

a fondo

European SEAFOOD Exposition

■ Bruselas se convertirá de nuevo en la capital mundial de la pesca
P. 14

■ El Puerto de Vigo, líder en pesca fresca en 2011
P. 22

■ Noticias de empresa
P. 24



NORTINDAL NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.
Irunzubi Industrialdea, 4 y 5
20490 Lizartza GUIPUZCOA (ESPAÑA)
Tel.: 943 69 75 88 - Fax: 943 67 47 01
www.nortindal.com - secomercial@nortindal.com



¡¡NOVEDAD!!!

Salsa Calamar, lista para servir.

Sucedáneo de Angula de Surimi fresco, congelado y en conserva.

Salsa Verde y Salsa Paella concentradas.

La más amplia gama en Tinta Natural de Sepia.



La SEAFOOD cumple 20 años

Alrededor de 1.600 empresas procedentes de más de 70 países participan en esta vigésima edición

La European Seafood Exposition se celebrará en Bruselas (Bélgica) del 24 al 26 de abril y reunirá a más de 1.600 empresas procedentes de más de 70 países. Este evento acoge de forma paralela dos exposiciones complementarias, la European Seafood Exhibition (ESE) y la Seafood Processing Europe (SPE), dirigidas a mostrar, por una parte, una amplia gama internacional de los productos del mar y, por otra, la maquinaria y equipos industriales utilizados para el proceso de elaboración de dichos productos. De esta forma, abarca dos campos del sector íntimamente relacionadas: el industrial y el alimentario. Así, la ESE celebra su vigésimo aniversario y la SPE alcanza ya su decimocuarta edición.

El Parque de Exposiciones de Bruselas (Brussels Exhibition Centre) acogerá una nueva

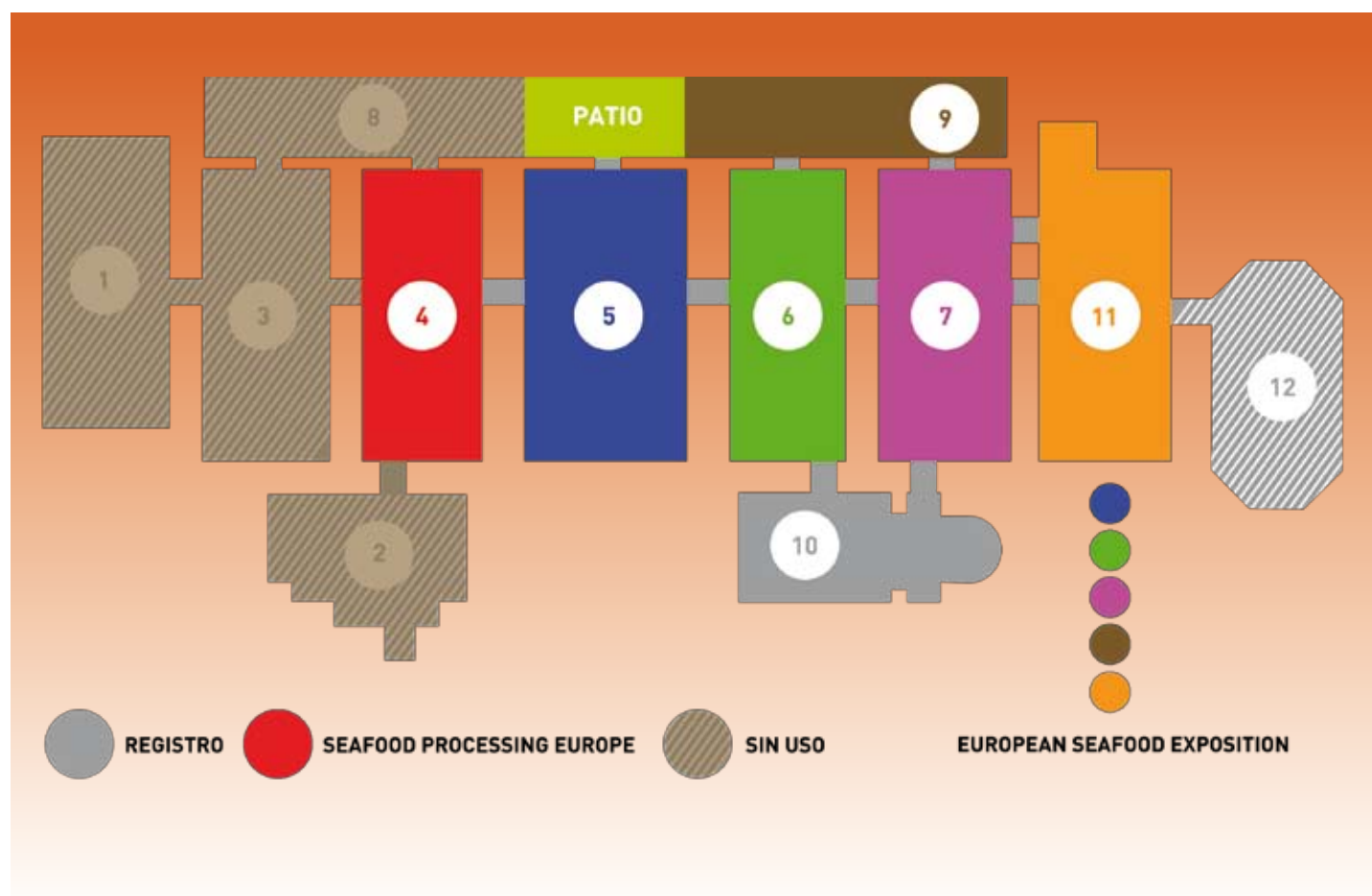
edición de este evento, que constituye el acontecimiento ferial más importante en Europa en el sector y una cita ineludible para los profesionales especialistas en productos del mar de todo el mundo.

La feria nació en 1993 como resultado de la demanda de los clientes europeos que asistieron a la Exposición Internacional de Boston. A lo largo de estos años ha tenido un constante crecimiento hasta convertirse en uno de los eventos mundiales más importantes para la industria pesquera.

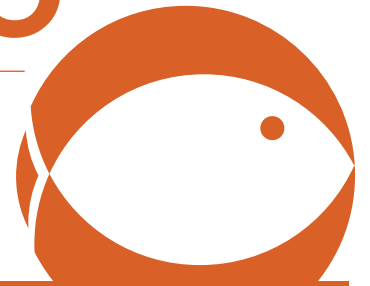
Durante tres días, más de 25.000 compradores y vendedores de todo el mundo convierten a Bruselas en la capital mundial de la pesca. "La industria pesquera está en un constante estado de cambio", señaló Mary Larkin, vicepresidente de Diversified Business Communications,



PLANO SEAFOOD 2012



a fondo



Más de
25.000
compradores
y vendedores
de todo el
mundo se
dan cita en
Bruselas.

LA FERIA EN CIFRAS

Contará con la participación de 1.600 empresas procedentes de más de 70 países.

Este evento acoge de forma paralela dos exposiciones complementarias, la European Seafood Exhibition (ESE) y la Seafood Processing Europe (SPE).

La ESE celebra su vigésimo aniversario y la SPE alcanza ya su decimocuarta edición.


La feria nació en 1993 como resultado de la demanda de los clientes europeos que asistieron a la Exposición Internacional de Boston. ↴




GRUPO PESCAPUERTA

LLENA TU CASA DE FRESCOS CONGELADOS

FRESCO CONGELADO:

1. adj. Producto congelado de pescado, marisco, cefalópodo, verdura, carne, precocinado o postre, originarios del **GRUPO PESCAPUERTA** que mantienen todo su sabor, textura y propiedades nutritivas como si estuvieran acabados de coger gracias a .
2. Sinónimo de disfrutar.



Tus frescos congelados

www.elmar.es - www.pescapuerta.es

la entidad organizadora de este evento. En su opinión, "estas ferias ofrecen una excelente oportunidad para que la comunidad internacional de productos pesqueros conozca los cambios que experimenta la industria a nivel mundial".

Según la organización, el 85 por ciento de los visitantes que asistieron a la European Seafood Exposition y Seafood Processing Europe en su edición de 2011 encontraron nuevos productos o empresas, y el 79 por ciento compraron o planearon comprar productos o servicios como resultado de la asistencia al evento.

En esta edición participarán organismos oficiales, organizaciones y empresas de productos del mar, incluyendo productos frescos, enlatados, congelados y con valor añadido, así como productos complementarios. Compradores de más de 150 países acuden cada año a esta cita que se ha convertido a lo largo de su trayectoria en una eficaz plataforma en la que se dan a conocer las últimas tendencias, productos, servicios y empresas de la industria pesquera.

El hecho de que aproximadamente el 90 por ciento de los expositores regresan edición tras edición confirma que esta feria es una valiosa herramienta de venta y posicionamiento para la industria.

La feria, que ocupará una superficie de más de 33.000 metros cuadrados, acogerá la visita de profesionales de distintos canales de distribución (importadores /exportadores, distribución, procesadores, gran distribución y especialistas del canal HO.RECA. Por su parte, los sectores presentes en esta edición. Son los siguientes: pescado fresco, congelado, conservas y pescado preparado / procesado, mayoristas, importadores, exportadores, transformadores, fabricantes, distribuidores, acuicultura, frigoríficos, industria auxiliar (frío, embalajes, plásticos, etc.) y maquinaria.

La oferta presente en la ESE se agrupa en dos campos que cubren todos los aspectos relacionados con los productos del mar.

Por una parte, expondrán sus productos y servicios empresas fabricantes de productos de pesca: pescado fresco, pescado congelado, productos procedentes de la acuicultura, productos elaborados y productos delicatessen. Por otra, acudirán empresas fabricantes de productos complementarios a los productos del mar: salsas, aliños, conservantes, etc.

Por su parte, la Seafood Processing Europe (SPE) se dirige al comprador de equipo industrial y tecnología, y de productos y servicios necesarios para procesar y preparar las materias primas para la distribución. Ubicada en el pabellón 4, contará con la participación de



El 85% de los visitantes de 2011 encontraron nuevos productos

La feria acoge una superficie de más de 33.000 metros cuadrados

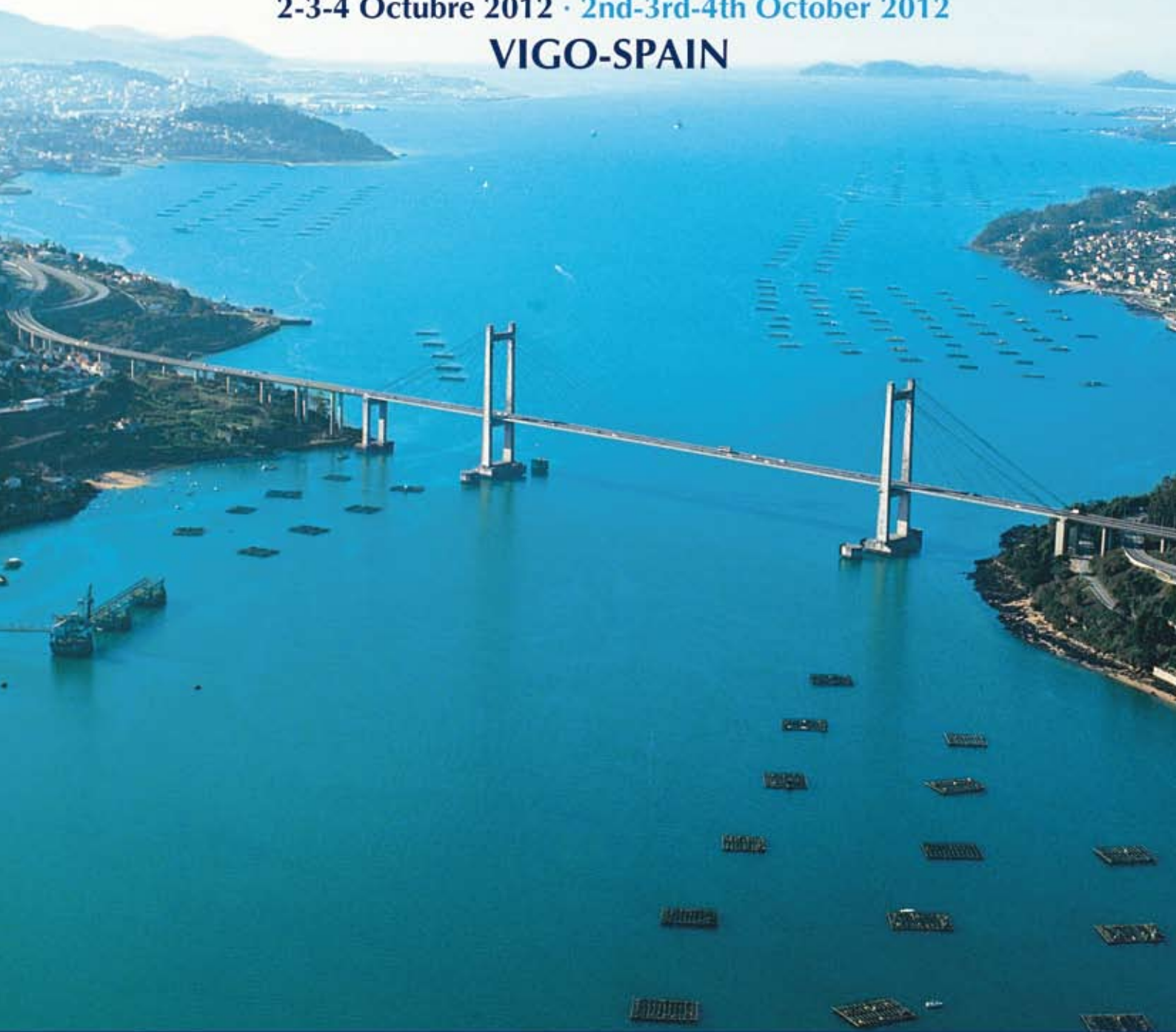


más de 250 expositores pertenecientes a los siguientes sectores:

- Maquinaria de procesamiento industrial: maquinaria para pesado de lotes, calibradores, material para tratamiento de subproductos, material para revestimiento, maquinaria de lavado, equipamiento de cocción, materiales y maquinaria de corte, maquinaria para retirar escamas y espinas, maquinaria para el descabezado y vaciado de piezas, equipo y material de secado, maquinaria y equipo para frituras, maquinaria para transformación de crustáceo, maquinaria de ahumado.
- Sistemas de refrigeración y congelación: sistemas de refrigeración criogénica, sistemas de refrigeración mecánica, sistemas de refrigeración por fluidos, máquinas y materiales para la fabricación de hielo, maquinaria de descongelación, maquinaria de congelación y refrigeración en general.
- Servicios y equipos de almacenamiento: equipamiento y servicios de almacenamiento en cámaras refrigeradas, cubas, contenedores.



XIV Feria Internacional de Productos del Mar Congelados
XIV International Frozen Seafood Exhibition
2-3-4 Octubre 2012 · 2nd-3rd-4th October 2012
VIGO-SPAIN



conxemar 2012

- Servicios y equipos de transporte y logística: transporte aéreo, marítimo y terrestre, expedición, contenedores para cargueros, camiones y equipamiento para camiones, servicios logísticos.
- Servicios y equipos de empaquetado: cajas, equipamiento y suministros para empresas conserveras, contenedores, maquinaria y material de embalaje, maquinaria para empaquetado, maquinaria para envasado al vacío, maquinaria y suministros para etiquetado.



- Sistemas de control de calidad: equipos de tratamientos del aire, equipos de tratamiento de aguas, material de análisis, productos sanitarios de limpieza, desinfección y esterilización, sistemas de HACCP.
- Otras tecnologías aplicables al sector: acuarios / viveros, programas y sistemas de información, servicios de construcción, diseño e ingeniería, servicios de consultoría, servicios financieros, agencias gubernamentales, fundaciones y asociaciones comerciales. [↓](#)

Seafood Prix d'Elite, los mejores productos del mercado europeo

Estos galardones fueron creados para reconocer los mejores nuevos productos pesqueros del año desarrollados para el mercado europeo. Se trata de un prestigioso concurso, que cada edición atrae a los principales compradores del mundo y la prensa internacional, y constituye un foro para la exposición de las empresas en su lanzamiento de sus nuevos productos.

En esta edición, y como viene siendo habitual, las tendencias y novedades más importantes y destacadas del mercado para ese año se verán reflejadas en este concurso. Este es el duodécimo consecutivo que se otorgan estos premios en los que la innovación juega un papel fundamental.

Los productos finalistas son evaluados por un jurado internacional compuesto por expertos de diversos campos y en el que están representados los compradores de marisco, cocineros y expertos de la industria,



quienes valoran el gusto, la originalidad, la conveniencia, el embalaje, el potencial de mercado y de nutrición de los mismos.

Este grupo especializado selecciona a unos 40 expositores como finalistas en siete categorías diferentes: dos grandes premios y cinco premios especiales. Durante una gala que se celebra en la primera jornada de feria, se dan a conocer los nombres de los ganadores en cada una de las siete categorías.

Así, los grandes premios se otorgan en las categorías "Mejor producto de venta al por menor" y "Mejor producto para la restauración". Por su parte, los premios especiales se dan en las categorías: "Salud y nutrición", "Mejor línea de productos del mar", "Mayor comodidad", "Mejor empaquetado para venta al por menor" y "Originalidad".

La ceremonia de entrega de premios se celebrará el próximo 24 de abril, jornada de inauguración de este evento. [↓](#)



El jurado valora el gusto, la originalidad, la conveniencia, el embalaje, el potencial de mercado y la nutrición.

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

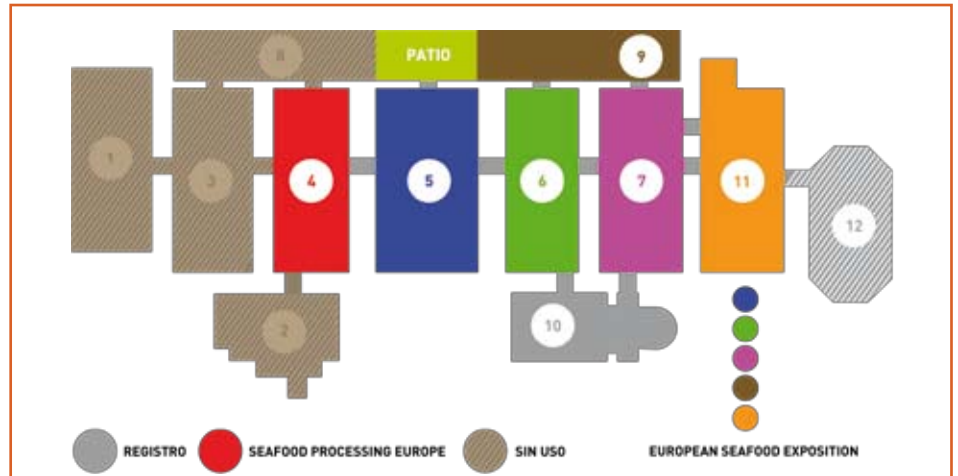


Rúa Salgueirón, 11 - 36940 CANGAS (Pontevedra) - Telfs.: +34 986 304 262 - Fax: + 34 986 304 382
info@frigorificosmorrazo.es - internet: www.frigorificosmorrazo.es

Un total de 43 países de todo el mundo acuden con pabellón propio

Las principales potencias pesqueras participan edición tras edición en este evento

Argentina • **Hall 11** • 2241
 Alemania • **Hall 9** • 4049
 Australia • **Hall 6** • 1063
 Bangladesh • **Hall 7** • 1553
 Bélgica • **P** • 4627
 Brasil • **Hall 11** • 2621
 Canadá • **Hall 9** • 4084, 4169, 4379 y 4089
 Chile • **Hall 9** • 4027 y 4029
 China • **Hall 7** • 1933, 1649/**Hall 11** • 2341, 2311, 2401, 2641 y 2441
 Corea • **Hall 11** • 2141
 Croacia • **Hall 9** • 4039
 Dinamarca • **Hall 5** • 341, 144 y 429/**Hall 4** • 5915, 6015, 6011, 4709 y **P** • 4601
 Ecuador • **Hall 6** • 959
 Escocia • **Hall 9** • 4329, 4129, 4227, 4117, 4217 / **Hall 5** • 655, 651
 España • **Hall 4** • 5927/ **Hall 7** • 1817, 1717, 1617, 1517, 1417, 1833, 1733, 1633, 1533, 1433
 Estados Unidos • **Hall 6** • 1127, 1126, 1327, 1329, 1337, 1227
 Francia • **Hall 4** • 5802, 6115/ **Hall 5** • 401, 301, 201, 104 y 101
 Gales • **Hall 11** • 2501
 Grecia • **Hall 6** • 901 y 860
 Holanda • **Hall 6** • 1101, 1001 y 1015



India • **Hall 7** • 1501, 1601
 Indonesia • **Hall 11** • 2251
 Irlanda • **Hall 9** • 4159 y 4259
 Islandia • **Hall 4** • 6127, 6138 y 6027/**Hall 6** • 834, 839 y 832
 Islas Faroe • **Hall 5** • 129
 Italia • **Hall 11** • 2421, 2321 y 2221
 Letonia • **P** • 4419
 Lituania • **P** • 4527
 Malasia • **Hall 9** • 4247
 Marruecos • **Hall 11** • 2541, 2521, 2511
 Noruega • **Hall 5** • 213, 513, 413, y 313/**Hall 4** • 6261/**P** • 4409 y 4509

Países Bajos • **Hall 11** • 2151
 Panamá • **Hall 11** • 2568
 Perú • **Hall 7** • 1849, 1749 y 1953
 Filipinas • **Hall 11** • 2301
 Portugal • **Hall 7** • 1701
 Sri Lanka • **Hall 5** • 703
 Taiwán • **Hall 6** • 1201
 Tailandia • **Hall 7** • 1801
 Túnez • **Hall 7** • 1453
 Turquía • **Hall 11** • 2101, 2100, 2201
 Vietnam • **Hall 9** • 4059, 4074, 4046, 4069
 Yemen • **Hall 7** • 1911

Pabellón de España

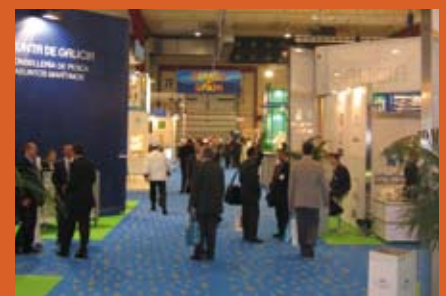
El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente participará en esta nueva edición de la feria. En esta cita, España dispondrá de un pabellón institucional que acogerá empresas y asociaciones de las comunidades autónomas de Andalucía, Canarias, Cantabria, Cataluña, Galicia y País Vasco.

Esta participación conjunta se viene desarrollando desde 2003 y ha supuesto la concentración de los productos pesqueros españoles en un mismo espacio, aunque diferenciados por comunidades. Además, se realizan acciones de merchandising conjuntas. En el transcurso de este evento, el pabellón español será visitado por autoridades, que mantendrán reuniones con de-

legaciones de países participantes. En el pabellón de España destaca la presencia de la Xunta de Galicia, a través de la Consellería do Mar, que acude a la feria con un stand de 671 metros cuadrados, en el que participan un total de 33 empresas y entidades del sector.

Entre estas últimas figuran la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas (ANFACO), el Consejo Regulador Mexillón de Galicia y la Federación Gallega de Cofradías de Pescadores. Así, la Consellería do Mar promocionará la imagen nacional e internacional de los productos frescos y transformados del sector pesquero gallego en esta nueva convocatoria.

Además, la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo rural de Cantabria, a través de la Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA) par-



ticipará por sexta vez consecutiva con un stand de 115m², donde cinco empresas cántabras y los Productores de Conservas de Pescado con aval Ecológico, mostrarán a los visitantes sus productos. Con esta agrupación se pretende dar una imagen de calidad conjunta y un mayor peso específico a estas empresas dentro del contexto general de la feria.


La Cámara de Vigo organiza la presencia conjunta de 9 empresas

El stand en la Seafood Processing Europe ocupará una superficie de 120 metros cuadrados



La Cámara de Comercio de Vigo organiza un año más una participación agrupada de empresas gallegas en la "Seafood Processing Europe" (SPE), en la que los visitantes tienen acceso a las últimas novedades en equipos y maquinarias para el procesamiento industrial de productos del mar, embalajes y recipientes para productos del mar, servicios relacionados con productos del mar-transporte y control de calidad y productos complementarios de los productos del mar.

En esta edición, que se celebrará del 24 al 26 de abril, participarán un total de nueve empresas gallegas especializadas en la fabricación de maquinaria destinada al congelado y a las conservas de pescado. El stand, situado en el pabellón 4 del recinto ferial "Brussels Exhibition Centre", ocupará un espacio de 120 metros cuadrados. Estará abierto a tres pasillos y repartido entre las nueve empresas participantes y la Cámara de Comercio de Vigo. (Hall 45927).

La Cámara de Comercio de Vigo, que participa en este evento desde el año 2001, se ha ocupado también de la organización de las agendas de las empresas participantes. Para la entidad cameral su presencia en esta cita es especialmente importante, ya que recoge en su demarcación a industrias punteras relacionadas con el sector pesquero. 

El stand de la Cámara de Vigo estará situado en el pabellón 4.



En la edición de 2012 participarán las siguientes empresas:

AUTOMATISMOS TEINCO, S.L. • HERMASA CANNING TECHNOLOGY • MONTAJES CONSERVEROS DE GALICIA, S.L. • TRIOMACHINE, S.L. • CERRADORAS LOPEZ GALICIA, S.L. • TACORE, S.L. • CITEGA, S.L. • OPTIMAR FODEMA, S.A. • BARTON MAQUINARIA, S.A.

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 SO₂ 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

VIGO SE AFIANZA COMO UNO DE LOS PUERTOS MÁS IMPORTANTES DEL ATLÁNTICO NOROESTE

Cerró 2011 en el primer puesto de España en tráfico de pesca fresca, con un total de 85.000 toneladas, según Puertos del Estado

La Autoridad Portuaria de Vigo acudió, junto a la Cámara de Comercio y varias empresas del sector pesquero, a la Feria Internacional Seafood América, que se celebró en Boston el pasado mes de marzo, con la finalidad de abrir nuevas oportunidades para las más de 700 empresas ubicadas en el recinto portuario pesquero.

Con su participación en la en la que ya es la XXIX edición de esta feria, el Puerto de Vigo busca reforzar y ampliar los canales comerciales, captando tráficos marítimos que permitan afianzar la posición de "O Berbés" como uno de los puertos pesqueros más relevantes del Atlántico Noroeste.

En un contexto internacional, marcado por la preocupación de todos los operadores, el puerto pesquero de Vigo quiere reforzar su posición con nuevas inversiones en trazabilidad, modernización de instalaciones y economía

Gestión de Descartes Virtual

La Autoridad Portuaria de Vigo ha participado en el desarrollo de un entorno de gestión de descartes virtual (MGN Management Geoportal Network) que recoge información de todas las especies capturadas por la flota pesquera de arrastre de Galicia y Portugal que faena en las zonas europeas. Esta información se pondrá a disposición de las industrias procesadoras de pescado y valorizadoras y será implementada en un servidor ubicado en un superordenador del CESGA donde la información será centralizada y procesada. Esta iniciativa, que está enmarcada en el Proyecto Europeo Faros, tiene como objetivo la minimización de los descartes/capturas accesorias, así como en su valorización óptima para producir compuestos de alto valor añadido de interés en la industria alimentaria y farmacéutica. [↓](#)

Acomete mejoras en trazabilidad y modernización de instalaciones



energética y, al mismo tiempo, estar al lado de los operadores portuarios, apoyándolos con la reciente reducción de las tasas portuarias al sector pesquero.

Líder en pesca fresca

El Puerto de Vigo cerró 2011 en el primer puesto de España en tráfico de pesca fresca, según recoge la Estadística General de Tráfico Portuario de diciembre de 2011, publicada por

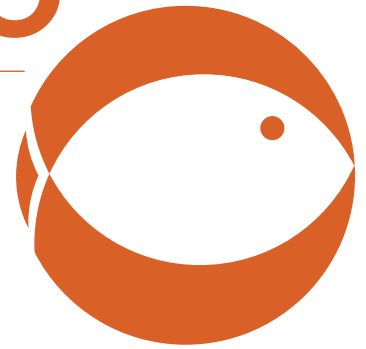
Puertos del Estado. En total, la terminal olívica movió durante el pasado ejercicio cerca de 85.000 toneladas, duplicando, un año más, el tráfico alcanzado por el segundo puerto de la lista, que registró algo más de 41.000 toneladas durante el mismo periodo.

El Puerto de Vigo superó, además, el 35% del total del tráfico de pesca fresca alcanzada por la suma del resto de las terminales españolas, que en 2011 ascendió a 237.921 toneladas. Asi-

mismo, durante 2011 se ha incrementado su valor económico, alcanzando los 210.138.000 euros, lo que supuso un + 442 % en el acumulado interanual.

También hay que destacar que la Autoridad Portuaria de Vigo batió en 2011 el récord histórico absoluto en movimiento de pescado (pesca fresca+pesca congelada+conservas), alcanzando las 834.647 toneladas, superando las 827.724 toneladas de 2010. [↓](#)

a fondo



El consumo de pescado en el mundo logra récords históricos


La contribución del pescado a la dieta mundial ha alcanzado un récord de casi 17 kg por persona de media anual

El pescado contribuye a la dieta mundial con casi 17 kilos por persona de media anual, lo que supone un nuevo récord. Además, suministra a más de 3.000 millones de personas al menos el 15 por ciento de su ingesta media diaria de proteínas de origen animal.

Este aumento, según la FAO, se debe básicamente al incremento continuo de producción de la acuicultura. Así, la oferta total de pescado comestible ha aumentado un 3,1% anual desde 1961, cuando la población ha aumentado un 17% anual en el mismo período.

El estudio de la FAO indica que el consumo anual per cápita de pescado ascendió desde un promedio de 9,9 kilos en la década de 1960 hasta 11,5 kilos en la década de 1970, 12,6 kilos en la

de 1980 y 14,4 kilos en la de 1990, y alcanzó los 17 kilos en el 2007 y los 17,1 kilos en 2008, en tanto que la demanda se mantuvo sin cambios en 2009.

El informe señala que la pesca y la acuicultura suponen el medio de subsistencia para 540 millones de personas, el 8% de la población mundial. La FAO incide en que la población nunca había consumido tanto pescado como ahora, cuando hay más personas que nunca que están empleadas o dependen de este sector. Los productos pesqueros continúan siendo los productos básicos alimentarios más comercializados, con un valor récord de 102.000 millones de dólares (unos 75.000 millones de euros) en 2008, un 9% más con respecto a 2007. 



Dorada y lubina de crianza, máxima frescura todo el año.

El pescado de crianza, una garantía los 365 días al año. Garantía de calidad y frescura, de sabor y seguridad. Garantía de respeto por el medio marino. Garantía de 365 días de salud.



UNION EUROPEA

Fondo Europeo de Pesca (FEP)



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Por nuestro pescado de hoy y de mañana