

European Seafood Exhibition  
(Brussels, 28-30 April).  
Seafood products and  
processing equipment

## European Seafood Exposition (Bruselas 28-30 abril). Productos del mar y equipos de manipulación

### MAJOR EUROPEAN FISHERIES MEETING OPENS IN BRUSSELS

The European Seafood Exhibition is considered by countries with important fishing industries and markets as the main meeting place for the seafood industry and occupies prime position in international business diaries. Both the European Seafood Exhibition (ESE), in parallel with The Seafood Processing Exhibition (SPE), provide a showcase for short term future tendencies within the sector.



**ABRE SUS PUERTAS EN BRUSELAS  
LA GRAN CITA EUROPEA  
CON LA PESCA**

*Escribe Concha Gómez*

La European Seafood Exposition está considerada por los países con industria y mercados pesqueros como la gran cita con la industria de los productos del mar. Es, por tanto, una cita marcada en rojo en todas las agendas profesionales del sector pesquero mundial, ya que los diferentes stands que conforman ambos certámenes –la Seafood Processing Europe (SPE) y la European Seafood Exposition (ESE)– muestran las tendencias que seguirá el sector en un futuro inmediato.

European Seafood Exposition

European Seafood Exposition

# Bruselas es la capital mundial de la pesca del 28 al 30 de abril

Unas 1400 empresas de 87 países participan en Bruselas, en dos exposiciones complementarias y paralelas, la XVII European Seafood Exposition y la X Seafood Processing Europe

**A**lrededor de 1.400 expositores de empresas procedentes de 87 países del mundo han confirmado participación en la XVII edición de la **Annual European Seafood Exposition (ESE)**, que coincidirá un año más en espacio y tiempo con la **Annual Seafood Processing Europe (SPE)**, que este año alcanza su décimoprimer edición. Ambas exposiciones, complementarias y paralelas se celebrarán del 28 al 30 de abril y ocuparán una superficie total de 62.970 m<sup>2</sup> del Parque de Exposiciones de Bruselas. lo que convertirá un año más a esta ciudad en capital mundial de la pesca. Ambos eventos constituyen la cita europea más esperada por el sector pesquero y reunen, en una superficie de 62.970 m<sup>2</sup>, la más amplia gama de productos del mar junto con las últimas novedades en maquinaria y equipos industriales utilizados para la elaboración, procesado y embalaje de pescados y mariscos.

## Celebración paralela

Un aspecto importante que incide en el éxito mundial de este certamen es la celebración paralela de ambas exposiciones. Dos acontecimientos de gran relevancia internacional en los que se dan cita compradores y vendedores de productos pesqueros de todo el mundo. En 2008, ambos eventos reunieron un total de 23.833 visitantes procedentes de 150 países. En la práctica, la ESE constituye actualmente el mayor escaparate mundial de productos del mar en sus múltiples variantes (fresco, congelado, elaborado, conservas, acuicultura...). Así,



Durante tres días el bullicio invade el recinto ferial de Bruselas.

ESE'09 mostrará las novedades presentadas por parte de las empresas, que un año más aprovecharán esta ocasión para dar a conocer sus nuevas apuestas.

La oferta de ESE se agrupa en tres grupos que cubren todos los aspectos relacionados con los productos del mar: empresas fabricantes de productos de pesca, (pescado fresco, congelado, vivo, productos elaborados, delicatessen y productos de marca), servicios relacionados con empresas de productos del mar y empresas fabricantes de productos complementarios (salsas, aliños, conservantes, etc).

Por su parte, SPE'09 ofrece lo último en tecnología y servicios para el procesado y embalaje de productos pesqueros. Cuenta con más de 200 expositores de 22 países diferentes, entre ellos cinco pabellones nacionales y regionales.

## Buenas expectativas

La **Seafood** abre buenas expect-

tativas para numerosas empresas gallegas y españolas, como la viguesa **Optimar Fodema S.A.**, que un año más mostrará en Bruselas soluciones globales para el manipulado de pescado vivo, procesado y refrigeración. Entre sus productos destacan las líneas de procesado y fileteado para bacalao, abadejo y otras especies de pescado blanco, manipulado de pescado vivo a bordo, plantas de recepción y líneas de fileteado para pelágicos, líneas de pesaje y empaquetado, líneas de procesado de marisco, refrigeración, sistemas de manipulado de hielo, armarios de congelación de placas automáticos, y sistemas de descongelado, entre otros. Otras empresas españolas que acuden este año a la Seafood Procesing son:

- **Marelec** con su novedosa cortadora Marelec Portion Cutter o las clasificadoras Z2 y M1-Z2.
- **Marel**, con su ScanPortioner B36, la nueva generación de

## BRUSSELS WILL BE THE WORLD FISHERIES CAPITAL FROM THE 28TH TO 30TH OF APRIL WITH TWO FAIRS: THE EUROPEAN SEAFOOD EXHIBITION AND SEAFOOD PROCESSING EUROPE

Some 1,400 company stands from 87 countries have confirmed their attendance at the XVII edition of the Annual European Seafood Exhibition (ESE) which coincides once again in time and place with the Annual Seafood Processing Europe (SPE) which this year celebrates its eleventh edition. Both exhibitions, complementary and parallel to each other, will be held from the 28th to the 30th of April in a 62,970m<sup>2</sup> area of the Brussels Exhibition Centre and which will once again make this city the world fisheries capital. Both events are Europe's most highly appreciated meeting place by the sector and which bring together a wide range of seafood products as well as the latest developments in machinery and industrial equipment for the production, processing and packaging of fish and shellfish. One of the main aspects which influences the success of these world scale shows is the joint celebration of both. Two events of considerable international relevance in which world scale sellers and buyers of seafood get together. In 2008 these two shows attracted a total of 23,833 visitors from 150 countries. In fact the ESE is at present the major world showcase for many kinds of seafood (fresh, frozen, processed, canned, aquaculture ...). ESE 09 will be showcasing the latest products from companies which will once again be taking part to promote their latest developments. The ESE is divided into three groups which cover all aspects of seafood products: seafood manufacturing companies, (fresh, frozen and live fish; processed products, delicatessen and brand

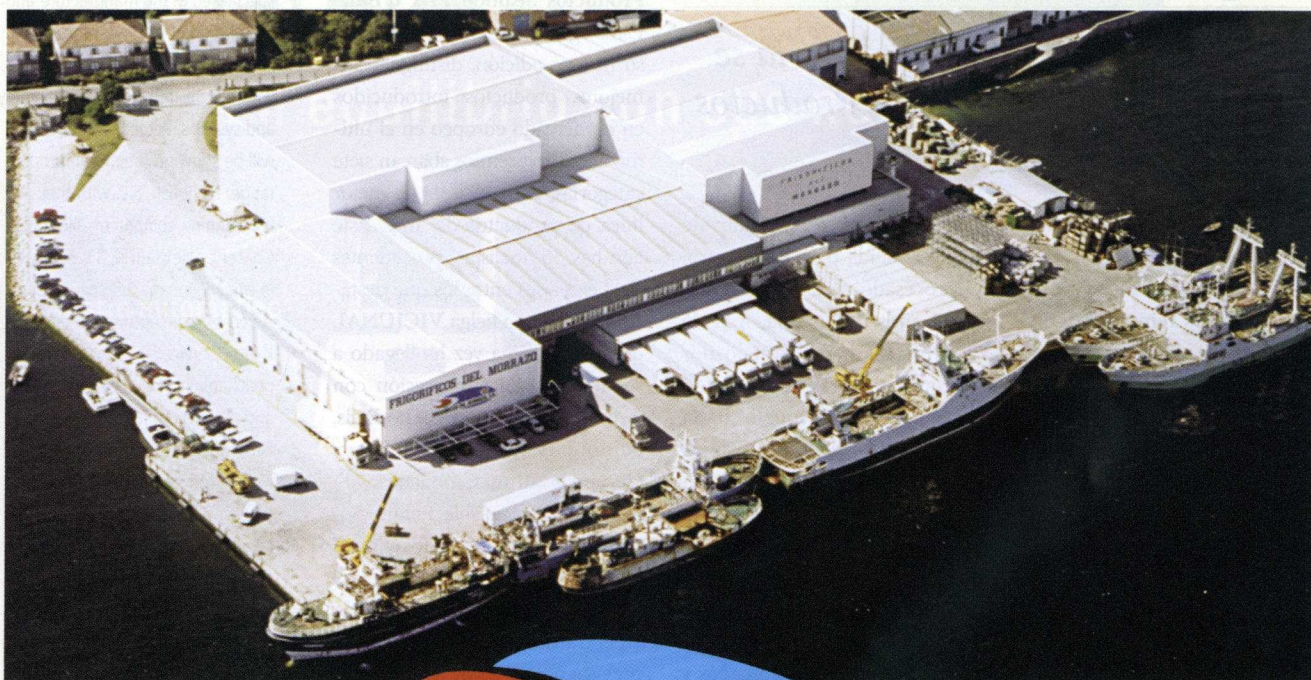
# Tratamos su producto a cuerpo de rey

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.



itres



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

European Seafood Exposition

European Seafood Exposition



cortadoras, Intelligent Portion Loading Robot o la etiquetadora Weigh Price Labellers (WPL).

• **Ibérica de Congelados (Iberconsa)**, una de las empresas más destacadas en la pesca, transformación y distribución de productos del mar congelados en Europa.

• **Nortindal** especializada en la elaboración de salsas, sopas como

• **Grupo HRG Pescatech Vigo S.L.** especializado en la construcción de maquinas y sistemas para la transformación de pescado;

• **Peter Taboada S.L.** acude con sus principales líneas de producto, con especial atención a los sistemas de depuración de agua por ósmosis inversa -PETSEA RO- y su última patente: PETFROST,

• **Transporte Aéreo Mar de Vigo**, con soluciones logísticas para mercancía perecedera (pescados y mariscos) y productos de alto valor añadido.

Premio a los mejores

Un año más, en el marco de la **European Seafood Exposition** se convoca el Concurso de **Nuevos Productos Seafood Prix d'Elite**. Estos galardones, que alcanzan su novena edición, distinguen los mejores productos introducidos en el mercado europeo en el último año. Los premios abarcan siete categorías, entre ellas, la de mejor línea de productos del mar. Este año hay 36 finalistas procedentes de diez países entre los que destacamos al grupo belga **VICIUNAI**, que por séptima vez ha llegado a ser finalista, en esta ocasión con 3 productos: Salmon Potato Balls, Surimi Imperial with Kiwi Taste y Gustamar Surimi Croquettes with Shrimps & Vegetable Filling. **Viciunai** ofrece probar éstos y otros productos en su stand en el Hall 5- nº 345. Los premios se fallarán en el transcurso de una recepción prevista para el 28 de abril a partir de las 18.00 horas abierta a expositores, visitantes y prensa. La lista de ganadores se expondrá en el stand número 4609. ⚓

Un año más, en el marco de la feria se convoca el concurso "Nuevos Productos Seafood Prix d'Elite"

la tinta de calamar, salsa paella, salsa verde, fondo de marisco, sopa de pescado, etc.

• **Automatismos Teinco S.L.:** con oficinas en Manresa (Barcelona) y Vigo (Pontevedra) que aprovechará este certamen para presentar sus loggers económicos destinados a la industria alimentaria, o su registrador por conexión USB.

• **Barton Maquinaria S.L.**, ubicada en Valga (Pontevedra) ofrecerá sus novedades en cortadoras de pescado;

• **Hermasa Canning Technology**, especializada en la construcción e instalación de líneas de producción de conservas de atún, sardina y caballa.

un sistema de producción de agua germicida para la industria del procesado de alimentos. En sus 29 años de historia, más de 1.200 buques han apostado por los equipos de **Peter Taboada** (desde pequeños pesqueros hasta barcos sofisticados), que cogen agua de mar y la convierten en agua dulce, para beber, limpiar o cocinar.

• **Tecnofish S.L.**, dedicada a la investigación y fabricación de equipos y sistemas para la industria conservera de pescados y moluscos

• **Montajes Conserveros de Galicia S.L.**, especializada en máquinas cerradoras de latas.

names), service companies related to fisheries and supplementary product manufacturers (sauces, dressings, preserving agents, etc.). SPE 09, on the other hand, introduces the latest developments in technology and services for processing and packaging seafood products. There will be over 200 exhibitors from 22 countries as well as five national and regional pavilions. These events provide opportunities for many Spanish and Galician firms such as Optimar Fodema from Vigo which will be showing their latest developments for the handling of live, processed and refrigerated fish. Other Spanish firms include Marelec with their Marelec Portion Cutter; Marel with their ScanPortioner B36; Ibérica de Congelados (Iberconsa) one of the leading firms in fishing, processing and distribution of frozen seafood in Europe; Nortindal with their sauces and squid ink soup, amongst others; Automatismos Teinco, S.L. who will be presenting their low cost loggers; Barton Maquinaria, S.L. with their latest developments in fish cutters; Hermasa Canning Technology specialised in the manufacture and installation of canning production lines; Grupo HRG Pescatech Vigo, S.L. with their fish processing machinery and systems; Peter Taboada, S.L. will be showing their main product range; Tecnofish, S.L. with their fish canning equipment; Montajes Conservas de Galicia, S.L. specialists in can sealing machinery; Transporte Aereo Mar de Vigo with their logistic services for the transport of perishable goods (fish and shellfish) and products of high net value. Once again the Seafood Prix d'Elite Novel Product Competition will be held. This competition, which will be celebrating its IX edition, prizes the most outstanding products introduced onto the market during the previous year. The prizes cover 7 categories. This year there are 36 finalists from 10 countries. The prizes will be awarded on the 28th of April and the list of winners will be shown on stand N° 4609.

European Seafood  
Exposition

European Seafood Exposition

**THE FROM AND THE LOCAL GALICIAN GOVERNMENT WILL BE PROMOTING NATIONAL PRODUCTS IN BRUSSELS**

The Regulation and Organisation Fund for the Fish and Marine Cultures Market (FROM) will be once again taking part in the Exhibition in the Spanish Pavilion in Hall 7 (stands 7-1617, 7-1533, 7-1633) organised by the Spanish Department of Agriculture, Fisheries and Food and accompanied by other exhibiting firms. Last year the FROM took part with a 448m stand accompanied by 25 other exhibiting firms. The FROM has been attending events such as this since 1981 with the object of promoting the consumption of nationally produced seafood and marine culture products. The

## El FROM y la Xunta promocionan el producto nacional en Bruselas

El organismo autónomo del MAPA participa con un stand dentro del pabellón español junto a las Comunidades de Galicia, Cantabria, País Vasco, Canarias, Cataluña y Andalucía

**E**l Fondo Europeo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM) participa un año más en la feria **European Seafood Exposition**. Una vez más su participación se enmarca en el pabellón español habilitado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, acompañando a otras empresas coexpositoras. El pabellón institucional español se ubica en el hall 7 (estands 7-1617, 7-1533, 7-1633). El pasado año, el FROM participó con un es-



El comisario Borg y Martín Fragueiro visitaron el stand del FROM en la pasada edición.

tanad de 448m2 acompañando a otras 25 empresas coexpositoras. Desde 1981, el FROM acude a diversos eventos feria-

les como éste, con el objetivo de incentivar y promocionar el consumo de productos del mar y de la acuicultura nacional.

 **marelec**

En equilibrio con sus necesidades

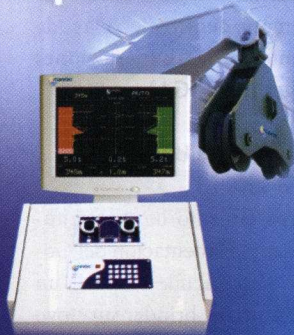
VISÍTENOS  
EN EL  
STAND

HALL 4 - Nº 6143



European Seafood Exposition, 28 - 30 April 2009  
Parc des Expositions, Brussels, Belgium

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

European Seafood Exposition

European Seafood Exposition

Pabellón de España

El stand del FROM en ESE'09 forma parte del pabellón de España, que ocupa una superficie próxima a los 3.000 m2 y alberga a empresas y asociaciones de las Comunidades autónomas de Galicia, Andalucía, Canarias, Cantabria, Cataluña y País Vasco.

Presencia gallega

El sector pesquero gallego será un referente destacado en la **European Seafood 2009**. La Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos asiste a esta cita con unas instalaciones de 1.036 metros cuadrados situadas en el Hall 7, dentro del pabellón español, donde también se sitúan los expositores del FROM y de otras Comunidades autónomas como Canarias, País Vasco, Andalucía, Cantabria y Cataluña. El stand de Pesca acogerá a coexpositores de distintas empresas y asociaciones gallegas representantes del sector conservero, acuícola, congelador y del pescado fresco que acompañan a la Consellería en este evento. La representación gallega que acude bajo el paraguas de la Xunta se ubica en el hall 7 del recinto ferial (estands 1817,



La Cámara de Comercio de Vigo participó en las últimas nueve ediciones.

ofrecen todo tipo de productos y servicios, pescados y mariscos frescos, congelados y en conserva y alta cocina ya elaborada y conservada en atmosfera protectora.

Ocho empresas con la Cámara de Vigo

La Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Vigo que ha estado presente en las últimas nueve ediciones de la

y **Transporte Aéreo Mar de Vigo**. Esta empresa se encarga del transporte aéreo de pescado fresco y marisco del Puerto de Vigo opera desde el aeropuerto de Peinador. La compañía ha anunciado recientemente que estudia operar en breve vuelos a Azores y Cabo Verde.

La participación de estas empresas en esta feria se inscribe en el marco de una acción profesional organizada por la Cámara dentro del Plan de Fomento de las Exportaciones Gallegas (FOEXGA).

País Vasco acude un año más a la cita

El Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco acude a la feria un año más, para brindar su apoyo a un total de 12 empresas vascas del sector pesquero y derivados participantes en la feria. Así, en el pabellón de Euskadi (ubicado en el Hall 7 - stand 1717), estarán representadas empresas especializadas en pescado fresco, congelado, comida preparada y conservas. La participación del Gobierno vasco en esta feria forma parte del Plan de Promoción

FROM stand at ESE 09 forms part of the 3,000m Spanish pavilion which gives coverage to firms and associations from Galicia, Andalucía, Canary Islands, Cantabria, Cataluña and the Basque Country. The Galician fisheries sector will be highlighted in this edition. The Galician Council for Fisheries and Maritime Affairs will be attending within the Spanish pavilion with a 1,036m stand in hall 7 alongside exhibitors from the FROM, and other communities such as Canary Islands, Basque Country, Andalucía, Cantabria and Cataluña. The Galician stand will give coverage to exhibiting firms and associations representing the Galician canning, aquaculture, freezer and fresh fish sectors. The Galician firms which will be attending under the coverage of the Local Government can be found in hall 7 on stands 1817, 1833, 1917, 1933, 2021, 2029, 2039. The Vigo Chamber of Commerce Industry and Navigation, which has attended the last 9 editions of the European Seafood Processing, will once again be present together with 8 firms on their own stand in hall 4, stand Nº 5839. The Vigo Chamber of Commerce will be giving coverage to Optimar Fodema; Barton Maquinaria, S.L.; Hermasa; Grupo HRG Pescatech Vipo, S.L.; Peter Taboada, S.L.; Tecnofish, S.L.; Montajes Conservas de Galicia, S.L.; Transporte Aereo Mar de Vigo. The Basque Department of Agriculture, Fisheries and Food will once again be attending the fair to support a total of 12 fisheries and related sector firms. In the Euskadi pavilion (Hall 7, stand 1717) there will be firms specialising in fresh and frozen fish, pre-prepared meals and canning. The Basque Government is taking part to

La Cámara de Comercio de Vigo acude en compañía de ocho empresas de su área de influencia

1833, 1917, 1933, 2021, 2029 y 2039). En 2008 la representación institucional de la Xunta de Galicia y la Consellería de Pesca contó con un espacio expositivo de 1.036 m2 ocupado por 56 empresas e instituciones. Durante su estancia en Bruselas, la Xunta promocionará los productos gallegos sobre todo los etiquetados con la nueva marca de calidad "PescadeRías, de onde se non". En el stand de Galicia se ubican empresas que

European Seafood Processing, acude acompañada por un total de 8 empresas de su área de influencia. La Cámara viguesa contará con espacio propio en el hall 4, stand 5839. Bajo el paraguas de la Cámara de Comercio de Vigo acuden **Optimar Fodema S.A., Hermasa, Tecnofish, S.L., Grupo HRG Pescatech Vigo, S.L., Peter Taboada, S.L., Barton Maquinaria S.L., Montajes Conserveros de Galicia S.L.,**

European Seafood  
Exposition

## European Seafood Exposition

promote the Promotional Plan for the Basque food Industry products in international markets. The firms taking part are Pescados Llorente, Bacalaos Alkorta, Pescados Sarasola, Donibane Fish, La Bacaladera, The San Pedro Fishermen's Guild, Arrankoba, Bermepesca, Conservas Serrats Aramendi y Marin, Nortindal Sea Products and Fecope. Tasting sessions will be offered on the stand during the three days of the fair with menus prepared by cooks from the Artxanda Senior Catering School. The fisheries industry is of considerable importance to the Basque economy thanks to the abundance of high quality species found along the coast. The Basque fishing fleet is noteworthy as they use traditional environment friendly fishing methods.

para los productos de la industria alimentaria vasca en los distintos mercados internacionales. Las firmas que acompañan al Gobierno vasco en esta ocasión son **Pescados Llorente, Bacalaos Alkorta, Pescados Sarasola, Donibane Fish, La Bacaladera, Cofradía de Pescadores de San Pedro, Arrankoba, Bermepesca, Conservas Serrats Aramendi y Marin, Nortindal Sea Products y Fecope.** En el stand y durante los tres días de feria se ofrecerá una degustación a base de los productos expuestos cuyo menú estará elaborado por cocineros de la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda. La industria pesquera tiene un peso específico en la economía de Euskadi gracias a los recursos naturales de la costa vasca, que se caracterizan por la abundancia y calidad de sus especies

### La participación de Euskadi, Canarias, Cataluña, Andalucía y Cantabria se enmarca en el pabellón español



Las firmas españolas aprovechan la feria para mostrar sus novedades.

comercializando sus productos en los principales mercados del mundo. La flota extractiva vasca se caracteriza por el empleo de

artes de pesca tradicionales, por ser respetuosa con el ecosistema marino y ayudar a la sostenibilidad de las especies. ↴

### Conozca la Nueva EH 32 37

Máquina enharinadora y empanadora, con una potencia de 0,5Cv. Construcción a medida según necesidades del cliente. Integración en líneas completas con cintas y mesas de fabricación propia.

**VISÍTENOS  
EN EL  
STAND**

**HALL 4 - Nº 5839**

**EUROPEAN  
SEAFOOD EXPOSITION**

European Seafood Exposition, 28 - 30 April 2009  
Parc des Expositions, Brussels, Belgium

**grupo hrg**

**HERMANOS RODRÍGUEZ GÓMEZ**  
**PESCATECH VIGO**

Area Portuaria de Bouzas s/n 36208 Vigo España  
Tif. (+34) 986 37 20 11 Fax (+34) 986 27 42 50  
[www.hrg.es](http://www.hrg.es)

## Frescos o congelados, los productos del mar se consumen cada vez más

El pescado y el marisco fresco reinan entre los consumidores españoles con una media de 20 kilos por persona y año frente a los 10 kilos de media que supone el congelado

Cada español consumió una media de 36,25 kilos de productos pesqueros entre julio de 2007 y junio de 2008 según datos del último informe realizado por MERCASA sobre alimentación en España. De acuerdo con esos datos, los españoles hemos consumido en ese período más de 1,6 millones de toneladas de productos de la pesca, que representan alrededor de 11.800 millones de euros. El pescado ocupa actualmente el segundo puesto en valor tras la carne y su consumo es mayor en aquellos hogares donde viven personas que superan los 50 años de edad. El pescado y el marisco fresco reinan entre los consumidores españoles, con una media de 20 kilos de consumo al año por persona frente a los diez de marisco y pescado congelado. La merluza, fresca o congelada, es la especie preferida por los consumidores españoles, seguida por los boquerones y las sardinas. En cuanto a congelados, el calamar ha sido el más vendido en la



La merluza, fresca o congelada, es la especie preferida por los consumidores españoles

red de mercados españoles con una cuota del 14%, seguido por los langostinos y las gambas. El marisco congelado, sin preparar, supone el 36,9% y la merluza congelada el 60%.

### Vigo, líder en descargas de fresco

La pesca congelada descargada en el Puerto de Vigo en el 2008 alcanzó las 660.162 toneladas frente a las 637.891 toneladas del 2007, y supone un incremento del 3,5%. Por su parte, la pesca fresca supuso un total 88.870 toneladas

frente a las 89.723 toneladas de 2007, unas 850 toneladas menos, aunque Vigo sigue siendo líder en descargas de fresco.

### Conservas

España mantiene su posición de liderazgo en el mercado mundial, con cifras solo superadas por China y Tailandia. Las conservas españolas producen más de 336.000 toneladas al año, por valor de 1.254 millones de euros. Los túnidos son la principal materia prima de este sector, con un 65% del total. ↓

## El sector de pesca extractiva gallego es el más importante de España, con una facturación de 1.100 millones al año

La flota española captura una media de 780.000 toneladas al año (valoradas en 1.650 millones de euros) de las que más o menos la mitad se comercializan en fresco. Los pescados azules representan el 57% del total de capturas (el atún supone el 35% y los pescados de fondo el 24%). Actualmente España ocupa el décimosexto lugar en el ranking de producción pesquera, superado en la UE sólo por Dinamarca. El sec-

tor pesquero gallego es, con mucho, el más importante de España. Supera en su conjunto una facturación de 1.100 millones de euros anuales y contribuye con el 11% al PIB de la Comunidad autónoma. La flota pesquera está compuesta en la actualidad por unos 5.200 barcos, a los que hay que sumar otras 1.050 unidades dedicadas a la acuicultura. Estas cifras suponen alrededor del 42% del conjunto de la flota pesquera española. Ade-

más, por cada empleo directo en actividades pesqueras extractivas se generan cuatro puestos de trabajo más en tierra. En Galicia hay 87 puertos pesqueros, cerca de 63 lonjas de pescado, 700 compañías mayoristas y exportadoras y 60 cetares. Las especies más comercializadas en las lonjas son el pescado, seguido por bivalvos, crustáceos y cefalópodos. Las especies más comunes en Galicia son la sardina, el jurel y la pescadilla/merluza. ↓

## FRESH OR FROZEN, SEAFOOD CONSUMPTION IS ON THE INCREASE

The consumption of fish in Spain was 36.25Kg per capita from July 2007 to June 2008 according to figures released in the latest report from MERCASA on Spanish food habits. Spaniards consumed over 1.6 million tonnes of seafood products to a value of some 11,800 million Euros. Fish takes second place behind meat and together with fresh shellfish, reigns supreme among Spanish consumers with an average of 20kg/year against 10 of shellfish and frozen fish. Fresh or frozen hake is the species preferred by Spanish consumers followed by fresh anchovy and sardines. With regard to frozen fish, squid is the top seller in Spanish markets with a share of 14% followed by king prawns and shrimps. Un-processed shellfish represents 36.9% and frozen hake 60%. 660,162 tonnes of frozen fish were unloaded in the port of Vigo in 2008; an increase of 3.5% over 2007 while 88,870 tonnes of fresh fish were unloaded, some 850 tonnes less. The Spanish fleet fishes an average of 780,000 tonnes per year of which half is marketed fresh. "Blue" or oil fish make up 57% (tuna 35% and bottom species 24%). The Galician fisheries sector is the most important in Spain with a turnover of 1,100 million Euros per year (11% of the Galician GNP). The fishing fleet is made up of 5,200 vessels, 42% of the total Spanish fleet. For each on-board fishing job, four more are created on land. In Galicia there are 87 fishing ports, 63 fish trading wharfs, 700 fish wholesalers and exporters and 60 stock ponds. Sardines, horse mackerel and hake are the principal species found in Galicia.

European Seafood  
Exposition

European Seafood Exposition

**SUSTAINABILITY AND  
ADDED NET VALUE  
IN PROCESSING AND  
PACKAGING**

In the last few years, the matter of sustainability has risen rapidly to the fore in world opinion and has had repercussions in the latest seafood presentation and packaging tendencies. As well as helping the environment, the latest packages give added net value to the product. On a world scale, steel and tinplate are the most common means of marketing canned fish products. The latest packages use a combination of materials with easy opening lids which are resistant to unwanted manipulation as well as laminated aluminium peel-back lids. One of the latest techniques launched by Cobreco's main brand Arok, consists of a plastic cover which protects the quick-opening lid and allows the tin to be re-sealed.

An interesting development is the new corrugated cardboard fish box from the Spanish Association of Corrugated Cardboard Packaging Manufacturers (AFCO). This new technology provides a natural and renewable alternative as it is 100% recyclable and biodegradable and complies with the "zero residue" concept. With regard to conservation techniques, packaging fish in inert atmospheres by substituting the air which surrounds the product with gas or a specially prepared mixture of gases in order to prolong the shelf life of the fish is being developed. From the point of view of packaging machinery, vertical and horizontal machines with continuous "flow pack" gas supply, heat forming and heat sealing packers and sealers for boxes containing bags are all worthy of note. The appearance of liquid ice some years ago changed the concept of industrial conservation of perishable goods such as fish and shellfish. The Vigo Marine Research Institute (IMM)

**Sostenibilidad y valor añadido en el  
envasado y procesado de pescado**

Las empresas procesadoras y comercializadoras de productos del mar adoptan las nuevas técnicas para mejorar la conservación y presentación de sus productos en el mercado

**E**n los últimos años, el tema de la sostenibilidad ha ascendido velozmente en la agenda mundial. Consumidores, Gobiernos e industria reconocen la necesidad de salvaguardar el medioambiente para las generaciones futuras. Y esta filosofía repercute en las nuevas tendencias de presentación y envasado de los productos del mar. Además de mejorar el medioambiente, las nuevas tendencias aportan valor añadido al producto. A escala global, el acero y la hojalata copan la mayor parte del envasado de alimentos en latas metálicas en Europa y son la solución más utilizada para presentar en el mercado las conservas de pescados y mariscos. Los nuevos envases pasan por la combinación de materiales, el uso de tapas de acero de apertura fácil que requieran poca fuerza y mantienen la misma resistencia a la manipulación indebida, y la combinación con tapas pelables de lámina de aluminio. Una de las últimas incorporaciones lanzadas al mercado por **Arok**, la principal marca de **Cobreco**, una importante empresa conservera de la Bretaña francesa, ha sido la incorporación al envase de una tapa de plástico, que protege la tapa abrefácil y permite volver a cerrar la lata.

Entre las nuevas tendencias de envasado sostenible de pescados cabe mencionar la iniciativa puesta en marcha por la Asociación Española de Fabricantes de Envases y Embalajes de Cartón Ondulado **AFCO**, que recientemente ha lanzado al mercado el primer envase de este tipo comercializado bajo la marca **AFCOfish**, destinado al transporte de pescado fresco. La nueva caja de cartón ondulado se



**Envases de cartón ondulado para transporte de pescado fresco.**

presentó oficialmente en el marco del IX Congreso AEOC de Productos del Mar que se celebró en Vigo los días 29 y 30 de mayo de 2008 y desde entonces algunas de las grandes cadenas de hipermercados con presencia en España han sustituido el poliexpán por este tipo de cajas para el embalaje y transporte de pescado fresco desde las lonjas hasta los diversos centros del país.

los embalajes usados. Una de sus ventajas medioambientales es que las emisiones de CO2 son menores durante todo el proceso productivo del cartón ondulado.

En cuanto a las técnicas de conservación el envasado de pescado en atmósfera protectora sustituye el aire que rodea a los productos del mar en el momento del envasado por un gas o mezcla de gases especialmente preparado, con el objetivo de prolongar la vida útil del producto. Este sistema permite cierto control sobre las reacciones químicas, enzimáticas y microbianas. Con ello, las empresas consiguen presentar al consumidor pescados y mariscos de primera calidad, que mantienen todas sus características organolépticas y las condiciones higiénico-sanitarias del primer día de captura. Los gases utilizados en la conservación del pescado son dióxido de carbono, oxígeno y nitrógeno. En cuanto a la maquinaria utilizada en el envasado

***El envasado en atmósfera protectora  
prolonga la vida útil del pescado***

La caja **AFCO Fish** ha sido diseñada con capacidad para transportar seis kilos de pescado fresco más dos kilos de hielo. Esta nueva tecnología de envasado de pescado constituye una alternativa natural y renovable, ya que es un material cien por ciento reciclable y biodegradable, que cumple con la fórmula "cero residuos". En el plano económico su recuperación no supone costes (ni en tasas de vertido ni en transporte a vertedero), sino que reporta beneficios por la valorización económica de

de pescado, las más habituales en la actualidad son: las envasadoras verticales y horizontales con flujo continuo de gas ("flow-pak"), las envasadoras termoformadoras y termoselladoras, la máquina selladora de cajas con bolsas y las envasadoras de campana.

La aparición del hielo líquido hace algunos años ha cambiado el concepto de conservación industrial de alimentos perecederos como los pescados y mariscos. El Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo (IMM) fue la cuna

European Seafood Exposition

European Seafood Exposition

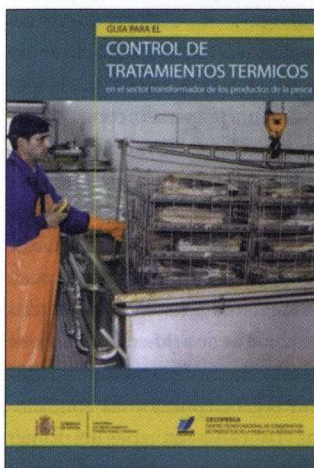
de esta técnica como alternativa a la adición de hielo en escamas. Consiste en una suspensión de cristales redondeados de hielo que son dispersados finamente en una disolución anticongelante de aspecto parecido a un granizado. Y si hablamos de métodos de congelación, algunas empresas

procesadoras y comercializadoras de pescado en España, Portugal, Croacia y Sudamérica han optado por optimizar métodos clásicos como la congelación por salmuera, que aporta valor añadido a las empresas procesadoras y comercializadoras de pescado. El sistema cuenta con una tolva

de alimentación donde se vuelca el pescado para limpiarlo y clasificarlo manualmente. Tras la congelación, el pescado pasa por una glaseadora de agua dulce que elimina la sal superficial y luego por un túnel de secado posterior. Esta técnica aporta una apariencia espectacular al producto. ↓

is the cradle of this technique as an alternative to the addition of flaked ice. Other firms have improved classic methods such as freezing in brine. After freezing, the fish is put through a fresh water glazer. This technique gives the product a spectacular appearance.

## Nuevas ayudas en Galicia para transformación y comercialización



nuevos para la creación, ampliación y modernización de las instalaciones ubicadas en Galicia.

### Ayudas del MARM

Por su parte, el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM), a través del Fondo de Regulación y Organización de Mercados de los Productos de la Pesca y Cultivos marinos (FROM), acaba de convocar subvenciones para el desarrollo de nuevos mercados y campañas de promoción de productos del sector de la pesca y de la acuicultura, por valor de 1,25 millones de euros.

### Guía de calidad

Además, el MARM ha editado recientemente una guía práctica

para el control de los dispositivos de seguimiento y medición en la industria conservera y congeladora. Su objetivo es orientar a las empresas transformadoras sobre los requisitos que deben cumplir para la implantación voluntaria de un sistema de calidad.

Esta publicación ha sido elaborada en el marco del Plan de Acción de la Calidad de los productos pesqueros 2007-2008 impulsado por la Secretaría General del Mar, y pretende ser un manual de fácil consulta.

La guía está dividida en diferentes capítulos y se puede adquirir a través de la tienda virtual de publicaciones del MARM, que está incluida en su página web; [www.marm.es](http://www.marm.es). ↓

### NEW NATIONAL GRANTS FOR PROCESSING AND MARKETING

The Local Government Fisheries Council has announced grants for improvements in processing and marketing of fisheries, shell-fishing and aquaculture resources. Following the Order published in the Galician Official Bulletin (DOG), individuals or organisations which run existing fish, shellfish or aquaculture products processing or marketing establishments can take advantage of these aids as well as those who establish new facilities in Galicia. On the other hand, the Ministry of the Environment, Rural and Marine Environment (MARM) via the Regulation and Organisation Fund for the Fish and Marine Cultures Market (FROM), has announced subsidies to the value of 1,25 million Euros for the development of new markets and marketing campaigns for fishing and aquaculture products. Moreover, the MARM has recently edited a practical guide for controlling traceability and measuring equipment in the canning and freezing industry.

Price of cans rising.-

The Spanish fish and shellfish canning industry is complaining about the increase in prices (valued at 15% by the sector) that tinplate cans used for packaging the majority of the products from the sector have suffered. This price increase affects mainly the Spanish market as in other markets, both inside and outside the EU, the increases have not been so sharp.

La Consellería de Pesca de la Xunta de Galicia acaba de convocar ayudas destinadas a la mejora en la transformación y la comercialización de los recursos de la pesca, el marisqueo y la acuicultura. Según establece la Orden publicada en el Diario Oficial de Galicia (DOG), los beneficiarios podrán ser personas físicas o jurídicas que sean titulares de establecimientos de transformación y/o comercialización de productos de la pesca, marisqueo y acuicultura ya existentes en Galicia, y también aquellas que instalen nuevos centros en la Comunidad gallega. Las ayudas irán destinadas a microempresas, pymes y a aquellas que cuenten con menos de 750 empleados o con un volumen de negocio inferior a los 200 millones de euros. Se subvencionarán inversiones en activos fijos y materiales

### Aumenta el precio de los envases de hojalata de las conservas de pescado

En los últimos tiempos, la industria conservera de pescados y mariscos española ha tenido que hacer frente al notable incremento de precios (cifrado en el 15% por el sector) que ha experimentado el envase de hojalata, que se utiliza para la presentación de la mayor parte de los productos de este sector. La industria metalgráfica justifica la subida en el incremento de

precios de la hojalata que según señalan les ha sido repercutido por el sector siderúrgico, y anuncia nuevos incrementos de precios que se harían efectivos en abril de 2009. El incremento de precio afecta especialmente al mercado español, mientras que en otros mercados, tanto de la UE como de fuera de la propia UE, el incremento de precios no ha sido tan virulento. ↓

Companies

Empresas

### NEW ULMA STORAGE SYSTEM FOR DELFIN



The pioneering Spanish pre-cooked and deep-frozen shellfish company Frigoríficos Delfin have entrusted the design of the order handling and automated storage system at their new facility in Ontígola in the province of Toledo to the firm Ulma Handling Systems. The new one story building is equipped with a 30 meter high refrigerated silo which operates at a temperature of -230 centigrade. The total capacity of the system, which is equipped with four transelevators, is 7,640 euro pallets with an operating speed of 100 simple and 150 compound movements per hour. These specifications allow high capacity order preparation with only six operators in comparison to the 25 necessary to carry out logistic operations in a manual system. Amongst Delfin customers and distribution channels there are wholesalers, retailers, specialist shops, supermarkets, catering establishments and collective kitchens.

### NUEVO SISTEMA DE ALMACENAMIENTO AUTOMÁTICO ULMA PARA DELFÍN

La firma española Frigoríficos Delfin, pionera en la cocción y ultracongelación de mariscos confió a Ulma Handling Systems el diseño del nuevo sistema de preparación de pedidos y almacenamiento automático para sus nuevas instalaciones en la localidad toledana de Ontígola.

El nuevo edificio de planta cuenta con un silo frigorífico de 30 metros de altura, que opera a una temperatura de -23° centígrados. La capacidad completa del sistema, dotado con cuatro transelevadores, es de 7.640 europaletas, con una velocidad de operación de 100 movimientos simples por hora y 150 compuestos. Estas condiciones aportan al sistema una enorme capacidad de preparación de pedidos con la participación de tan sólo seis personas, frente a los 25 operarios necesarios para realizar la logística mediante procedimientos manuales. El director de logística de Delfin, Santiago Navarro, asegura que la instalación automática funciona a pleno rendimiento desde julio y superó con nota el repunte extraordinario que experimentó la demanda en los meses de noviembre y diciembre. Explicó que con el nuevo sistema Delfin "alcanzó sus objetivos en menos tiempo y con menos personal".

La elección de Ulma Handling Systems se basó en que es la única empresa en España que contaba con instalaciones similares operando en las mismas condiciones de frío y para productos muy similares.

Entre los clientes y canales de distribución que atiende Delfin, figuran mayoristas, minoristas, tiendas especializadas, supermercados e hipermercados, hostelería y colectividades. Este último grupo de clientes aporta a la compañía entre un 5 y un 10% de las ventas totales. ↓

# TEQUISA

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA  
FOOD TECHNOLOGY



Sin MELACIDE SC 20



Con MELACIDE SC 20

## MELACIDE SC 20

### RAZONES TECNOLÓGICAS

- Evita el ennegrecimiento enzimático y catalítico.
- Bajo residual de SO<sub>2</sub> Inferior a 40 ppm. a concentración óptima del 1,5-2%.
- Fija el color natural del crustáceo. Evita la pérdida de peso.
- Para uso tanto en crustáceo salvaje como de acuicultura, al que refuerza en consistencia y color.
- Alto rendimiento, con un promedio de 300 Kgs. de crustáceo por Kg. de MELACIDE SC 20.
- No forma vapores molestos ni corrosivos. Fácil disolución en agua dulce o de mar.
- Sus componentes están autorizados en todas las legislaciones Sanitarias - Directiva 95/2/CE.
- Aportará un alto valor económico y estabilidad de mercado a sus crustáceos.

### SEDE CENTRAL

Técnicas Químicas Industriales, s.a.

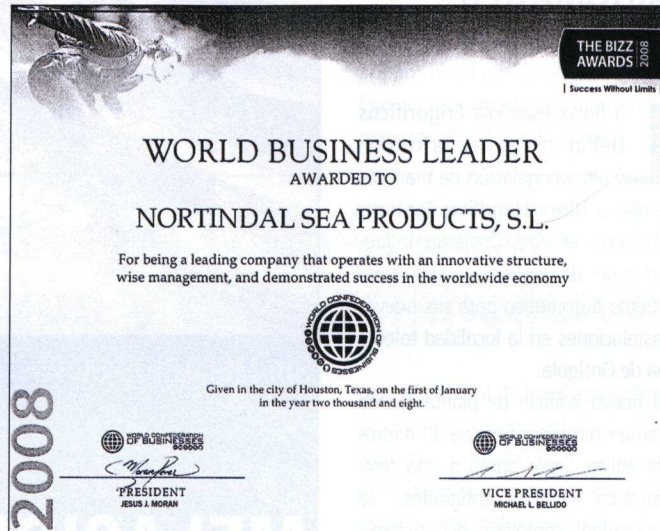
Avda. del Rebullón - P. Industrial - 36416 Puxeiros - MOS - ESPAÑA

Tel.: +34 986 28 83 23 - Fax: +34 986 28 83 25

e-mail: tqi@tequisa.com · www.tequisa.com

## NORTINDAL INVIERTE 5 MILLONES EN UNA NUEVA PLANTA DE 2.500 METROS CUADRADOS

**N**ortindal Sea Products S.L., referente mundial en la elaboración y comercialización de tinta natural de calamar y de salsas y fondos complementarios para los productos pesqueros del mercado, ha invertido 5 millones de euros en una nueva planta de 2.500 m<sup>2</sup> de superficie, dotada con la más alta y novedosa tecnología para ampliar su producción y su gama de productos como el nuevo fondo de algas que desarrolla en la actualidad. **Nortindal** acude un año más a la **Seafood** de Bruselas para dar a conocer el fondo de marisco, un producto único en el mercado, concebido para facilitar la elaboración de arroces y sopas en todas sus variantes y especialmente la de pescados y mariscos. Es un producto concentrado que aporta



aroma, sabor y color a los alimentos. También promocionarán su salsa de calamar, que elaborada con productos naturales, se utiliza para condimentar platos de pesca-

do, calamares, arroces y pastas y el nuevo fondo de algas que alguna gran empresa ya le ha solicitado para acompañar sus productos de pescados y mariscos. ⚓

## NORTINDAL INVEST 5 MILLION IN THEIR NEW PLANT

Nortindal Sea Products, S.L., world leader in the production of natural squid ink, sauces and complementary stocks for the international seafood products market, have invested 5 million Euros in a 2,500 m<sup>2</sup> plant equipped with the latest technology for the manufacture of their product range such as their new algae stock. Nortindal will once again be attending the Euroseafood in Brussels to launch the only shellfish stock on the market, which was developed for the production of all kinds of paellas and in particular those made from fish and shellfish. They will also be promoting their squid sauce which is made from natural ingredients as well as their algae stock.

## 24 EMPRESAS ANDALUZAS ACUDEN A LA EUROPEAN SEAFOOD DE BRUSELAS

**L**a Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía participa en la ESE de Bruselas con un stand de 482 m<sup>2</sup>, con la finalidad de apoyar a las empresas andaluzas en la comercialización de sus productos pesqueros y promocionar los productos de la pesca que han obtenido el distintivo "Calidad Certificada" –Caballa de Andalucía, Melva de Andalucía, Mojama del Sur, Pescado Fresco de la Lonja de Conil y Dorada de Crianza del Sur–. Las 24 empresas andaluzas que acuden este año son Ahumados Ubago, Angulas de Trebujena, la Organiza-

ción de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía (OOP56), Esteros de Canela S.A., Comercial de Acuicultura de la Mar, Atunes del Maresme, Cadelmar Gastronomía, Mediterránea S.A.U., Dimarosa, Embumar, Emfacar, Federación Andaluza de Asociaciones de Empresas Mayoristas de Pecos, Herme Ortiz, Mariscos Castellar, Pesasur, Pinchomanía, Piscifactoría Sierra Nevada, Procosur, Productos Machi, Salazones y Conservas Sancti Petri, Salazones Herpac, Seafood Sevilla, Selectos de Barbate S.L., Ubago Group Mare y Vensy España. ⚓

## 24 ANDALUCIAN FIRMS TO ATTEND THE SEAFOOD

The Local Andalusian Government Agriculture and Fisheries Council will once again be attending the European Seafood Exhibition with a 482 m<sup>2</sup> stand in support of 24 Andalusian firms and to promote

fisheries products under the "Calidad Certificada" quality assurance – Andalusian Mackerel, Andalusian Frigate Tuna, Southern Salted Tuna, Fresh Fish from Conil and Southern Cultured Gilthead Sea Bream.

## CONSERVAS SERRATS, CONSERVEROS DESDE 1890

**H**ijos de José Serrats, S.A. estará presente en la **European Seafood Exposition**, dentro del espacio destinado al Gobierno vasco en el pabellón español. La extraordinaria calidad de sus conservas se debe a la rigurosa selección de las materias primas y al cuidadoso proceso de elaboración artesanal que se realiza en la fabrica de Bermeo, a orillas del Cantábrico. Entre los productos que expondrá en Bruselas, figuran las conservas de bonito del Norte (lomos, cogote, ventresca), anchoas y atún claro, con diversos formatos y coberturas (aceite de oliva, en escabeche, etc). También presentará sus nuevas conservas de mejillones en escabeche y su caviar de erizos. Más información en: Telf. 94 618 72 80 [conservas@serrats.com](mailto:conservas@serrats.com) [www.serrats.com](http://www.serrats.com) ⚓

## CONSERVAS SERRATS, CANNERS SINCE 1890



Hijos de José Serrats, S.A. will be attending the European Seafood Exhibition on the area dedicated to the Basque Local Government inside the Spanish pavilion. The extraordinary quality of their products is due to rigorous raw material selection and a meticulous manufacturing process. Amongst their products are northern white tuna, anchovies and albacore. They will also be presenting new products such as pickled mussels, and sea urchin caviar. For more information see: Tel. 94 618 72 80 [conservas@serrats.com](mailto:conservas@serrats.com) [www.serrats.com](http://www.serrats.com)