Seafood. Fresh, frozen, processed, canned and aquaculture. European Seafood Preview

Productos del mar (fresco, congelado, elaborado, conservas, acuicultura).
Equipos de manipulación, elaboración y conservación.
European Seafood Exposition de Bruselas

Crece el consumo de pescado en España

A falta de los datos completos, los once primeros meses del 2004 indican un creciemiento del mercado de productos del mar en nuestro país tanto en gasto (un 6,4%) como en volumen (un 4,3%). España es uno de los países más consumidores de pescado del mundo. Según el FROM el consumo anual per cápita alcanza los 37 kilogramos, aunque la FAO propone una cifra aún mayor: 44 kilos.

FISH CONSUMPTION GROWING IN SPAIN

The Spanish sea produce market continues to show how strong it is. It is a market on the road to maturity, although it still has possibilities for growth. In 2004 (no data available for December), Spanish consumption of fish products increased by 6.4% as far as costs are concerned (6,672.82 million euros) and 4.3% in volume (rising to 1,077.71 million euros).
In the first eleven months of 2004, fresh fish continued to take the lion's share in Spanish consumption. Slightly



Escribe Xabier Cereixo

El mercado español de los productos del mar sigue dando síntomas de fortaleza. Se trata de un mercado que se acerca a la madurez pero que conserva todavía un amplio margen para el crecimiento. Algunos apartados que venían reduciendo su presencia en la bolsa de la compra de los españoles han reducido su caída o se han estabilizado (las piezas grandes de congelados, por ejemplo) mientras que otros, como los fileteados, siguen demostrando que las posibilidades de los productos del mar de cara al futuro son amplias y variadas.
En términos generales, en el año 2004 (a falta de computarse el mes de diciembre), el consumo español de productos pesqueros se incrementó en un 6,4% en cuanto a gasto (6.672,82 millones de euros) y un 4,3% en cuanto al volumen se refiere (alcanzando los 1.077,71 millones de kilos). Estas cifras, que son oficiales puesto que provienen del Ministerio de Pesca, Agricultura y Alimentación (MAPA), ya sugieren un mayor creciemiento en aquellos productos del mar con un mayor valor añadido, es decir, aquellos donde el sector elaborador y transformador tienen una mayor participación. De hecho son los pro-

Productos del mar

Seafood

El consumo anual per cápita de pescado es en España de alrededor de 40 kilogramos

Cada español gasta en su hogar más de 170 euros al año en productos del mar

ductos donde la industria tiene puestas más esperanzas, habida cuenta de las dificultades de comercialización que el sector más tradicional del pescado fresco y congelado han venido padeciendo en los últimos tiempos.

Sin embargo, los mercados no cambian de un día para otro. En los primeros once meses del 2004, el pescado fresco sigue representando la parte del león del consumo español. Un poco menos de la mitad del gasto, 3.115,92 millones de euros, correspondió a este apartado.

Los mariscos ocuparon la segunda posición con 1.809,63 millones de euros, las conservas el tercero, con 1.053,47



millones, y los congelados en cuarto con 693,79 millones de euros. En el mismo orden, el volumen fue como sigue: 532,75 millones de kilos (fresco), 278,20 millones de Kgs. (marisco), 150,86 millones de kgs., y 115,88 millones de Kgs.

El consumo de estos productos supuso un incremento de la media del consumo per cápita en un 1,96% respecto a los 11 primeros meses del 2003. El gasto medio por habitante también se incrementó en 2004 en un 4,02%. Como cifra indicativa, el gasto general en alimentación creció en un 6% en el mismo período.

Todas estas cifras hay que tomarlas como meramente indicativas -aunque evidentemente tienen en ese sentido un gran valor- porque la campaña de Navidad implica un crecimiento en el consumo de casi el 50%. A falta de datos concretos, las estimaciones y el ambiente general en las empresas sugieren que las cifras totales del año 2004 arrojaran un balance similar, con un crecimiento moderado en valor y volumen.

España, país de pescado

España es uno de los países donde existe una media más alta de consumo de pescado per cápita. Según el FROM ésta se sitúa alrededor de los 37 kilogramos anuales. Ello nos sitúa por delante de casi todos los países con economías desarrolladas y sólo por detrás de Islandia (91 kilos/años per.cap), Japón (70 Kg/año p. cap), Portugal (59 Kg/año p. cap.), China (57 Kg/año p. Cap), y Noruega (47 Kg/año p. cap.).

Como curiosidad, en las Islas Maldivas se consumen 140 Kg/año por persona, lo que es indiscutible récord mundial.

Estas cifras hablan de que nuestro país cuenta con una buena base sobre la que seguir asentada la industria de los productos del mar. Porque si bien es cierto que el alto consumo habla de la madurez

less than half of the expenditure – 3,115.92 million euros – went on this item.

Seafood took second place, with 1,809.63 million euros, with canning in third position accounting for 1,052.47 million, and frozen products ranking fourth with 693.79 million euros. In the same order, volume was as follows: 532.75 million euros (fresh), 278.20 million kg. (seafood), 150.86 million kg. and 115.88 million kg.

Consumption of these products increased the average consumption per capita by 1.96% for the first eleven months of 2003. Average expenditure per inhabitant also increased in 2004, by 4.02%. As an indication, overall expenditure in food increased by 6% in the same period.

These figures are only indicative since consumption over the Christmas period increased by

La alimentación, según el FROM

Los datos sobre alimentación en España del FROM, aquí citados profusamente, indican que es un país claramente ictiófago. Mientras el total de gasto per cápita de los españoles es de 295 euros, en pescado cada español se gasta algo más de 170. El tercer apartado de consumo del país son las frutas frescas, en las cuales invetimos anualmente unos 107 euros. En los derivados lácteos la inversión supera los 88 euros, mientras que en pan el gasto es muy similar, 87,6 euros anuales. Le siguen hortalizas frescas, la leche, y la bollería con 78, 54 y 44 euros respectivamente. Es decir, el gasto en alimentos del mar supone un porcentaje muy notable del total de la cesta de alimentación en los hogares españoles.

En cuanto al lugar, el 73% del consumo se realiza en el hogar propio, donde se produce un gasto de 50.716 millones de euros. El segundo lugar en importancia es la hostelería y la restauración, con un 25% del gasto (17.457 millones de euros. Y, por último, el consumo realizado en instituciones, un 1,8% (alrededor de 1.230 millones de euros).

FOOD ACCORDING TO THE FROM

Data by the FROM on the food sector in Spain, appearing here in detail, indicates that Spain is a clearly fish eating country. While the total expenditure per capita for Spaniards is 295 euros, in fish each Spaniard spends slightly over 170. The third item consumed in the country is fresh fruits, where we annually spend about 107 euros. In dairy products, spending rises to over 88 euros, whereas bread has a very similar expenditure figure – 87.6 euros per annum. This is followed by fresh vegetables, milk and pastries with 78, 54 and 44 euros respectively.

In other words, expenditure on sea produce accounts for a very notable percentage out of the total in the Spanish household food basket.

As far as place, 73% of consumption is in the home, with an expenditure of 50,716 million euros. Ranking in second place is hotel and restaurant management, accounting for 25% of expenditure (17,457 million euros). Lastly, consumption in institutions accounts for 1.8% (about 1,230 million euros).

A golpe de vista



Así podrá conocer la situación de su mercancía en nuestras instalaciones. A través de Internet y con una clave de acceso, podrá hacer consultas, conocer movimientos, etc. y beneficiarse de los últimos avances tecnológicos del sector, como un original sistema de radiofrecuencia que favorece la logística interna y aumenta, si cabe, todavía más el control de stocks.

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



FRIGORÍFICOS DEL MORRAZO, S.A.

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

Los productos del mar son el 14% de la dieta española consumida en el hogar

A finales de la década de los 50, sólo un 8% de nuestra alimentación era pescado

del mercado, no lo es menos que también habla de una muy asentada tradición. Y si hubiera que buscar un nubarrón acercándose por el horizonte éste estaría referido al futuro. Las estadísticas del FROM señalan que el consumo de pescado en niños se reduce en nuestro país en un 30%.

Como dato positivo, hay que señalar, en cambio, que la FAO considera que en España el consumo de productos del mar llega a 44 Kg anuales por persona, cifra que no debe alejarsae mucho de la realidad si se incluyen en las estadísticas los productos cocinados o semicocinados.

No obstante, la cifra no acabaría de ser totalmente significativa sino se pusiera en contacto con la realidad del mundo. El consumo mundial por año y persona se queda en 16 kilogramos, cifra que nuestro país duplica sobradamente. La disponibilidad de productos del mar en los diferentes países del globo es completamente dispar. Hay ejemplos que van desde consumos de 1 kilo anual por persona, a los ya comentados en los países más ictiófagos.

La alimentación en España

Según el FROM un 14% del consumo alimentario de los españoles tiene su origen en el mar. Hay que señalar, no obstante, que un 2% del total se sitúa bajo el epígrafe de platos cocinados y casi un 24% está sin especificar. Es más que probable que una parte de estos apartados tenga también su origen en el sector pesquero.

Los productos del mar son, tras la carne, los más consumidos por el español medio, un 24% por un 14%, en una relación que se ha recortado en favor del pescado a lo largo del tiempo. A finales de la década de los 50, comenzada la época del desarrollismo en España, con los profundos cambios sociales que ello implicaría, incluyendo la alimentación, sólo un poco más del 8 % de la alimentación tenía su origen en el mar, por un 17,6 de carnes. En 1998, las cifras eran de 12,6 y 25,4% respectivamente. Pero en 2003, últimas cifras anuales completas disponibles, la distancia entre el consumo de carne y pescado era la más corta de la historia en nuestro país: 14,1% y 24,1%.

El gasto medio de cada español en su hogar en pescado es superior a los 170 euros anuales de los 1.226 euros del total invertido en alimentación en el hogar.

almost 50%. Spain is one of the countries with the highest average in fish consumption per capita, with around 37 kg per annum. This sets us over almost all countries with developed economies, after Iceland, Japan, Portugal, China and Norway.

One disturbing data as regards the future is consumption by children, which falls to 30%. Worldwide consumption lies at 16 kg.

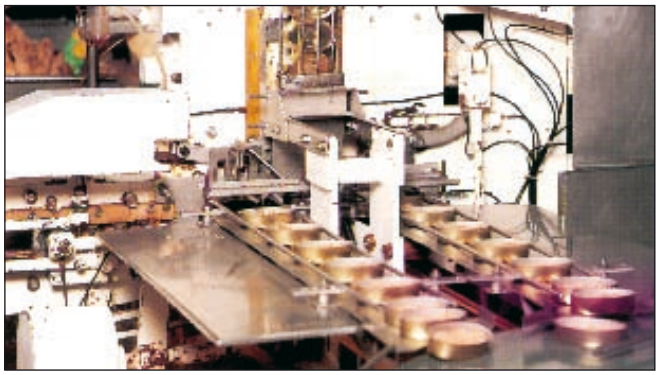
According to the FROM, 14% of Spanish food consumption is based on sea products. Sea products are, after meat, the most consumed by the average Spaniard, at a ratio of 24% to 14%, a gap that has narrowed down over the years.

In 1958, only slightly over 8% of food came from the sea, as opposed to 17.6% in meat. In 1998, the figures were 12.6 and 25.4% respectively. But in 2003, the gap between meat and fish consumption was the shortest in the history of our country: 14.1% and 24.1%.

Each Spaniard spends an average of over 170 euros per year, in the household, on fish, out of total of 1,226 euros invested in food for the house.

Aumenta la producción de conservas

Siguiendo la tendencia de los años anteriores, la producción de conservas y semiconservas de pescados y mariscos del 2004 volvió a registrar un aumento tanto en volumen como en valor, aunque se trata de una cifra algo menor a las precedentes. Así, el volumen de la producción española de este sector creció en un 2,5%, y en un 1,6% su valor. La explicación para estas cifras tiene su origen en la entrada en nuestro mercado de productos de países con menores costes de explotación, lo que ha obligado a la industria nacional a esforzarse en el ajuste de sus márgenes de beneficios para tratar de lograr una mejora de la competitividad de sus productos. Los productos



con mejores resultados han sido las anchoas (incremento de 5,5% en volumen y 4,5% en valor) y el atún (4% y 2%, respectivamente. Éste último sigue siendo el producto rey de las conservas españolas, ya que representa el 57,5% de la producción. La producción nacional del pasado año alcanzó un valor de más de 920 millones de euros y un volumen de más de 291 mil Tm. El 80% tuvo su origen en Galicia, región líder de esta industria.

2.5% INCREASE IN PRODUCTION OF CANNED FISH AND SEAFOOD IN SPAIN

Following the trend set by previous years, canned and semi-canned fish and seafood production in 2004 once again showed an increase, both in volume and in value, although the figure is lower than previous years. The volume of Spanish production in this sector increased by 2.5%, with a 1.6% rise in value. The products with the best results have been anchovy (5.5% increase in volume and 4.5% in value) and tuna (4% and 2% respectively. Tuna continues to be the star product of Spanish canned foods, accounting for 57.5% of production.

BARCELONA TO HOST 3RD SPANISH CONGRESS ON COLD SCIENCES AND TECHNOLOGY IN JULY

On 21st and 22nd July, Barcelona will be hosting the 3rd Spanish Congress on Cold Sciences and Technology (which will also be the 1st Latin American Congress on this specialized field). The Congress will be organized by the Spanish Society of Cold Sciences and Technology in collaboration with the Polytechnic University of Catalonia. The following issues, with the participation of leading specialists, will be dealt with:
- Thermodynamics and heat transfer in refrigeration systems and heat pumps.
- Cold applications in processing, preserving, storage and transport of perishable products.
- Air conditioning.
- Cryophysics, cryogenics and cryobiology.

La ciencia del frío evoluciona

El próximo mes de julio se celebrará en Barcelona el III Congreso Español y el I Congreso Iberoamericano de Ciencias y Técnicas del Frío

Los días 21 y 22 de Julio tendrá lugar en Barcelona el III Congreso Español de Ciencias y Técnicas del Frío (que será también el I Congreso Iberoamericano de la especialidad), cuya organización corre a cargo de la Sociedad Española de Ciencias y Técnicas del Frío en colaboración con la Universidad Politécnica de Cataluña. Con anterioridad este congreso se celebró en Vigo y Cartagena.
Con la intención de abarcar las principales materias de la aplicación del frío en la industria, en el congreso de la Ciudad Condal se tratarán los siguientes temas:
-Termodinámica y transferencia de calor en sistemas de refrigeración y bombas de calor.
-Sistemas de refrigeración y bombas de calor.
-Aplicaciones del frío al procesado,



conservación, almacenamiento y transporte de productos perecederos.
- Aire acondicionado.
-Criofísica, ingeniería criogénica y criobiología.
Así pues, el congreso barcelonés servirá de punto de encuentro entre especialistas e industria generándose la posibilidad de un fructífero intercambio.



EUROSEAFOOD 2005

Con 1.000 expositores sigue siendo la gran feria de los productos del mar. FROM y Xunta de Galicia lideran la representación española

EUROSEAFOOD 2005, BRUSSELS. OVER A THOUSAND EXHIBITORS AT THE LEADING WORLD SHOW OF ITS KIND

Brussels is the venue, once again, for the European Seafood Exhibition, popularly known as







Bruselas vuelve a acoger un año más la European Seafood Exposition, popularizada como Euroseafood 2005. Se trata de su 13ª edición y tendrá lugar en el Parc d'Expositions de la ciudad belga. Como es conocido la feria bruselense de productos del mar es la primera feria mundial de las de su sector por número de expositores, visitantes, repercusión mediática e influencia en el terreno profesional. Se trata, pues, de un punto marcado con mucha relevancia en las agendas de los profesionales del sector de la alimentación con origen marino. El certamen tendrá lugar entre los días 26 y 28 de abril.

A la hora de cerrar esta edición estaba confirmada la presencia de unos 1000 expositores, una cifra muy considerable y que saca una gran ventaja a sus competidores feriales pero que no puede ocultar una cierta relajación en el interés por asistir de algunos de los participantes de otras ediciones. El pasado año, donde se advirtió ya que existía este fenómeno, los expositores llegaron a ser 1.100. La explicación dista mucho de implicar un demérito de la organización de la feria belga y sólo refleja un fenómeno tan lógico y natural como que se han consolidado otros eventos en el que es el primer país pesquero de Europa. Así en España, especialmente CONXEMAR está logrando atraer a los expositores del sector nacional de la alimentación marina con mucha fuerza. Sin embargo, como es evidente, Conxemar, que se ha situado en segundo lugar de entre las ferias europeas, es, prácticamente, la mitad de la bruselense. También otras ferias dedicadas a los mismos items están naciendo y consolidándose en diversos ámbitos económicos, desde Moscú a Italia. Es decir, lejos de implicar un proceso de decadencia el hecho de que con todo el proceso de florecimiento ferial que recorre Europa, la Euroseafood no haya perdido sino un 10% de expositores desde su momento de mayor ocupación no puede interpretarse sino como un innegable éxito.

Presencia española

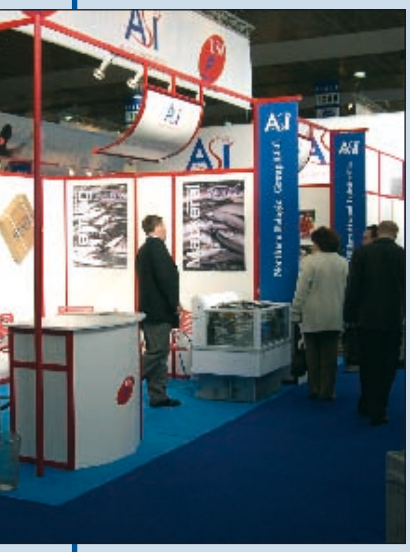
Buena muestra de la consistencia y fortaleza que la Euroseafood sigue conservando es la presencia de diversos pabellones nacionales y destacadamente el español como es ya casi tradicional. En el pabellón español se podrá encontrar reunida la representación nacional bajo diversos paraguas. Así Andalucía, Canarias, País Vasco y Galicia (las principales zonas pesqueras del país) reunirán a empresas e instituciones de sus respectivas Comunidades. Aquellas otras con un origen distinto de estas cuatro, se acogerán al paraguas del FROM. En el caso gallego serán 52 los expositores en

Euroseafood 2005. In its 13th edition, it has become the leading show worldwide in its sector in terms of the number of exhibitors, visitors, media impact and influence in trade circles. The show will be held from 26th to 28th April. At the close of this edition, the presence of some 1000 exhibitors had been confirmed. A fine example of the consistency and strength that Euroseafood has kept up is the presence of diverse national pavilions, particularly the Spanish one.

Andalusia, the Canary Islands, the Basque Country and Galicia (the main fishing areas in the country) will be bringing in companies and institutions from their respective communities. Other communities will be sharing the FROM stand.

In the case of Galicia, there will be 52 exhibitors on a collective stand, covering 800 square metres. The Galician Regional Government stand has a 347,155 euro budget. As far as the FROM is concerned, 22 companies will be on the stand. At this their third appearance at Euroseafood, they will have a 440 square metre stand. Finally, special mention is made to a joint event between all

the Spanish Autonomous Communities and the FROM, on 27th. The presence of the Minister of Agriculture and Fisheries, Elena Espinosa, the General Secretary of Maritime Fisheries and heads from the ministry are expected to be present.



un stand colectivo de 800 metros cuadrados. Dispondrá de 4 islas y lugares anexos, con espacios comunes y zona institucional. El stand de la Xunta de Galicia tiene un presupuesto de 347.155 euros.

Sus objetivos declarados son *"la promoción de los productos de la pesca, marisqueo y acuicultura de la comunidad autónoma, con un marcado carácter comercial"*. También buscará *"la promoción de estructuras de comercialización y la ampliación de cuotas de mercado para las empresas radicadas en Galicia"*. En su aspecto más institucional pretende el apoyo a las asociaciones de productores y distribución, así como *"el fomento del consumo de los productos del mar gallegos"*. También está prevista la promoción de la 1ª feria internacional de la acuicultura de Vilagarcía, ACUI2005, que se celebrará el 13,14,15 de septiembre.

En cuanto al FROM, 22 empresas se situarán en su stand. En esta su tercera presencia en la Euroseafood dispondrá de 440 metros cuadrados. Por último, hay que señalar que está previsto un acto conjunto entre todas las CC.AA y el FROM el día 27. Y también la presencia de la ministra de Agricultura y Pesca, **Elena Espinosa**, el secretario general de Pesca Marítima, así como altos cargos del Ministerio.

Más de medio centenar de empresas exponen en el stand de la Xunta de Galicia

Además de la Xunta, participan el FROM, País Vasco, Andalucía y Canarias

Todos los productos

Cualquier aspecto de los que representan al sector de los productos del mar tienen su representación en la Euroseafood. Respecto a los productos alimenticios se encuentran en las siguientes versiones: fresco, congelado, vivo, valor-añadido, etiquetado privado, etiquetado general. En el epígrafe de servicios y productos: control de calidad, servicios financieros, asociaciones, información e informática. Por último, los productos complementarios: salsas, empanados y demás.



Unidos en una mutua para lograr seguridad

EL RIESGO DE LA PESCA NO DEBE CONVERTIRSE EN AVENTURA



Navegación pesquera, Aparatos radio electrónicos, Aparejos,
Seguros Pesca, Desembalsos, Equipaje Tripulaciones, etc.

SOCIEDAD DE SEGUROS MUTUOS MARITIMOS DE VIGO

Desde 1896

Edificio "Virxe do Carme", 1ª izq. Dársena Puerto Pesquero. El Berbés. 36202 VIGO
Tel. (986) 432 933 - Fax. (986) 437 047 - e-mail: smutuos@ctv.es

Productos del mar

Ruta Pesquera llegará en mayo al número 50

La revista andaluza está ya en su noveno año de existencia dedicada a la información al sector de la pesca

Ruta Pesquera es una de las publicaciones españolas dedicadas al sector pesquero más veteranas. No cabe duda de que llegar al número 50, algo que materializará en su número de mayo, y transitar por su noveno año de existencia constituye todo un éxito digno del mayor encomio y reconocimiento. Se trata de una publicación radicada en Cádiz, ciudad donde se elabora, por lo que presta una especial atención al importante sector pesquero andaluz. No en vano, desde un punto de vista territorial, Andalucía es la más importante región pesquera española tras Galicia. Sin embargo, **Ruta Pesquera** no tiene un planteamiento totalmente regionalista. Así, durante su existencia la revista ha tenido que informar de un período muy convulso para toda la pesca española.



EN

Seafood

RUTA PESQUERA CELEBRATES ISSUE NO. 50 IN MAY

Ruta Pesquera is one of the most historical Spanish publications in the fishing sector. There is no doubt that by reaching its 50th issue, coming out in May, and for having gone through its ninth year of existence, are clearly a success story worthy of all praise and recognition. This publication based in Cadiz, where it is edited, pays special attention to the important Andalusian fishing sector. Not in vain, from a territorial point of view, Andalusia is the most important Spanish fishing region following Galicia. Nevertheless, Ruta Pesquera has no completely regionalist approach about it. Since the journal first went to press, it has had to inform about a highly convulsive period for the Spanish fishing industry as a whole.



Las sociedades Armacell y Outokumpu presentan su alianza estratégica

El acuerdo empresarial permitirá la comercializarán tubos de cobre preaislados para el mercado europeo de las instalaciones de refrigeración, aire acondicionado, fontanería y calefacción

Armacell, líder en la industria de los aislamientos térmicos flexibles, y Outokumpu, líder en la industria del cobre, presentaron en la pasada Feria de la Climatización, celebrada en Madrid el pasado mes de febrero, su alianza estratégica para la fabricación y comercialización de tubos de cobre preaislados para aplicaciones de refrigeración y aire acondicionado, así como de fontanería y calefacción. Fruto de este acuerdo, que comenzará a desarrollarse en España y se irá extendiendo gradualmente al resto de Europa, **Armacell** y **Outokumpu** lanzaron al mercado nacional durante el mes de marzo el tub-eTM Tubolit®, un nuevo producto desarrollado para cubrir las necesidades más exigentes en el área de fontanería y calefacción. El producto se está comercializando ya conjuntamente por las fuerzas de ventas de ambas compañías.

Tanto **Armacell** Iberia como **Outokumpu**, que pueden presumir de un posicionamiento de liderazgo en sus respectivos negocios en el ámbito europeo, firmaron el acuerdo bajo el compromiso bilateral de inversiones conjuntas para ofrecer al mercado nuevos y mejores productos. En este sentido, la alianza empresarial contempla la cooperación en innovación y desarrollo de productos y procesos.



El acuerdo fue presentado en febrero durante la Feria de la Climatización

Algunos productos ya disponibles en el mercado se verán mejorados tras la alianza

Tub-eTM Tubolit®

Este nuevo producto ha sido desarrollado para cubrir las demandas cada vez más exigentes de las instalaciones de fontanería y calefacción. El tub-eTM Tubolit® es un tubo de cobre de la más alta calidad, fabricado bajo la norma UNE-EN1057, preaislado con Tubolit® -un aislamiento térmico flexible de polietileno-, y provisto de un recubrimiento exterior que le confiere una excelente protección mecánica.

Las principales ventajas que aporta este novedoso producto recién puesto en el mercado son: una instalación rápida y sencilla; un fácil curvado; una excelente capacidad aislante, que reduce sensiblemente las pérdidas energéticas, contribuyendo así a la reducción de emisiones de CO2; las propiedades bactericidas del cobre, que inhiben el desarrollo de las bacterias en su interior (legionella, E.coli, etc.); tubo de cobre certificado con marca de AENOR que garantiza el cumplimiento de los más estrictos controles de calidad, asegurando tolerancias; y una integración estética y protección mecánica gracias al recubrimiento exterior.

Gracias a la colaboración entre ambas empresas, otros productos se verán mejorados por la incorporación del tubo de cobre tub-eTM, como los Armaflex® o Tubolit® en versiones monotubo (Split) y bitubo (DuoSplit), que contaban ya con otros tubos de cobre preaislados.

BUSINESS ALLIANCE BETWEEN ARMACELL AND OUTOKUMPU FOR PRE-INSULATED COPPER PIPES

At the Acclimatization Show held in Madrid in February last, Armacell, leader in the flexible heat insulation industry, and Outokumpu, leader in the copper industry, presented their strategic alliance for manufacturing and commercializing pre-insulated copper pipes for applications in refrigeration and air conditioning, as well as in plumbing and heating. The result of this agreement, which will be starting up in Spain then extending to Europa, in March Armacell and Outokumpu launched their Tubolit® tub-e™ on the national market. The product is already being commercialized jointly.

Armacell Iberia and Outokumpu signed the agreement under the bilateral commitment to joint investment.

The new Tubolit® tub-e™

This innovative product has been developed to meet the increasingly strict demands for plumbing and heating installations. The Tubolit® tub-e™ is a top quality copper pipe, manufactured according to the UNE-EN1057 Standard, pre-insulated with Tubolit® - a flexible, polyethylene heat insulator – lagged externally to give it an excellent mechanical protection. The main advantages of this new product recently introduced into the market are: speedy, simple installation; easily curved; excellent insulating capacity that slightly reduces energy loss, thus contributing to reducing CO2 emission; the bactericide properties of copper that inhibit the growth of bacteria inside (legionnaire's disease, E. coli or any other); copper pipe certified by AENOR to guarantee compliance with the strictest quality controls, ensuring tolerances; as well as aesthetic integration and mechanical protection thanks to the housing.

FRIGALSA, LEADER IN THE INDUSTRIAL COLD SECTOR, HAS THE MEANS AVAILABLE FOR EACH TYPE OF GOODS

The Frigoríficos de Galicia, S.A. plant is located in Vigo, a key town in the world of European fishing. For this reason, since it was established, the company has become consolidated for specializing in providing all types of service linked to frozen fish. Thanks to the experience of its personnel, FRIGALSA is a constant reference point for the entire sector. The services provided include storage, loading and offloading from ships, lorries and containers, grading, packing and palletizing besides customs deposit. The firm has all the characteristics required to make its clients' work that much easier: offices, sampling rooms, goods traceability, access via internet and round-the-clock surveillance. The facilities mean that the company can adapt to the requirements of each type of goods.

Frigalsa, líder en el sector del frío industrial

Su continua adaptación a los tiempos ha convertido a esta empresa en un referente

Las instalaciones de Frigoríficos de Galicia S.A. están situadas en Vigo, ciudad clave para el mundo de la pesca europeo. Por eso desde sus inicios se ha consolidado como una empresa especialista en la prestación de todo tipo de servicios relacionados con el mundo del pescado congelado. Gracias a la experiencia de su personal, FRIGALSA se ha venido manteniendo como un referente para todo el sector.

Entre los servicios que presta destacan, además del almacenaje, la carga y descarga de buques, camiones y contenedores, clasificación, embalaje y paletizado y depósito aduanero. Además cuenta con todas las características necesarias para facilitar el trabajo de sus clientes: oficinas con todos los servicios, salas de escandallo, trazabilidad total de las mercancías, acceso a través de Internet, vigilancia 24 horas, y muchas otras. En su página web, recientemente renovada, se muestra una extensa galería de imágenes



que dan una idea clara de la envergadura de esta empresa, una de las mayores de España en capacidad frigorífica. En sus instalaciones cuenta con distintos tipos de cámaras y estanterías, cámaras automáticas, estanterías móviles, estanterías drive-in, y demás, para ajustarse a las necesidades de cada tipo de mercancía.



Galicia cuenta por fin con una importante feria internacional dedicada a la Acuicultura

ACUI'2005, que se celebrará los próximos días 13, 14 y 15 de septiembre en Vilagarcía de Arousa, fue presentada por Enrique López Veiga, que dejó claro el apoyo institucional de la Xunta



El conselleiro de Pesca, Enrique López Veiga, en la presentación de Acui'2005.

El Comité Organizador de la I Feria Internacional de la Acuicultura, Acui'2005, que se celebrará en Vilagarcía de Arousa del 13 al 15 de septiembre próximos, quedó constituido el pasado mes de marzo con la participación de la Consellería de Pesca, el Cluster de la Acuicultura de Galicia, la Asociación Rodaballo Gallego (AROGA), la Asociación Gallega de Piscifactorías de Trucha (ATRUGAL), el Consello Regulador do Mexilón y las empresas organizadoras del evento, unidas en una UTE (Unión Temporal de Empresas), Planner-Proceltha y Aquabusiness.

En la primera reunión del Comité Organizador, se adoptó el acuerdo de ofrecer a la Casa Real la presidencia de honor del evento. Por otra parte, los participantes coincidieron en la importancia de Acui'2005, ya que durante unos días hará de Galicia el centro mundial del sector. Se recordó, asímismo, que Galicia es líder mundial en la producción cultivada de especies como el mejillón y el rodaballo, y uno de los principales productores de trucha. Según estimaciones de la FAO, en 2050, la mitad del consumo mundial de productos pesqueros procederá de la acuicultura. El pasado año 2004, el 30% de la producción mundial de productos pesqueros procedía de los cultivos marinos.

Esto supone que se trata de un sector en crecimiento y una clara oportunidad para Galicia. Además, en Europa se comercializan las especies de mayor valor comercial en productos acuícolas.

La organización también valoró algunos de los posibles contenidos de la jornada técnica previa a la inauguración de la feria que tendrá lugar el día 12. Surgieron cuestiones como trazabilidad, logística, etiquetado y el ciclo de valor del producto acuícola y la legislación.

Es de destacar el compromiso de la Administración autonómica con Acui'2005, ya que la presentación pública del evento corrió a cargo del propio conselleiro de Pesca de la Xunta de Galicia, **Enrique López Veiga**.

Galicia lidera la producción cultivada de especies como el mejillón o el rodaballo

La organización ha ofrecido a la Casa Real la Presidencia de Honor de Acui'2005

GALICIA FINALLY HAS AN IMPORTANT INTERNATIONAL FISHFARMING SHOW

The Organizing Committee of the 1st International Fishfarming Show, Acui'2005, to be held in Vilagarcía de Arousa from 13th to 15th September next, was established in March with the participation of the Galician Ministry of Fisheries, the Fishfarming Cluster of Galicia, the Galician Turbot Association (AROGA), the Galician Association of Trout Farms (ATRUGAL), the Mussel Regulating Council and the organizer companies of the event, along with a Temporary Union of Companies (TUC) – Planner-Proceltha and Aquabusiness.

At the first meeting of the Organizing Committee, the agreement was passed to offer the presidency of honour for the event to the Royal House. Participants agreed on the importance of Acui'2005, since it will make Galicia the world centre for the sector on the days when it is held. It was recalled that Galicia is world leader in farmed production of species such as mussel and turbot, and one of the main trout producers. According to FAO estimates, in 2050, half of the world consumption of fish products will come from farming. Last year, in 2004, 30% of the world production of fish products came from sea farms.

This means that the sector is growing, marking a clear opportunity for Galicia. Also, in Europe, the highest commercially valued species are farmed products.

The organization also underlined some of the possible contents of the technical seminar prior to the opening of the show, on 12th September. Issues suggested covered traceability, logistics, labelling and the value cycle of the fishfarmed product and legislation.

The Galician Regional Government is committed to Acui'2005 as the public presentation of the event was made by the Galician Fisheries Minister himself, Enrique López Veiga.

IN AUGUST, THE NORWEGIAN TOWN OF TRONDHEIM HOLDS THE AQUACULTURE EUROPE 2005 CONFERENCE

The European Aquaculture Society organizes the Aquaculture Europe Congress 2005, from 5th to 9th August, in the Norwegian town of Trondheim, this year entitled "Lessons drawn from the past to optimize the future". The programme for the conference, which has become an intellectual reference point in the world of aquaculture, has been designed "to stimulate debate". Aquaculture Europe will have the inestimable, first class collaboration of the Norwegian University of Science and Technology (NTNU) of Trondheim. The European Society is expecting to have participants, once again, including an important representation of academics, professor, farmers, technicians, buyers, distributors, managers, political managers, regulators and other members of the considerable aquaculture community, as has occurred in previous editions.

Conferencia Aquaculture Europe 2005

Tendrá lugar bajo el título "Lecciones del pasado para optimizar el futuro" en la ciudad de Trondheim, Noruega, justo antes del Aqua Nor Trade Show, la mayor exposición mundial de acuicultura

La Sociedad Europea de Acuicultura, organiza entre los días 5 y 9 en la ciudad noruega de Trondheim un importante congreso dedicado a la acuicultura denominado Aquaculture Europe 2005 que este año tiene por lema "Lecciones desde el pasado para optimizar el futuro". El programa de la conferencia, que a lo largo de los años se ha convertido en un referente intelectual del mundo de la acuicultura, ha sido diseñado *"para estimular el debate"*, en palabras de la propia organización. Aquaculture Europe cuenta con un a inestimable colaboración de primera clase, la Universidad Noruega de Ciencias y Tecnología (NTNU) de Trondheim. La Sociedad Europea espera volver a tener entre los participantes una importante representación de académicos, profesores, cultivadores, técnicos, compradores, distribuidores, managers, gestores políticos, reguladores y demás miembros de la amplia comunidad de la acuicultura, del mismo modo que ha venido ocurriendo en los años precedentes.

Acto seguido, entre el 9 y el 12 de agosto tendrá lugar la edición de Aqua Nor Trade Show correspondiente al año 2005. Este evento está unánimemente considerado el más importante del mundo entre los dedicados al sector de la producción pesquera de cultivo. Esto es así, naturalmente, debido a su tamaño, número de expositores y número de visitantes, pero también debido a cuestiones de naturaleza más cualitativa, además de lo cuantitativo, como la referida conferencia Aquaculture Europe 2005, cuyo prestigio complementa a la perfección al evento ferial. Las mejores empresas, la más desarrollada tecnología y los más destacados profesionales tienen en la ciudad de Noruega una cita ineludible, puesto que durante la celebración de la feria se convierte en la auténtica capital mundial de este sector de la producción marina.



Crece la producción de acuicultura

Según la FAO, la cuota ocupada por la acuicultura en la producción mundial de pescado llegó casi al 30% en 2002, cuatro puntos más de la registrada en 1998

La producción mundial de pescado alcanzó un nuevo récord de 133 millones de toneladas en 2002, debido en gran parte al incremento de la producción en las granjas piscícolas, según señala el último informe SOFIA de la FAO, la organización de la ONU encargada de la alimentación.

Entre 1998 y 2002 la cuota ocupada por la acuicultura en la producción mundial de pescado pasó del 25,8 al 29,9 por ciento. Durante el mismo período la producción de pesca de captura aumentó del 6,3 por ciento mientras la producción de acuicultura se incrementó del 30 por ciento. La mayor parte del aumento de la pesca de captura tuvo lugar entre 1998 y 1999. Desde el 2000, la producción de captura ha permanecido, en general, estable.

El consumo de pescado entre la población del globo pasó de 93,6 millones de toneladas en 1998 a 100,7 millones de toneladas en 2002, lo que para 2.600 millones de personas representa al menos el 20 por ciento de su ingesta per cápita de proteínas animales.

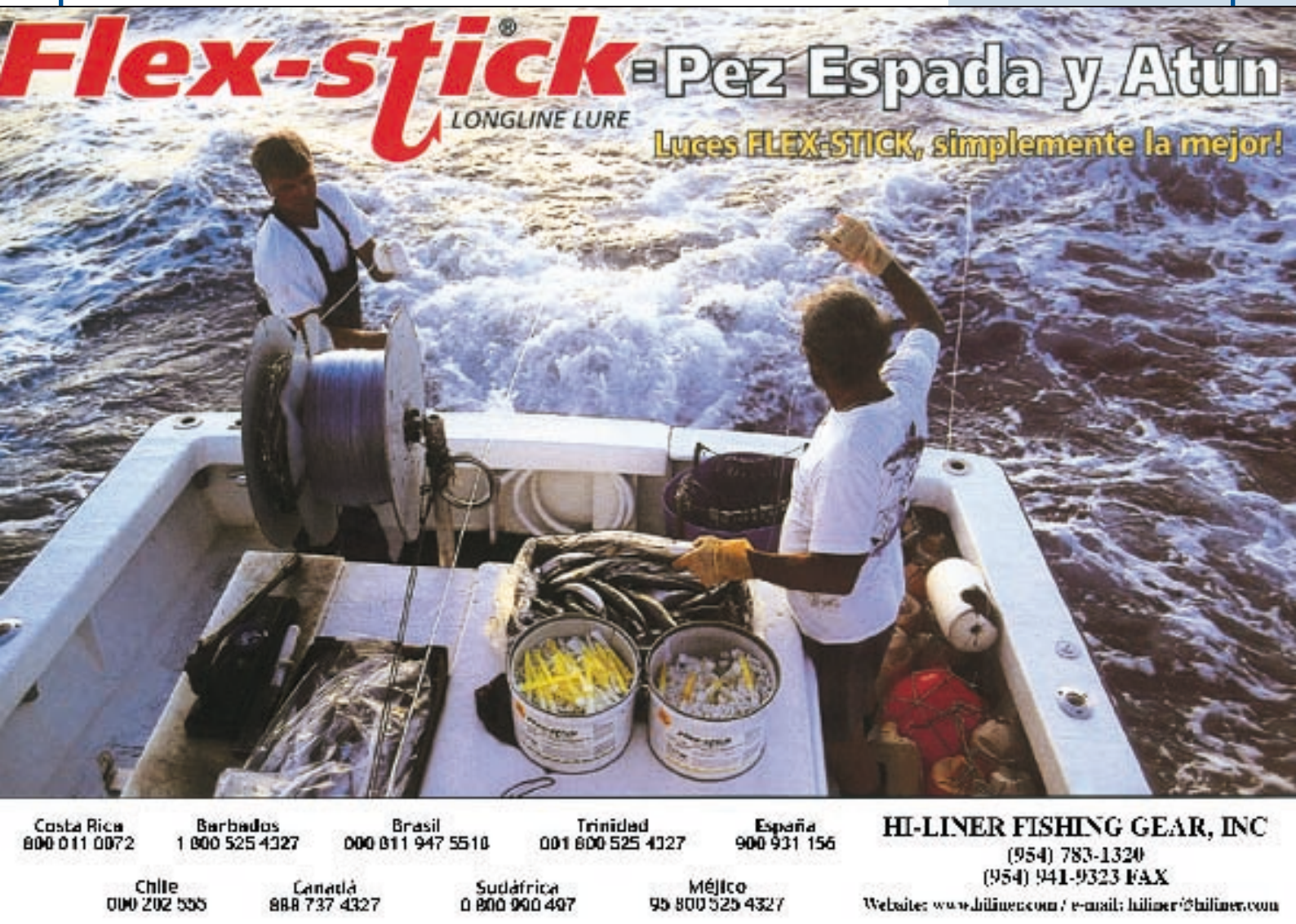
El total del consumo mundial de pescado (alimentación y piensos) podría alcanzar los 179 millones de toneladas en el año 2015, 47 millones más que en 2002. La mayor parte de la nueva demanda tendrá que satisfacerse con la acuicultura que podría representar el 39 por ciento de la producción total de pescado en 2015. Pero el aumento de la acuicultura no llevará aparejadas mejoras en las actuales prácticas de pesca. "A la luz de las tendencias actuales, la mejora continua de la ordenación de las poblaciones de peces en ambiente natural es esencial", advirtió Ichiro Nomura, jefe del Departamento de Pesca de la FAO. "La acuicultura puede contribuir a reducir la presión sobre la pesca de captura ya que limita la demanda de pescado y abarata los precios, pero es sólo una parte de la solución".

WORLD AQUACULTURE PRODUCTION INCREASES TO 30% OF SEAFOOD TOTAL

World fish production reached a new record of 133 million tonnes in 2002, largely due to the increased production in fishfarms, as noted in the SOFIA Report by the FAO, the UNO organization responsible for food.

From 1998 to 2002, the quota taken up by aquaculture in world fish production rose from 25.8 to 29.9%. During this same period, capture fish rose from 6.3% whereas aquaculture production increased by 30%. Most of the increase in capture fish occurred from 1998 to 1999. Since 2000, catch production has generally kept stable.

Since 2000, the production of capture fish has generally remained stable. In 2002, fish consumption rose to over 100 million MT.



BALI (INDONESIA) HOLDS ITS AQUACULTURE 2005, MAIN EVENT IN THE SECTOR IN ASIA

World Aquaculture 2005 will be held from 9th to 12th May, at the North Expo Centre in Bali, Indonesia. As its name indicates, the event is exclusively devoted to the world of aquaculture, one of the most important in the world, with particular relevance for the Asian area. It is especially relevant by the fact that Asia is developing at a considerable rate and with intensity in the production of farmed marine foods. In fact, some countries have changed from being irrelevant to being world leaders. China, for example, is the great worldwide producer. Japan is another of the frontline countries. Indonesia itself is making great efforts in developing this sector, in the same way that, at the time, it managed to develop its canning segment from scratch.

Feria de Acuicultura en Indonesia

La World Aquaculture 2005 se celebrará en Bali entre el 9 y 12 de mayo y supone un acontecimiento central para el sector en Asia

Entre los días 9 y 12 de mayo se celebrará en el Expo Center Norte de la ciudad de Bali, en Indonesia, la feria World Aquaculture 2005. Como su propio nombre indica se trata de un evento dedicado en exclusiva al mundo de la acuicultura, uno de los más importantes del mundo y especialmente relevante en la zona asiática. Resulta especialmente relevante por el hecho de que Asia está desarrollando a gran velocidad y con gran intensidad la producción de alimentos marinos en granjas. De hecho, algunos países han pasado de resultar irrelevantes en la materia a ser lideres mundiales. China, por ejemplo, es la gran productora mundial. Japón es otro de los países destacados. La propia Indonesia está realizando grandes esfuerzos en desarrollar este sector, de la misma manera en que en su momento supo desarrollar de la nada el segmento conservero de su sector pesquero, el cual, por otra parte, es muy escaso en cuanto producción industrial propia. Debido a ello es un gran comprador de mercancía fuera de sus fronteras.

En el caso de China, Japón o Corea, países en pleno desarrollo del sector pesquero, también aportan su gran tradición como países ictiófagos y amplios mercados. Además, en el caso chino o coreano, sus gobiernos consideran la pesca como un sector estratégico.

World Aquaculture 2005 está organizada por la World Aquaculture Society. Está organización, fundada en 1970, está compuesta por más de 3.000 miembros de 94 países.

Este año tiene la dramática particularidad de que se celebra apenas unos meses después del terrible tsunami que asoló las costas de esa zona geográfica, así como el aún más reciente terremoto que ha causado centenares de nuevas víctimas. Por ello, además de la carga sentimental que ello implica, están las retos materiales que serán muchos y de gran calado.

FRIOTEIS
SOCIEDAD LIMITADA
Almacenamiento de mercancía congelada
Descarga y clasificación de pescado congelado
Paletización y expedición de mercancía
Especialidad en túnidos y grandes peces
Camiño do Laranxo nº 17 (A Rioxa - Teis) - 36216 - VIGO
986450252 - 986453111 - FAX: 986453397 - www.friotеis.com - friotеis@friotеis.com

Productos del mar

Seafood

Frigoríficos Berbés, nuevos precocinados

Ante el éxito de sus productos, la empresa viguesa amplía su gama con más sabores



Frigoríficos Berbés, fundada en 1964, situada en un lugar estratégico dentro del puerto de Vigo, es una de las principales empresas de productos del mar congelados de la zona. Con una dilatada experiencia en el mercado del sector del congelado de productos pesqueros, mantiene una posición firme en el mercado nacional y una continua expansión en el internacional, merced al buen conocimiento y contacto con los mercados mundiales. Este buen conocimiento del mercado internacional es debido a su labor de importación de las mejores materias primas procedentes de los más variados y ricos caladeros del mundo, por un lado, y al abastecimiento de su propia planta de elaboración, por otro.

Con el objetivo de la innovación siempre presente, apostó por productos precocinados para microondas y recibió una gran acogida en el mercado. Este año amplía su gama tanto de empanados como rebozados ofreciendo desde bocaditos de sepia al limón y al tomate, –una alternativa rápida para aperitivos–, hasta medallones de merluza, boquerones empanados, rabas empanadas prefritas o fletán con ligero empanado. Son sabores que facilitan el que los niños coman pescado y se nutran mientras disfrutan. Ahí radica parte de su éxito.

FRIGORÍFICOS DEL BERBÉS BROADENS ITS WIDE RANGE OF PRE-COOKED SEA PRODUCTS

Frigoríficos Berbés, founded in 1964, strategically located inside the Port of Vigo, is one of the main companies in frozen sea products in the area. With a long experience in the frozen fish product market, it keeps a firm position in the national market and continues to expand internationally, due to the know-how and contact with world markets. This sound knowledge of the international market is due to its imports of the best sea produce from a wide range of rich fishing grounds around the world as well as to the stocks in its own processing plant. Grounded on the philosophy of ongoing innovation, the company is committed to pre-cooked products for microwave, which have been well received on the market.

