximo

Conxemar 2008

Conxemar 2008



Ambiente de Conxemar durante la pasada edición celebrada en el IFEVI de Vigo.

profesionales, y en 2007 los 30.000 previamente señalados. Este año se espera, como mínimo, mantener las cifras registradas el año pasado. La décima edición de este encuentro sectorial se confirma como un "referente mundial" para los profesionales de los productos del mar y la maquinaria industrial que se prevé superar las expectativas generadas en 2007, cuando el recinto ferial recibió la visita de más de

privado y la PTEPA (Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura) desarrollará varias reuniones de trabajo en el marco de esta feria. Además, coincidiendo con la celebración de **Conxemar** se desarrollará la iniciativa **Eurofish Vigo 2008**, que viene celebrándose con éxito desde hace cuatro años gracias a la colaboración del FROM y de las Cámaras de Comercio de

Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), **Rosa Sanchidrián**, fué la encargada de abrir este seminario con un breve análisis sobre los principales riesgos a los que se enfrenta el sector. A continuación, el presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España y vicepresidente del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, **Juan José Badiola Díaz**, se centró en "El impacto en la Salud Pública de la aparición de Nuevos Patógenos".

Por su parte, la directora del Departamento de Derecho Alimentario de la FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas), **Pilar Vázquez**, abordó la importancia de la seguridad y la higiene en la industria alimentaria. Las investigaciones para frenar las nuevas alteraciones microbiológicas a las que se enfrentan los productos del mar centraron la intervención de **Laura Pastoriza**, del Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo. Cerró el capítulo de intervenciones el Doctor en Tecnología de Alimentos en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos de Valencia, **Fernando San Pedro**, que habló sobre la microbiología de los alimentos. El Director del Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas, **Luis Miguel Botana López**, clausuró este seminario. ⚓

the first edition there were 5,800 visitors as opposed to the 30,000 in 2007 as mentioned before. This year it is hoped that at least last year's figures will be maintained. This tenth edition of the event is confirmed as being a world wide benchmark for experts from the seafood and industrial machinery sectors and it is expected to beat the expectations of the 2007 edition which received over 38,500 visitors from 105 different countries.

Extensive programme of activities
The organisers of this 2008 edition are offering an extensive programme of activities where visitors can take part in discussion forums on latest technological and commercial developments as well as other aspects of vital importance to the development of the freezer industry. Thus, several talks and seminars have been planned and the Basque Government is offering a food tasting session. Private business meetings are envisaged and the PTEPA (Spanish Fisheries and Aquaculture Technological Platform) will be developing a number of work groups within the framework of the fair. Furthermore, Eurofish Vigo 2008, which is now in its fourth year, will once again be held thanks to the cooperation of the FROM and the Vigo and Pontevedra Chambers of Commerce.

El certamen, considerado un referente mundial, muestra las últimas novedades del sector

38.500 profesionales procedentes de 105 países distintos.

Amplio programa de actividades

La edición 2008 contempla un extenso programa de actividades con el que la organización ofrece a los visitantes la posibilidad de colaborar en foros de discusión sobre innovación tecnológica, comercio y otros aspectos de vital importancia para el desarrollo de la industria del congelado.

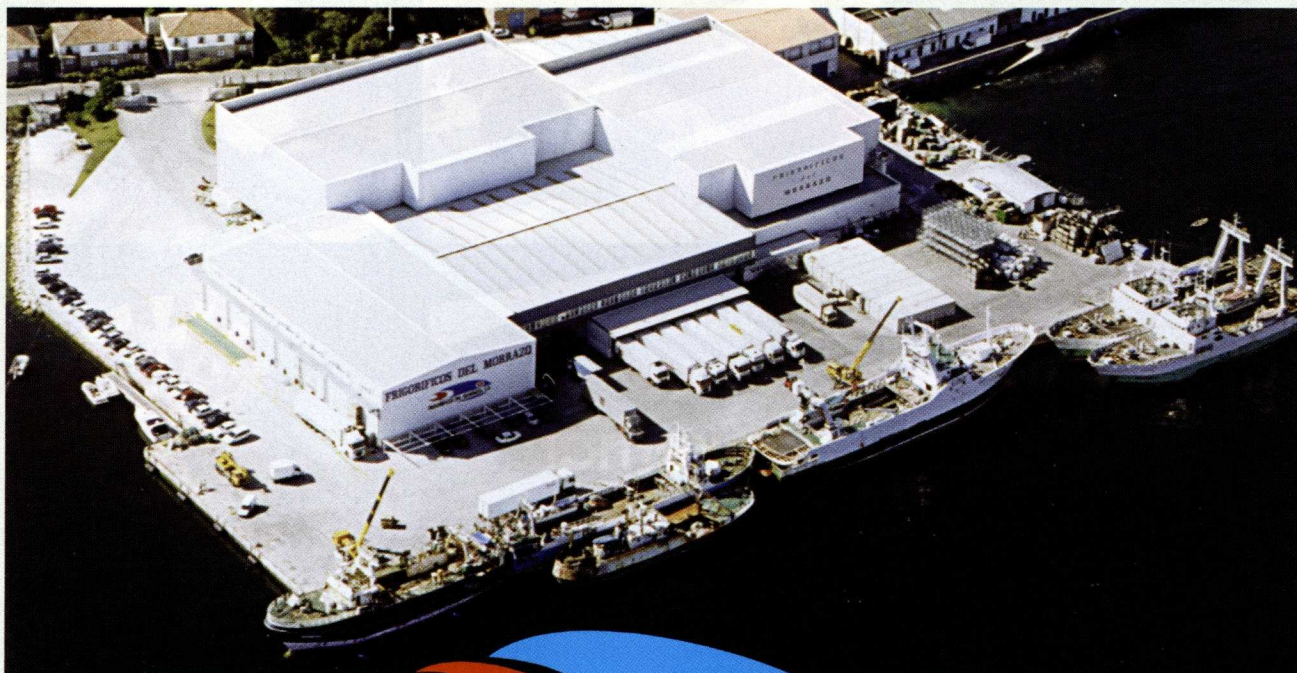
Así, están previstas diversas charlas y seminarios, como una degustación gastronómica organizada por el Gobierno Vasco. También está prevista la celebración de encuentros empresariales de carácter

Pontevedra y Vigo. En esta ocasión, se prevé la celebración de cerca de 300 reuniones empresariales. Previamente, la Asociación Española de Mayoristas, Transformadores, Importadores y Exportadores de Productos de la Pesca y la Acuicultura, organizó el 12 de Septiembre en el Salón de Actos del Club Financiero de Vigo un seminario sobre seguridad alimentaria. El encuentro, que contó con la presencia de profesionales de reconocido prestigio del panorama nacional, profundizó en la relación entre seguridad alimentaria y el sector transformador de productos pesqueros. La subdirectora general de Gestión de Riesgos Alimentarios de la Agencia

Tratamos su producto a cuerpo de rey

Porque desde su descarga en nuestro propio muelle hasta su posicionamiento final en las cámaras frigoríficas recibe el mejor trato, siendo glaseado, envasado y clasificado con una importante reducción en los tiempos de manipulado por los mejores profesionales del sector.

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



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

Inauguración con la presencia del Comisario Europeo Joe Borg

Entre los 648 expositores representados destaca la amplia presencia institucional y numerosas firmas gallegas relacionadas con el sector marítimo-pesquero

El acto de inauguración oficial de la X Feria Internacional de Productos del Mar Congelados "Conxemar 2008" tendrá lugar el martes 7 de octubre a las 17.15 horas, en el Auditorio del Recinto Ferial de Vigo (IFEVI).

Este año se retrasa la hora de inauguración para poder contar con la presencia del Comisario Europeo de Pesca **Joe Borg**. Además, la ceremonia oficial de inauguración contará con la asistencia de importantes autoridades nacionales y locales como la ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, **Elena Es-**

pinosa, la Conselleira de Pesca y Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia, **Carmen Gallego** y el alcalde de la ciudad, **Abel Caballero**.

Entre los 648 expositores que acuden este año al certamen hay una importante representación institucional. Así, en la décima edición están presentes varias Comunidades Autónomas como la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, (stand E-22), el departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco (stand E-23), el Gobierno del Principado de Asturias (stand E-25),

el Gobierno de Canarias (stand E-8) y la Consellería de Pesca de la Xunta de Galicia (stand E-14). Asimismo, están representados en el certamen el Consejo Regulador Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía (stand E-22) y otros organismos oficiales como el Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM) que ocupa el stand E-24, el Consejo Regulador Mexillón de Galicia (stand E-14), etc.

Acuden también un año más la Asociación de Mayoristas de Pescado del Principado de Astu-

JOE BORG, EUROPEAN FISHERIES COMMISSIONAIRE, TO BE PRESENT AT THE OPENING CEREMONY

The opening ceremony of the 10th International Frozen Seafood Fair "Conxemar 2008" will take place on Tuesday the 7th of October at 17:15 hours in the auditorium of the Vigo Trade Fair (IFEVI). This year the timing of the opening ceremony has been put forward in order to allow the presence of the European Fisheries Commissary Joe Borg. The Minister of The Environment, Elena Espinosa, the mayor of Vigo Abel Caballero and the Local Government Fisheries Councillor, Carmen Gallego, will also be present at the ceremony. Amongst the 648 exhibitors there will be representatives from several local governments such as the Andalusian Agriculture, Fisheries and Food Council (stand E-22), the Department of Agriculture, Fisheries



Visítenos en

2008 conxemar

Stand nº D7

GRUPO
S.A. EDUARDO VIEIRA
ESPAÑA



- AMERGER (Senegal)
- CADILU FISHING (Namibia)
- CONCAR (Chile)
- POSEIDÓN (Argentina)
- PUERTO VIEIRA (Rande - España)
- SENEVISA (Senegal)
- VIEIRA ARGENTINA (Argentina)
- VIEIRA DISTRIBUCIÓN (España)
- VIEIRA PERÚ (Perú)
- VIEIRASA (España)
- VIGOCA (España)



Conxemar 2008

Conxemar 2008

and Food of the Basque Government (stand E-23), the Asturian Government (stand E-25), the Canary Islands Government (stand E-8), the Galician Government Fisheries Council (stand E-14). The Andalusian Mackerel and Frigate Mackerel Regulatory Councils (stand E-22) as well as other official bodies such as the Fisheries and Aquaculture Products Market Regulatory Organisation (FROM) on stand E-24 and the Galician Mussels Regulatory Council (stand E-14). The Asturian Association of Fish Wholesalers, the Madrid Fish Wholesale Business Association, The Vigo Port Authority and Turismo de Vigo will also be present. Amongst the Galician firms to be present, Armadora Pereira, Angel Lopez Soto, The National Fish Cannery Association (ANFACO), Climafrio from Ribeira, Corunna, Conservas y Frigoríficos del Morrazo, Espaderos del Atlantico or the Galician Federation of Fishermen Associations are all worthy of note.

rias (stand E-25), la Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescado de Madrid (stand E-10), la Autoridad Portuaria de Vigo (E-10) y Turismo de Vigo (E-6). Entre las firmas gallegas representadas en esta edición destacan varias empresas importantes vinculadas al sector pesquero. Cabe citar a **Armadora Pereira**, la firma de elaborados **Ángel López Soto**, la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas (ANFACO), **Climafrio** (de Ribeira, A Coruña), **Conservas y Frigoríficos del Morrazo**, **Espaderos del Atlántico** o la **Federación Gallega de Confradías de Pescadores**. Destaca también la amplia representación de empresas frigoríficas, como **Frigoríficos Berbéis**, **Frigoríficos Camariñas**, o **Frigoríficos Fandiño**, entre otras. También acuden importantes empresas consolidadas en el mercado internacional



PESCA INTERNACIONAL acude puntualmente a la cita con Conxemar.

como **Frinova**, **Grupo Iberconsa**, **Maersk Spain**, **Pescanova**, **Pescapuerta** y **Pescatech Vigo**, entre otras. Por último, cabe señalar un año más, la presencia de la revista **PESCA INTERNA-**

CIONAL que edita la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (ARVI). El stand de **PESCA INTERNACIONAL** está ubicado en el hall principal del recinto ferial (nº 6). ↴

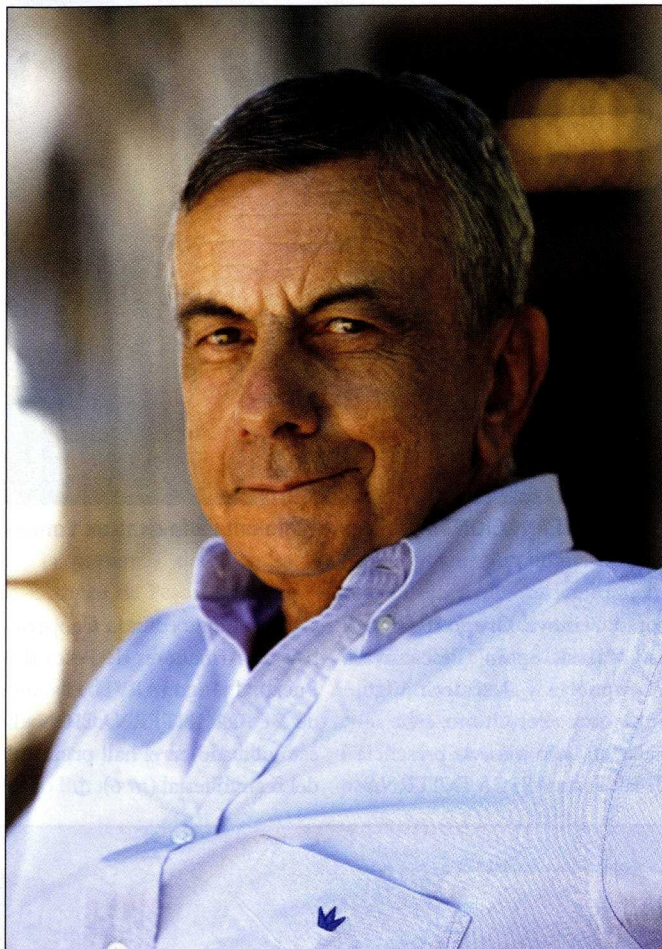
**VISÍTENOS EN
Conxemar 2008
STAND Nº A-21**

Suflenorsa

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

Serafin Avendaño 5, bajo • (36201) Vigo - SPAIN • Telf.: +34 986 224 656 - Fax: +34 986 430 001
e-mail: suflenorsa@suflenorsa.es • www.suflenorsa.es

José Luís Freire, presidente de Conxemar



“Nuestro éxito radica en la dedicación exclusiva al producto congelado”

PESCA INTERNACIONAL ¿Cuáles son las claves del éxito de Conxemar, un certamen considerado como referente mundial en la transformación de productos del mar?

José Luís Freire.- Conxemar es una feria dirigida solamente a profesionales y su éxito radica en la dedicación exclusiva al producto congelado. En estos momentos de crisis, ofrecemos al profesional la oportunidad de compartir información con otros profesionales del sector, lo que está más que comprobado que les resulta muy útil a la hora

de tomar las decisiones comerciales adecuadas.

PI.- ¿Cuáles son los objetivos que se marca para la presente edición?

J.L.F.- Teniendo en cuenta la difícil situación económica que atravesamos, un buen objetivo para la presente edición de Conxemar sería mantener el número de visitantes que obtuvimos en la edición pasada y que rondaba los 30.000. En el capítulo de expositores, contamos con 647, de los que 454 son españoles y 193 extranjeros. Este año por vez primera acuden al certamen Sri

Lanka, Sudáfrica, Isla Mauricio y Turkía.

PI.- ¿Qué novedades hay este año en Conxemar para captar la atención de los profesionales del sector?

J.L.F.- Este año, la principal novedad radica en la dotación de una nueva carpa de 2.200 metros cuadrados brutos de superficie, que alberga con carácter específico maquinaria industrial. De esta forma, contamos con un total de 33.700 metros cuadrados de superficie expositiva. La carpa es una solución barata pero seguimos aguardando la definitiva. Es vital un nuevo pabellón de 6.000 metros cuadrados.

PI.- Además del apartado expositivo ¿qué otras actividades paralelas se organizan en esta X edición?

J.L.F.- Conxemar es una feria interesante para el sector que en todas y cada una de sus ediciones ha dado y da lugar a numerosos encuentros profesionales a todos los niveles.

En paralelo, durante los tres días de duración de la feria, se llevarán a cabo diversas charlas y seminarios, así como otras actividades de notable interés para los participantes. Por ejemplo, cabe citar la degustación gastronómica organizada por el Gobierno Vasco. Por otra parte, también se ha previsto durante la celebración de este certamen, la organización de varios encuentros empresariales de carácter privado.

Asimismo, la Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA), presentada públicamente el pasado mes de mayo en el marco de la Feria Internacional de la Industria Naval (Navalia 2008) de Vigo, tiene previsto desarrollar varias reuniones de trabajo en el marco de este certamen. La PTEPA pretende diseñar una estrategia nacional común de I+D+i (Investigación, Desarrollo e Innovación) con la intención de situar a las empresas del sector en una posición más competitiva. ↴

José Luís Freire, chairman of Conxemar

“OUR SUCCESS LIES IN CONCENTRATING EXCLUSIVELY ON THE FREEZER INDUSTRY”

PESCA INTERNACIONAL - What are the keys to success of Conxemar, considered a world benchmark in the transformation of seafoods?

José Luís Freire - Conxemar is a trade fair for professionals and its success lies in exclusive dedication to frozen products. At these times of crisis, we are offering professionals the opportunity to share information with other colleagues from the sector, which has been shown to be very useful in the commercial decision taking process.

PI. - What objectives have been established?

J.L.F. - Bearing in mind the difficult economic situation we are going through, an adequate objective for the present edition of Conxemar would be to maintain the number of visitors from last year which was around 30,000.

PI. - What novelties are there this year?

J.L.F. - This year the principal novelty is the incorporation of a new 2,200 m² marquee specifically for industrial machinery. The inclusion of this marquee has allowed Conxemar to increase space for exhibitors.

PI. - What other activities are being organised in this edition?

J.L.F. - Conxemar is an interesting fair for the sector which provides many professional contacts at all levels. Several talks and workshops have been arranged as well as a tasting session organised by the Basque government. There will also be a number of private business meetings. The Spanish Fisheries and Aquaculture Technological Platform (PTEPA) will be developing several work groups. The PTEPA aims to develop a national strategy with regard to R&D+i in order to give the sector a better competitive edge.

CÁMARAS ROBOTIZADAS



SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO INTELIGENTE Y PREPARACIÓN DE PEDIDOS QUE GARANTIZAN EL CONTROL ABSOLUTO DE LA TEMPERATURA, HASTA -40°C

NUESTROS CLIENTES, NUESTRA MEJOR REFERENCIA:

PESCANOVA Chapela (4°C), DISCEFA (hasta -25°C), FRIORIZ (-25°C), OBLANCA (-24°C)

Precocinados BENETAN (-24°C), PAMFROST (-23°C), DANONE (4°C),

ARTADI (-24°C), EROSKI CÁRNICAS (2°C)...

DAIFUKU



HASTA -40°C

ULMA

HANDLING SYSTEMS

VICIUNAI MUESTRA DELICATESSEN DE ALTA CALIDAD

VICIUNAI, HIGH QUALITY DELICATESSEN

VICIUNAI EUROPE, muestra en el stand A-34 de **Conxemar** una extensa gama de productos de surimi (refrigerado y congelado), arenque (ahumado y marinado), y pescado empanado, producido y envasado según sus deseos. Así, entre las novedades que se pueden degustar están el filete de carbonero con salsa de tomate, el espadín empanado, las bolitas de salmón y patatas y la nueva gama de palitos de surimi saludables, que lleva la altamente valorada eco-etiqueta del MSC (Marine Stewardship Council) que garantiza la sostenibilidad.



Reproducción del pabellón de VICIUNAI, ubicado en el stand A-34.

Con la introducción del surimi con certificado MSC en Francia, Bélgica, Suiza y Alemania, VICIUNAI quiere

dar a sus clientes la oportunidad de comprar el mejor producto de surimi "medioambiental" disponible. ↴

VICIUNAI EUROPE, will be showcasing a wide range of surimi (refrigerated and frozen), herrings (marinated and smoked), smoked salmon and breaded fish products, all bespoke produced and packaged on their stand A-34 at Conxemar. Amongst the novelties to be found are the Pollock fillets in tomato sauce, breaded sprats, salmon and potato balls and ecological Surimi sticks which have the high prestige eco-label from the MSC (Marine Stewardship Council) which guarantees sustainability.

SEALPAC LANZA EL "GAMBA PACKAGING"

SEALPACK LAUNCH GAMBA PACKAGING

SEALPAC muestra en su stand H-17 el **Gamba Packaging**, un nuevo sistema de envasado para langostino fresco, que ha sido probado este año con notable éxito por las firmas más importantes del sector a nivel español y europeo. El sistema impide que las antenas huecas de las gambas y langostinos deterioren la atmósfera controlada del envasado, que tengan pérdidas o que goteen.

Así, este novedoso sistema garantiza calidad de cierre óptima, eliminación de fugas en el sellado, presentación llamativa en el comercio y tiempo de duración y conservación prolongado.



El nuevo sistema de envasado garantiza óptima calidad de cierre.

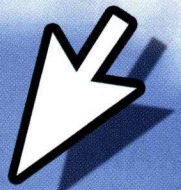
SEALPAC es la marca líder en el sector de máquinas termoselladoras para la industria alimentaria.

Líderes en el sector del pescado fresco y congelado, donde **Guirafa Packaging** con NEWTEC y SEALPAC, ofrece sistemas de pesado y envasado. Además, ofrece también un nuevo sistema de envasado con marca registrada: el TRAYSKIN®, destinado a productos "Ready to Eat" (listos para comer) y para los envasados al vacío en tarrina preformada, que permite alargar la vida del producto y evitar escarchas en el congelado. ↴

SEALPACK will be showing their Gamba Packaging on stand H-17. This new packaging system for fresh king prawns has been tested with considerable success by the major firms from the Spanish and European sectors. This system prevents the hollow antennae of prawns from deteriorating the controlled atmosphere inside the packaging and also prevents dripping and leaks. This novel system thereby guarantees a quality seal with absence of leaks, eye-catching commercial presentation and prolonged shelf life. SEALPACK is the leading firm in the heat-sealing machine sector for the food industry.

LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONSULTORÍA ALIMENTARIA

X
xenotechs
LABORATORIOS



Cómo pedir ayudas para
tu proyecto sin sentirte
como un auténtico náufrago...

...entra en **pesc@plus**



Pesc@plus es la Oficina de Promoción y Dinamización de Proyectos de I+D+i del sector pesquero y acuícola. Te ofrecemos información, apoyo y asesoramiento gratuito a través de una red de oficinas, agentes tecnológicos y el portal **www.pescaplus.es**

1- Diagnóstico Pescaplus. **2-** Identificación de ayudas. **3-** Solicitud de ayudas.

Entra ya e infórmate.

LA CONSELLERÍA DE PESCA ACUDE A CONXEMAR CON UN STAND DE 100 METROS CUADRADOS

THE XUNTA WILL BE ATTENDING WITH A 100 M2 STAND

La Consellería de Pesca y Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia participa un año más en Conxemar y está presente en esta décima edición con un stand institucional de 100 metros cuadrados que acoge un despacho institucional, un punto de información y una zona de usos múltiples.

En estas instalaciones son atendidas todas aquellas demandas y consultas informativas de los visitantes sobre los proyectos y actuaciones puestas en marcha por la Consellería de Pesca. Asimismo, está previsto la celebración de actos de degustación de productos del mar elaborados con distintas formas de preparación. El objetivo de la presencia de la Administración pesquera gallega es apoyar



Imagen de la participación de la Xunta en la edición de 2006.

la convocatoria de una feria de ámbito internacional que se celebra en la Comunidad autónoma de

Galicia, y, sobre todo, promocionar los productos del mar congelados procedentes de la pesca y la acuicultura gallega en el mercado nacional e internacional. Asimismo, se pretende impulsar la promoción de la imagen nacional e internacional del sector congelador de los productos pesqueros de Galicia. Según datos de la organización, la pasada edición de Conxemar se cerró con un balance histórico, con la visita de 38.500 personas y profesionales, un diez por ciento más que en 2006, procedentes de un total de 105 países. Además, se generó un volumen de negocio próximo a los 1.200 millones de euros. En la presente edición, la organización aguarda mantener e incluso superar estas magníficas cifras. ↴

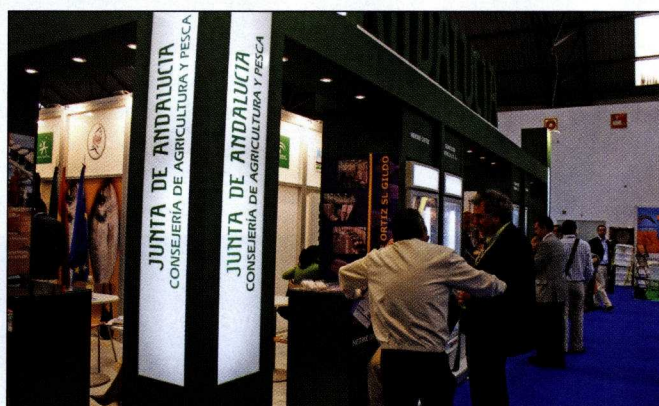
The Galician Government Fisheries and Maritime Affairs Council will once again be present at Conxemar. This year they will be attending with a 100 meter stand which will include an official office, an information desk and a multi-purpose area for tasting sessions and for providing information on projects from this Government Department. The main purpose is to support the organisation of this fair in Galicia, promote frozen fisheries and aquaculture products from Galicia and to promote the national and international image of the sector. According to the organisers, the last edition was visited by some 38,500 people and the volume of business was nearly 1,200 million Euros.

LA JUNTA DE ANDALUCÍA PROMOCIONA A 18 FIRMAS CON PRODUCTOS DE CALIDAD CERTIFICADA

ANDALUCIA WILL BE SHOWING QUALITY CERTIFIED PRODUCTS

Un total de 18 empresas andaluzas pertenecientes a diversos sectores acuden a la X edición de Conxemar bajo el paraguas de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con un espacio expositivo de 100 m2 ubicado en la zona E, donde comparte pabellón con organismos públicos de diferentes países. Así, en esta ocasión están representados distintos sectores como ahumados, salazones, conservas, productos congelados, productos frescos, platos preparados, patés o caviar, entre otros.

La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía considera que Conxemar es la feria internacional de productos congelados del mar más importante de cuantas se celebran en la geografía española



El pabellón andaluz en la feria de hace dos años.

por que en ella se dan cita firmas procedentes de todo el mundo. La participación de la Consejería de Agricultura y Pesca en esta muestra, tiene como finalidad apoyar a las empresas andaluzas en la comercialización de sus productos

pesqueros, así como promocionar los productos de la pesca que han obtenido el distintivo "Calidad Certificada", entre ellos, Caballa de Andalucía, Melva de Andalucía, Mojama del Sur, Pescados de Conil y Dorada de Crianza del Sur. ↴

18 Andalusian firms from several sectors which include smoked, salt, canned, fresh and frozen products as well as pre-prepared meals, pates and caviar will be attending Conxemar under the umbrella of the Andalusian Government on their 100m2 stand. The Andalusian Agriculture and Fisheries Council consider Conxemar to be the principal frozen fish product international fair in Spain. They are therefore supporting Andalusian firms who wish to promote their products and which have obtained the "Quality Assurance" label, such as Andalusian mackerel, Andalusian frigate mackerel, Southern dried tuna, fish from Conil and farmed golden bream.



La seguridad en mar se prepara en tierra

A través de la clasificación de los buques y la certificación de sus equipos, Bureau Veritas, referencia mundial en Calidad, Seguridad, Medio Ambiente y Responsabilidad Social, gracias a su aplicación informática VeriStar, ofrece a los armadores y astilleros una gama de servicios a medida que contribuyen a incrementar la seguridad, fiabilidad y rentabilidad de los buques.

Desde 1828, Bureau Veritas comparte su saber hacer en todos los sectores de la economía. Presentes en la actualidad en 140 países, nuestra cartera de clientes reúne 200.000 empresas a las que apoyamos cada día en sus objetivos de creación de valor.



**BUREAU
VERITAS**

Move Forward with Confidence

912 702 126 • info@es.bureauveritas.com • www.BureauVeritas.es

Calidad • Seguridad y Salud • Medio Ambiente • Responsabilidad Social

Conxemar 2008

Conxemar 2008

LOS TÚNELES DE CONGELACIÓN DE TAMEINSA INCORPORAN LA TECNOLOGÍA DEL SIGLO XXI

La firma **Tameinsa** especializada en la fabricación de túneles de congelación desde el año 1985 muestra sus últimas novedades en el marco de la décima edición de **Conxemar**. Esta empresa, que cuenta con una nave industrial de 6.000 metros cuadrados en el Polígono de Espíritu Santo, en Cambre (A Coruña) acude a **Conxemar** para dar a conocer las características y prestaciones de los túneles de congelación.

Estos equipos de congelación responden a la necesidad de preservar los alimentos destinados al consumo humano en las mejores condiciones posibles. A través de numerosos contrastes empíricos y estudios científicos se ha comprobado que con una congelación industrial adecuada, y sobre todo rápida, evita que al so-

TAMEINSA

lidificarse el agua se formen cristales de hielo que rompen la membrana celular de los alimentos y provocan la salida de agua de los tejidos causando la descongelación parcial del producto.

Además de mantener la calidad del producto con todas sus vitaminas y nutrientes, los túneles de congelación de **Tameinsa** aportan valor añadido. El frenético ritmo vital de la sociedad actual, es causa del auge experimentado por los productos congelados, que se adaptan a una demanda de consumidores que cada vez entiende menos de horarios y que necesita inexorablemente mayor flexibilidad. En este punto es

donde los congeladores domésticos se convierten en fundamentales los congeladores domésticos, al permitir mantener congelados debidamente los alimentos, y convertirlos en más seguros. En estas condiciones, los parásitos se destruyen y los microorganismos no pueden proliferar.

Calidad, seguridad y comodidad son las claves que han guiado la filosofía de **Tameinsa** a lo largo de más de 20 años de evolución continua, a través de procesos de producción de equipos de congelación que incorporan a la alimentación de las personas todas las exigencias del siglo XXI.

Más información en: www.tameinsa.com. ↴

STATE OF THE ART FREEZER TUNNELS

The firm Tameinsa, specialist freezer tunnel manufacturers since 1985, will be showing their latest products at the tenth edition of Conxemar. This firm with a 6,000m facility in the Espirito Santo industrial Estate in Cambre, Corunna will be attending Conxemar with the object of demonstrating the characteristics and performance of their tunnel freezers. These freezer units answer the need for the conservation of food products in the best possible conditions. Apart from maintaining the nutritional quality and vitamin content of the product, Tameinsa freezer tunnels provide added value. Quality, safety and convenience are the keys to over 20 years of continued evolution in the development of freezer equipment which provide the food industry with answers to the challenges of the twentieth century.

SUFLENORSA ANIMA A SUS CLIENTES A VISITAR SU STAND EN CONXEMAR

El Grupo **Suflenorsa**, que desde 1984 ofrece una amplia gama de servicios a las flotas española y portuguesa está presente un año más en **Conxemar**, en el stand A-21. En los comienzos, su actividad principal fue la captación de carga y el suministro de gasoil en los distintos caladeros del mundo entre los que destaca África Occidental, Namibia, Angola, Sudáfrica, Canadá, Malvinas, Seychelles y Argentina, entre otros. Además, la empresa cuenta con una larga experiencia y profesionalidad en diferentes actividades.

Así, **Suflenorsa Consignaciones** atiende los buques y todas sus necesidades en los puertos de Vigo y Marín. Este departamento, creado en el año 1991, se encarga de programar las operaciones para ganar tiempo, de manera que el buque nunca expe-

rimente demoras en puerto y presta una total atención al barco. Además desde este departamento se realizan actividades como la reserva de espacio frigorífico, clasificación de mercancías, carga/descarga de camiones y transporte terrestre.

Por su parte, **Suflenorsa Aduanas**, es el departamento que se encarga desde 1995 de gestionar adecuadamente tanto operaciones aduaneras como los diversos trámites con otros organismos oficiales tales como Sanidad Exterior, Soivre e Inspección Fitosanitaria entre otros.

Finalmente, en el año 2000 se crea **Suflenorsa Transitarios**, departamento responsable del desarrollo de la gestión del transporte de toda clase de mercancías, independientemente de su naturaleza. Para ello, **Suflenorsa** utiliza distintos medios



Suflenorsa participa habitualmente en Conxemar.

de comunicación: transporte aéreo, terrestre o marítimo por contenedores, cargas completas o parciales. Más información en las web: www.suflenorsa.es y www.suflenorsa.com. ↴

AN INVITATION TO THE SUFLENORSA STAND AT CONXEMAR

The Suflenorsa Group, which since 1984 has been providing the Portuguese and Spanish fleets with a wide range of services, will once again be present at Conxemar on stand A-21. In their beginnings, the principal activity was cargo handling and supply of fuel oil in the main world fishing grounds. They now have wide experience in many professional fields. Suflenorsa Shipping Agents look after all ships chandlerage in the ports of Vivo and Marín. Suflenorsa Aduanas handles customs and official matters. Suflenorsa Transitos handles maritime, air and surface transport of goods irrespective of their nature. More information at www.suflenorsa.es and www.suflenorsa.com.

**NORTINDAL
INTRODUCE NEW
SHELLFISH SAUCE AND
FUMET**

Nortindal Sea products, world leader in the production and marketing of natural squid ink will be present at Conxemar to promote their latest market contributions: Squid Sauce and Shellfish Fumet. The Nortindal Squid Sauce is made from natural ingredients and is designed to season fish and squid dishes, rice and pasta. It is available in 200g jars or 500g frozen packs. The shellfish fumet is especially suitable for paellas, particularly those made with fish and shellfish. It is concentrated and available in 100g jars and adds colour, flavour and aroma to fish and shellfish paellas and shellfish soups. The consumer only has to add water.

**NORTINDAL DA A CONOCER EN LA FERIA SU NUEVA
SALSA DE CALAMAR Y SU FONDO DE MARISCO**

Nortindal Sea Products, empresa líder mundial en la elaboración y comercialización de tinta natural de calamar está presente en **Conxemar** para promocionar sus últimas aportaciones al mercado: salsa de calamar y fondo de marisco.

La salsa de calamar **Nortindal** está elaborada con productos naturales y preparada para condimentar platos de pescados, calamares, arroces y pastas. Se trata de un producto especialmente indicado para los consumidores no expertos en la realización de esta peculiar salsa o para los cocineros profesionales con poco tiempo. **Nortindal Sea Products** introduce en el mercado esta nueva salsa en dos formatos. Así, está disponible en tarros de 200 gramos, a



temperatura ambiente para el canal de alimentación. También se comercializa en tarros de 500 gramos, congelada, destinada a la hostelería y el catering. La salsa de calamar **Nortindal** es un producto terminado y constituye el complemento ideal para dar un toque de sabor, aroma y color a sus platos. Solo es

necesario calentar y servir al gusto. El fondo de marisco **Nortindal** es un producto único en el mercado y ha sido concebido para facilitar la elaboración del plato típico español por excelencia, la paella, en todas sus variantes, pero especialmente la de pescados y mariscos. Es un producto concentrado, comercializado en una gama de 100 gramos, tanto en congelado como en temperatura ambiente. Su uso aporta aroma, sabor y color, tanto a las paellas de pescados y mariscos como a las sopas de marisco. El consumidor tan solo tiene que añadir agua, al ser un producto concentrado. Con este producto, único en el mercado, se puede conseguir una sabrosa sopa o una excelente paella de pescados y mariscos. ↓

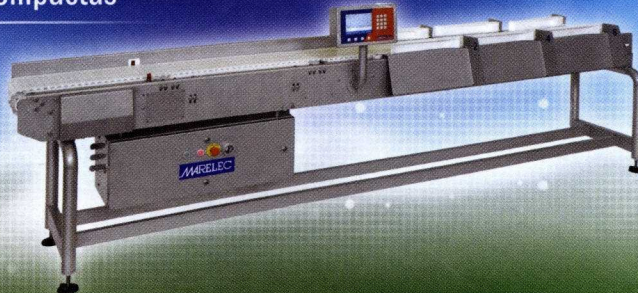


**VISÍTENOS EN
Conxemar 2008
STAND Nº H-1**

Arrastre automático



Clasificadoras compactas



Balanzas marinas



- Medidores de longitud y tracción de cable
- Pastecas de medición, células de tracción marinas
- Pesaje y Clasificación en tierra y mar
- Líneas de procesado
- Porcionadoras

EL GOBIERNO VASCO APOYA PRODUCTOS DE 10 EMPRESAS

El Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco promociona los productos pesqueros de 10 empresas de esta Comunidad Autónoma. El pabellón de Euskadi, ubicado en el stand E-23 acoge firmas de pescado fresco, pescado congelado, comida preparada y conservas de pescado. El Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Gonzalo Sáenz de Samaniego**, inaugura



Muestra de la presencia vasca en otras ediciones.

el pabellón el día 8 y ofrece una degustación de platos típicos de la gastronomía vasca en el pabellón H (primer piso). ⚓

THE BASQUE GOVERNMENT TO SUPPORT 10 FIRMS

The Department of Agriculture Fisheries and Food of the Basque Government is supporting fisheries products from 10 firms from the Community. The Basque pavilion on stand E-23 includes fresh and frozen

fish, prepared meals and tinned produce. The Agriculture, Fisheries and Food Councillor will open the pavilion on the 8th with a tasting session of typical Basque dishes.

LINAMAR RECIBE LOS CERTIFICADOS ISO 22000 Y 9001

Mariscos Linamar S.L. obtuvo las certificaciones de calidad ISO-22000 e ISO-9001 y la Norma Internacional Food Standar IFS (Nivel Alto). Estas distinciones otorgan máxima calidad y seguridad a los procesos de fabricación y manipulación de productos y convierten a **Linamar S.L.** en la primera del sector que obtiene este título, uno de los más importantes en materia de seguridad alimentaria a nivel europeo. **Mariscos Linamar S.L.** inició su actividad en el año 1998 y actualmente es una de las empresas más innovadoras en la elaboración y comercialización de moluscos vivos envasados en atmósfera protectora. Para más información: calidad@grupolinamar.com. ⚓



LINAMAR RECEIVES ISO 22000 AND 9001 CERTIFICATIONS

Linamar Mariscos, S.L. has been awarded the ISO-22000 and ISO-9001 quality certifications as well as International Foods Standard Norm (High Level) which assures the highest level of quality and safety in product production and handling and converts Linamar, S.L. in the first company within the sector to receive them. The firm began its activities in 1998 and is at present one of the most innovative companies in the production and marketing of live molluscs packed in protective atmospheres. More information at: calidad@grupolinamar.com.



Reymarsa

Suministros Navales



OFICINA Y ALMACENES

Área Portuaria de Bouzas, Nave 2. Almacén 10 • Zona Franca • 36208 VIGO

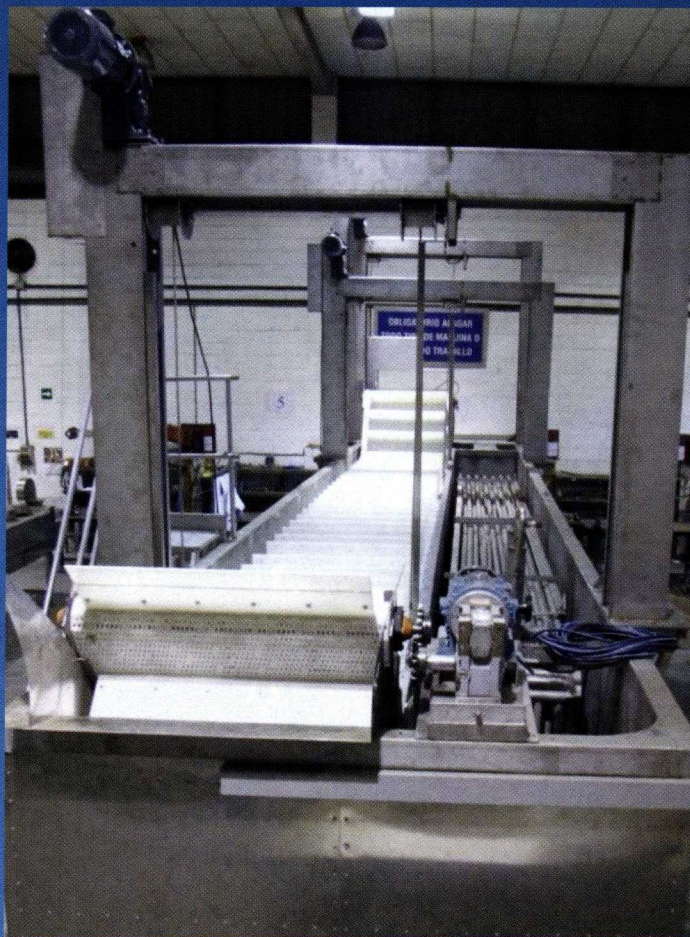
Tfnos.: 986 22 28 00 / 22 28 09 • Fax: 986 43 60 14 • Móvil: 649 89 70 77

e-mail: reymarsa@infonegocio.com

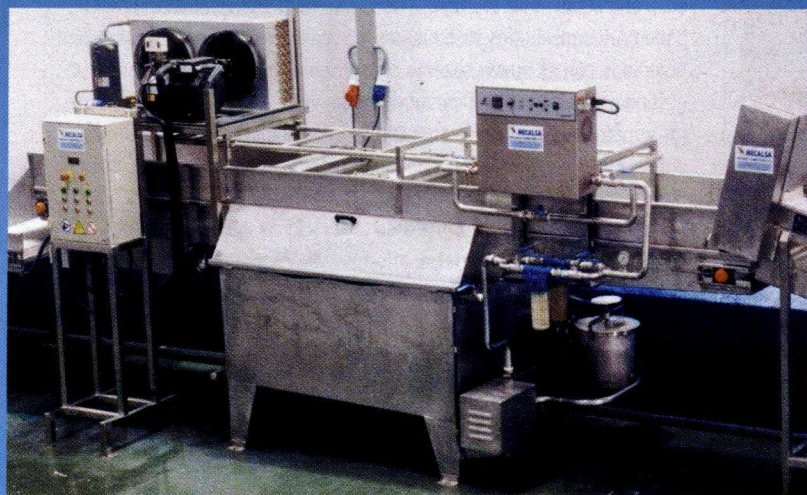


MECALSA

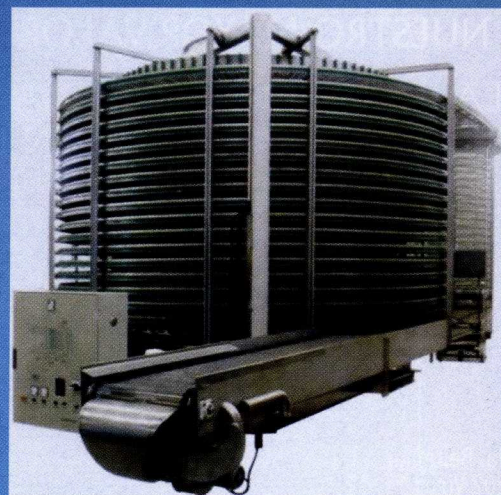
CONGELADOR DE PELÁGICOS CONTINUO EN SALMUERA



GLASEADORAS CON EQUIPO AUTÓNOMO DE FRÍO Y DE OZONO



TÚNELES EN ESPIRAL

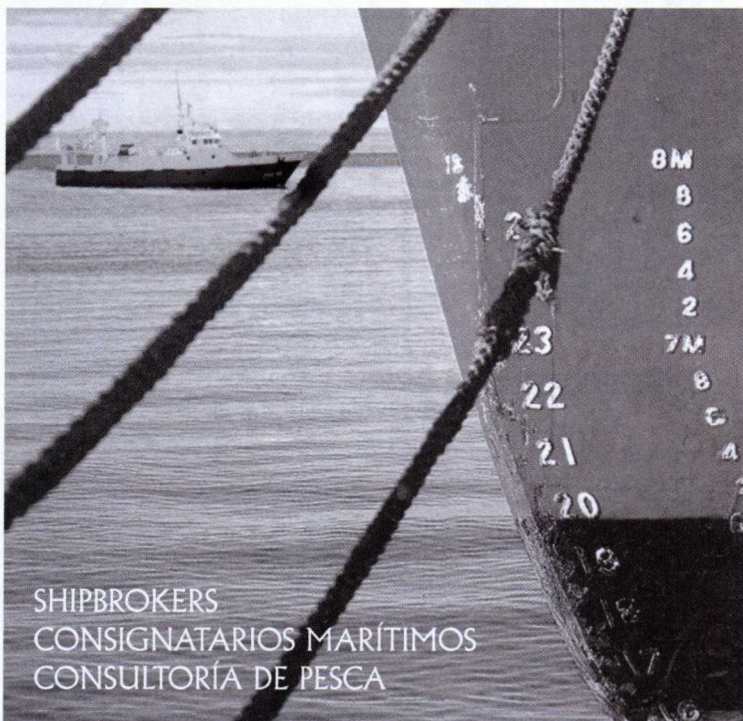


POLIGONO INDUSTRIAL DE XARAS - 15960 RIVEIRA (A CORUÑA) ESPAÑA

TEL.981 874059 FAX.981 874052 - E-MAIL: administracion@mecal.es

PAGINA WEB: <http://www.mecal.es>

FITOGA[®]
Shipbrokers



SHIPBROKERS
CONSIGNATARIOS MARÍTIMOS
CONSULTORÍA DE PESCA

**LA SATISFACCIÓN DE UN CLIENTE
ES NUESTRO MAYOR VALOR
Y LA INCORPORACIÓN
DE UNO NUEVO, UN GRAN RETO**

Avda. Beiramar, 39-1º
36202 Vigo
Pontevedra. Spain

Tel.: +34 986 214 004
Fax: +34 986 214 505

e-mail: fitoga@fitoga.es
www.fitoga.es

ESPECIAL / SPECIAL

Conxemar 2008

Conxemar 2008

ACUERDO EN NANTES PARA LA GESTIÓN A LARGO PLAZO DE LAS PESQUERÍAS EUROPEAS



Foto de familia de los participantes en el Consejo Regional "Pays de la Loire" (Nantes).

Los participantes en el Seminario de Internacional de Planes de Gestión a Largo Plazo (LTM) lograron un acuerdo para gestionar las pesquerías europeas en el transcurso de la reunión que se celebró los días 11 y 12 de septiembre en Nantes (Francia) organizada por cinco Consejos Consultivos Regionales y patrocinada por la Región "Pays de la Loire" y la Asociación AGLIA. El seminario sirvió de marco de ideas y opiniones para lograr una explotación sostenible de los stocks en 2015, en virtud del compromiso alcanzado por la Unión Europea en la Cumbre Mundial de Johannesburgo en el año 2002. En la reunión se debatieron los resultados preliminares obtenidos con el nuevo sistema de gestión que permite planificar modelos y métodos para fijar cuotas con antelación y perspectiva plurianual. El Director para la región atlántica, regiones ultra periféricas y Ártico en la DG MARE, **Reinhard Priebe**, afirmó que *"todos los participantes han convenido durante estos días que las medidas de gestión a largo plazo mejorarán la gestión de las pesquerías en comparación con la situación actual, lejos de ser perfecta, de negociación anual de los TACs"*. ⚓

AGREEMENT ON EUROPEAN FISHERIES MANAGEMENT

The participants in the International Seminar on Long Term Management Plans (LTM) held on the 11th and 12th of September in Nantes, France, organised by the five Regional Consultative Boards and patronised by the "Pays de la Loire" Region and the AGLIA Association, reached an agreement on the management of European fisheries. The seminar was a framework for ideas and opinions in order to achieve sustainable exploitation of stocks in 2015 as agreed in the World Summit held in Johannesburg in 2002. The director for the Atlantic Region, Distant Peripheral and Arctic regions in the DG MARE, Reinhard Priebe, said that "all the participants agree that long term management measures will improve fisheries management in comparison to the present situation of annual TAC negotiations which is far from being perfect".

**MEDOC INTRODUCES
STAINLESS STEEL SAWS
AND CUTTERS**

Medoc, S.A., is a leading manufacturer of equipment for the fish handling and freezer industries, saws and cutters in particular. Leaders in the national market, they cover a large export market that includes 60 countries with an extensive and solid commercial network. The manufacture of this equipment is in stainless steel in order to comply with both national and international market requirements. The quality finish of the product, recognised worldwide, provides full customer satisfaction. In relation to current safety and hygiene legislations, the firm has CE markings in all its products as stipulated in the European Economic Community Directive CEE 89/392 - 93/68. Medoc will be in Hostelco, Hall number 1, stand F624. www.medocsa.com <<http://www.medocsa.com>>.

**MEDOC PRESENTA SUS SIERRAS PARA PESCADO
Y CORTADORAS DE ACERO INOXIDABLE**

MEDOC, S.A. fabricante líder en el mercado de maquinaria para la industria del pescado y congelado, destacando de entre sus fabricados profesionales las sierras y cortadoras.

Líderes en el mercado nacional, abarca un extenso mercado de exportación con más de 60 países en los que está representado firmemente con una amplia red de comercialización. La fabricación de esta maquinaria está basada en el acero inoxidable cumpliendo así las exigencias del mercado tanto nacional como internacional.

El gran acabado del producto ofrece la plena satisfacción de trabajo ampliamente conocida en



todo el mundo. Con relación a las actuales legislaciones en materia de seguridad e higiene, dispone de la marca CE en todos sus productos, siguiendo la Directiva de la Comunidad Económica Europea CEE 89/392 - 93/68. Presencia en Hostelco: Palacio 1 - Stand F624. www.medocsa.com <<http://www.medocsa.com>>.

TAMEINSA

TALLERES MECÁNICOS INDUSTRIALES, S. A.

Construcción de TUNELES DE CONGELACION CONTINUOS EN ESPIRAL, destinados a líneas de fabricación y elaboración de productos precocinados, derivados del mar y alimentarios en general, fabricados de acuerdo a las directivas europeas 97/23/CE sobre equipos a presión y 98/37/CE sobre máquinas.

**CONSTRUCCIONES AUXILIARES
PARA LA INDUSTRIA**

CALDERERÍA Y MECANIZADOS

SISTEMAS HIDRÁULICOS



Pol. Ind. Espíritu Santo
C/ Isaac Peral, 5
15660 Cambre (A Coruña)

Tel.: +31 981 64 99 11
Fax: +31 981 64 99 84
e-mail: tameinsa@tameinsa.com
www.tameinsa.com