

**Arrantza eta Akuikultura****Aquaculture Europe 2010. Porto, Portugal.**

**Fuente:** <http://www.easonline.org/meetings/aquaculture-europe-event/ae-2010>

Aquaculture Europe 2010 will put the focus on the future of marine aquaculture in Europe, at a time when the European Commission has published its Communication on the strategy for the development of European aquaculture. Although global aquaculture continues to grow significantly, production growth in Europe is considerably lower. The challenge is to demonstrate sustainable development, while producing products that are competitive with those originating from other regions in the global market. Novel technology, but also new areas for production will need to be realized -making use of the great potentials of Europe as an advanced aquaculture production environment and as a leading consumer market. As its theme suggests, the AE2010 conference will address many topics related to inland, coastal and ocean aquaculture, but it will also cover the production of freshwater species. Parallel conference sessions include land-based systems, estuarine, coastal lagoon, coastal and offshore aquaculture and encompass many species from shellfish to fish to marine plants. AE2010 will also consider the specific issues related to production on Mediterranean islands and in Europe's Outermost Regions.

A trade exhibition, farmers' day, the EAS General Assembly and other events will complete the AE2010 event.

**Conserveros inician demanda contra la UE por dumping**

**Fuente:** <http://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=s&ndb=1&id=38606>

La Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (Anfaco-Cecopesca) contrató un bufete de abogados para que elabore una demanda contra la Unión Europea (UE), porque considera que privilegia al atún proveniente de Papúa-Nueva Guinea y las islas Fiji en desmedro del oriundo de Galicia.

**CONXEMAR 2010**

**Fuente:** [www.conxemar.com](http://www.conxemar.com)

El objetivo principal de CONXEMAR es representar y defender los intereses de sus asociados y del sector en el ámbito europeo, nacional y autonómico. La asociación es miembro de pleno derecho del Comité Consultivo de Pesca español y también de las asociaciones profesionales AIPCE/CEP (Asociación Europea de Procesadores y Comercializadores de Pescado), la CEOE (Confederación Española de Organizaciones Empresariales) y la FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas).

## II INTERNATIONAL CONGRESS ON QUALITY OF FISH AND SEAFOOD PRODUCTS. Bilbao

**Fuente:** [www.plancalidadproductospesqueros.es](http://www.plancalidadproductospesqueros.es)

17 y 18 de noviembre de 2010 Palacio Euskalduna, Bilbao.

Sandra Rellán [srellan@anfaco.es](mailto:srellan@anfaco.es) +34 986 469 303 / Gonzalo Ojea [gojea@anfaco.es](mailto:gojea@anfaco.es) +34 986 469 301

Para más información contactar con:  
El Plan de acción de la calidad de los productos pesqueros 2010-2012, promovido por la Secretaría General del Mar, Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, da continuidad a los planes ya ejecutados durante los años 2006 y 2007-2008, siempre encaminados a la mejora continua del sector pesquero y acuícola. El presente Plan tiene por objeto ayudar a todo el sector pesquero y acuícola español a implementar las medidas necesarias para la mejora integral de la calidad en toda la cadena de producción, transformación y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, mediante la realización de un Plan de Acción desarrollado a través de diferentes acciones específicas:

Los medios para la realización de estas acciones serán los siguientes:

Celebración del 2º Congreso internacional de la Calidad de los Productos Pesqueros, que tendrá como tema guía "la I+D+i en el sector de la pesca y la acuicultura".

Realización de seminarios y jornadas.

Elaboración y publicación de guías eminentemente prácticas relacionadas con la mejora de la calidad en el sector pesquero y acuícola.

en el ámbito de:

- Trazabilidad.
- Aspectos medioambientales: subproductos, residuos, otros.
- Seguridad Alimentaria: contaminantes y aditivos, parásitos, métodos de análisis, otros.
- Referentes voluntarios de calidad: diversificación de productos, nuevos distintivos, otros.
- Calidad y OCM: cadena de valor, OO.PP. pesqueros, etiquetado, otros.

## Nuevas tecnologías para desarrollar alimentos funcionales

**Fuente:** Boletín PESCAPLUS-PTEPA Nº 21 Pag 13

Una PYME del País Vasco ha desarrollado una tecnología para prolongar la vida útil de alimentos funcionales/saludables mediante el uso de nuevos conservantes y métodos de conservación. La empresa ofrece su experiencia a fabricantes interesados en diseñar nuevos productos con unos requisitos nutricionales específicos (bajo contenido en sal, azúcar y grasa y sin gluten). El tipo de colaboración incluye joint venture, cooperación técnica o comercialización con asistencia. Ref: 09 ES 26E5 3DFX

## Nuevo embalaje ecológico y totalmente biodegradable para la industria pesquera

**Fuente:** Boletín Nº 17 de pescaplus-ptepa

Grupo de investigación polaco ofrece nuevo embalaje ecológico y totalmente biodegradable para la industria pesquera. El embalaje se basa en materiales de celulosa (papel y cartón) para formar bandejas y recipientes caracterizados por una mayor resistencia al agua y a la grasa. El grupo de investigación busca socios interesados en establecer acuerdos de cooperación técnica y mejorar el método de envasado. También busca socios comerciales para licenciar la tecnología.

## Sistema de piscicultura aislado con recirculación

**Fuente:** Boletín PESCAPLUS-PTEPA nº 22 Pag 17

Una empresa canaria ofrece una tecnología de producción multiuso para especies de agua dulce con sistema de aireación "Airliff" Mega-flow de alta eficiencia (alto porcentaje de oxígeno disuelto usando aire atmosférico) y sistema de recirculación "low-head" (consume menos energía). Como ventajas destaca: su fácil adaptación a cualquier terreno (todo el territorio nacional), es sostenible al consumir poco agua/energía, es independiente de la temperatura al estar aislado, requiere poco mantenimiento y un número menor de operarios. La empresa busca socios interesados en incorporar esta nueva tecnología y desarrollar proyectos conjuntos. Ref: Pescaplus24092010-1

## Sistema de ultrasonidos para evitar la formación de flora y fauna marina en el circuito de refrigeración de embarcaciones y yates

**Fuente:** Boletín pescaplus

Una empresa italiana ha diseñado un sistema de ultrasonidos para evitar la formación de flora y fauna marina en el circuito de refrigeración de embarcaciones y yates. Este sistema cumple las normas internacionales pertinentes para aplicaciones marítimas. Al no utilizarse productos químicos peligrosos, el aparato puede integrarse en los sistemas de refrigeración existentes. En comparación con otras tecnologías, este sistema consume menos energía. La empresa está interesada en establecer acuerdos de comercialización y cooperación técnica.

Ref.: 09 IT 52T6 3DQO

## Tecnología de envasado para productos de pesca y acuicultura

**Fuente:** Boletín pescaplus nº17, pag 14 en la web <http://www.pescaplus.es/>

Una PYME Bulgara ha desarrollado una nueva tecnología altamente eficaz y una máquina automatizada para envasado de productos de pesca y acuicultura. Esta tecnología ofrece diversas opciones de procesamiento que permiten obtener un producto final de mayor eficiencia, más compacto y de alta calidad, así como administrar los flujos de trabajo y ahorrar tiempo, y está disponible en versión estática y móvil. La empresa busca socios industriales interesados en implementar la tecnología y establecer acuerdos de Joint venture o comercialización con asistencia técnica.