

Market promotion in the aquaculture sector in Spain

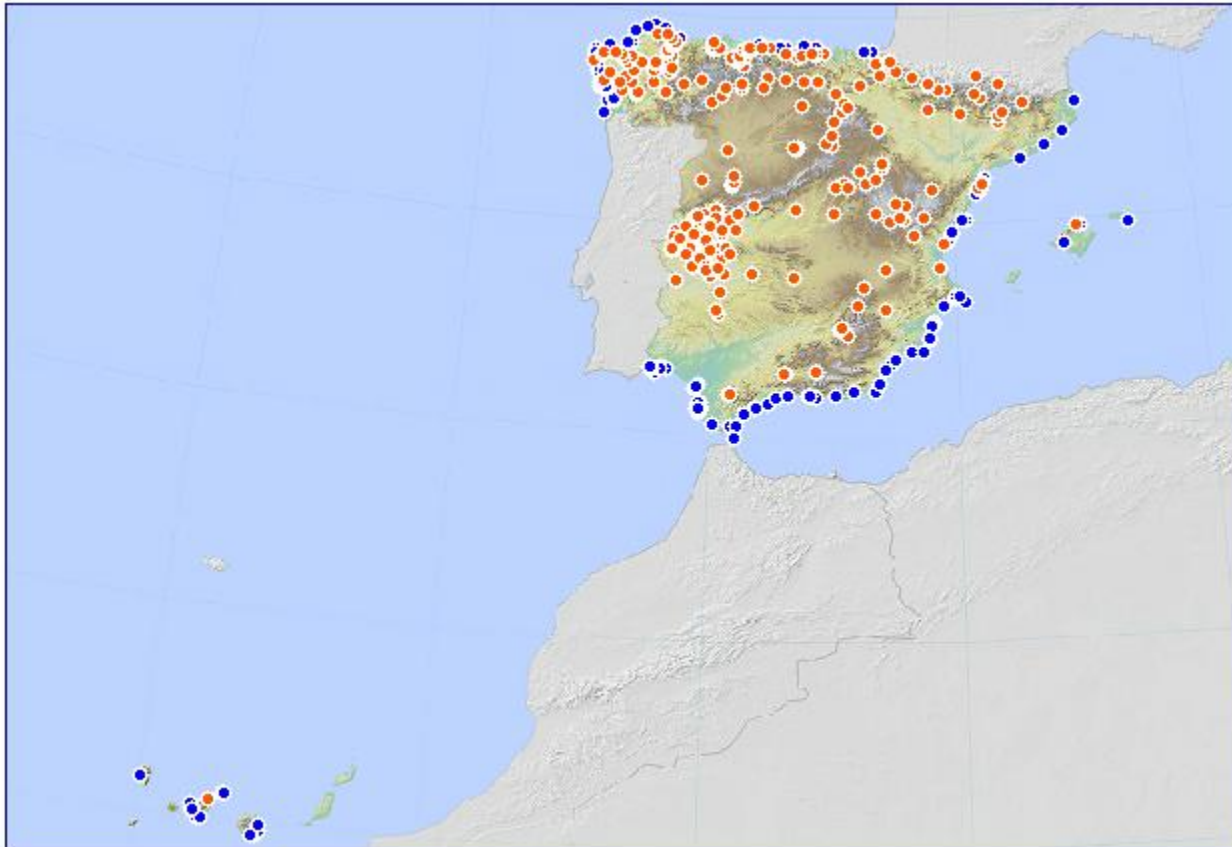
by Esther Garrido Gamarro



Why Spain

- Spain is one of the top 20 aquaculture producers in the world.
- Spain is the top aquaculture producer in Europe (250,000 tonnes approx).
- Roughly 20% of European production comes from Spain.
- Aquaculture activity supports around 5,120 processing establishments.







1. Spanish aquaculture facilities














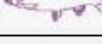

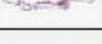
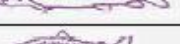
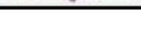
Ministry of Environment, Rural and Marine Affairs

1. Spanish aquaculture facilities

- There are a wide variety of sites in the country for the breeding of marine and freshwater fish.

					
MARINE FARMS	ESTUARIES	FLOATING PLATFORMS	LAND-BASED SYSTEMS	LAND-BASED SYSTEMS	POND
BRACKISH OR SALTWATER			FRESHWATER		

2. Spanish aquaculture species

	Mussel	
	Gilthead bream	
	Seabream	
	Seabass	
	Turbot	
	Clam	
	Bluefin	
	Weakfish	
	Shrimp	
	Sole	
	Trout	
	Eel	
	Tench	
	Sturgeon	
	Salmon	

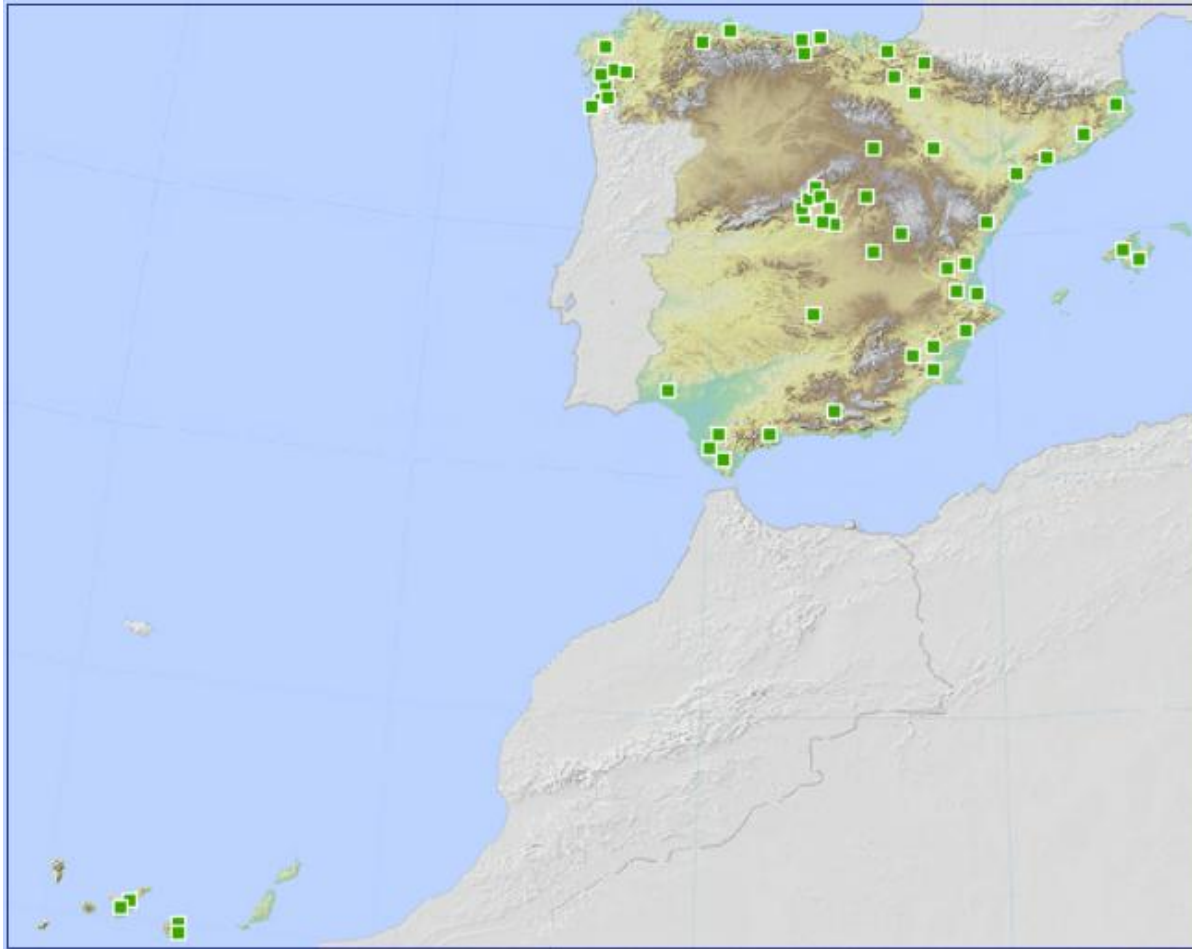
JACUMAR : National Advisory Board for Marine Aquaculture

- Jacumar was a key instrument in overcoming the challenge of devolution to the regions where Spanish aquaculture was not fully developed.
- In 1984 the mariculture law was published in Spain.
- This law established the creation of JACUMAR chaired by Secretary General of the Sea.

Spain joined the EU

- Spain joined the EU in 1986 and different funding lines were opened.
- Since 1986, more than 4,000 projects have been launched, amounting to EUR 375 million, that have had a clear impact on national aquaculture production.
- The Spanish Institute of Oceanography, as the precursor of aquaculture research centers in Spain, developed the major research programs and training plans for aquaculture specialists.

Aquaculture research centers



Ministry of Environment, Rural and Marine Affairs

Main activities carry out by governmental agencies in terms of promotion:

- The encouragement and promotion of consumption of fishery products and aquaculture through advertising and promotional campaigns on television, radio, in markets, schools, etc.
- Support for participation of fisheries companies in fairs and exhibitions worldwide.

National and international fairs: Agenda for 2013

Company	Date	Place
Salón Haleutis	February	Morocco
Salón Gourmets. Taller de los Sentidos	April	Madrid
European SeaFood Exposition	April	Brussels
Feria de la Anchoa	May	Cantabria
Feria del Pescado	May	Vizcaya
Feria Expomar	May	Lugo
Feria de productos pesqueros congelados COXEMAR	October	Vigo
Barcelona Seafood Exposition	October	Barcelona

Example of promotion: The Week of the Fish

- Last December, many activities were carried out by the Ministry of Agriculture, Food and Environment during “The week of the Fish”:
 - Workshops for children.
 - Cooking shows in different markets from: Madrid, Murcia and Caceres.
 - Guided tour for school canteen managers to Madrid's central wholesale food market.
- Brochure and posters were made for the different events.

Governmental Agencies

30 Principales Especies Pesqueras de Interés Comercial

Main Spanish species



JUREL
Trachurus trachurus



CABALLA
Scomber scomber



MERLUZA o MERLUZA EUROPEA
Merluccius merluccius



SARDINA
Sardinella pilchardus



BOQUERÓN o ANCHOA
Engraulis encrasicolus



RABIL o ATÚN DE ALETA AMARILLA
Thunnus albacares



PULPO
Octopus vulgaris



RAPE BLANCO
Lopholatilus chamaeleonticeps



POTA
Sepia sepioides



CHIRLA
Chamaelea gallina



ALMEJA FINA
Ruditapes decussatus



PEZ ESPADA o EMPERADOR
Xiphus gladius



GAMBA BLANCA o DE ALTURA
Parapenaeus longirostris



CIGALA
Nephrops noronhai



BONITO DEL NORTE o ATÚN BLANCO o ALBACORA
Thunnus albacula



DORADA
Sparus aurata



CALAMAR EUROPEO o CALAMAR
Sepia vulgaris



LUBINA o RÓBALO
Dicentrarchus labrax



BESUGO
Pagrus pagrus



BACALAO
Gadus morhua



MERLUZA
Merluccius merluccius



TRUCHA ARCO IRIS
Oncorhynchus mykiss



RODABALLO
Scophthalmus maximus / Pleuro maximus



GALLO
Lepidotritia leachi



LENGÜADO EUROPEO
Gobius aeneus



BACALADILLA
Merluccius productus



SEPIA, CHOCO o JIBIA
Sepia officinalis



CONGRIO
Conger conger



LANGOSTINO MEDITERRANEO
Mazzetta / Penaeus affinis



SALMONETE DE ROCA
Mullus barbatus

alimentación.es
Salir más para comer mejor



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA

Por nuestra pesca de hoy y de mañana




Governmental Agencies




HOY PES CA DO

alimentación.es
Saber más para comer mejor

Numerosos profesionales e instituciones dedicados al estudio de la nutrición y la salud recomiendan que su consumo sea como mínimo de 3 a 4 veces por semana, de ellas, entre una y tres deberían ser de pescado azul (boquerón, caballa, jurel, sardina...).



APORTE DE NUTRIENTES SEGÚN DIFERENTES DIETAS



■ Dieta sin pescado.
■ Dieta con 1 ración de pescado blanco/semana.
■ Dieta con 4 raciones de pescado (1 blanco, 2 azules y 1 marisco)/semana.

Ingestas Recomendadas de nutrientes para un hombre adulto con una actividad física moderada (Berrazán y col., 2011) y Summary of Conclusions and Dietary Recommendations on Total Fat & Fatty Acid, FAO/WHO 2008.



alimentación.es
Saber más para comer mejor


Con el asesoramiento científico de la Fundación Española de la Nutrición (FEN)

alimentación.es
Saber más para comer mejor




Ministerio de Sanidad
Consumo y Seguridad Alimentaria





UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Pesca (FEP)



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Por iniciativa impulsada de Iry y de Nutritalia

NPI01 (rev. 28/3/2008) - NPI02 (rev. 28/3/2014) - DEP0102 (F&M, 14/5/2014)

El valor del pescado en una dieta saludable



PROTEÍNAS

El contenido de proteínas del pescado determina su textura y consistencia, es un alimento de fácil digestión.

Las proteínas del pescado se consideran de alto valor biológico porque contienen todos los aminoácidos esenciales que el organismo requiere y no puede sintetizar y son importantes para el crecimiento y el desarrollo normal de los niños.

MINERALES

En el pescado se encuentran cantidades relevantes de minerales:

- Calcio: que fortalece huesos y dientes.
- Yodo: que asegura un buen funcionamiento del tiroides.
- Potasio: que facilita el trabajo de los músculos.
- Fósforo: esencial en el almacenamiento y utilización de la energía, y mantenimiento del hueso.
- Selenio: con propiedades antioxidantes y que asegura el mantenimiento normal del sistema inmunitario.

VITAMINAS

El pescado presenta un elevado contenido en vitaminas. Posee diferentes vitaminas del grupo B como tiamina (B1), riboflavina (B2), niacina (B3) y además, vitamina B12 que interviene en la formación de células sanguíneas y contribuye al desarrollo normal de las funciones neurológicas.

Contiene vitaminas liposolubles, entre las que destacan la vitamina D, que contribuye a la mineralización del hueso, la vitamina A que ayuda al mantenimiento de la visión en condiciones normales y la vitamina E con acción antioxidante.

OMEGA 3

Los productos pesqueros son la principal fuente natural de ácidos grasos Omega 3, fundamentalmente EPA y DHA.

Los Omega 3 tienen un papel esencial en el tejido nervioso y en la retina, al formar parte de sus células.

También son esenciales para el sistema cardiovascular, ya que mantienen las funciones cardíaca y sanguínea normales, junto con unos niveles óptimos de triglicéridos.

Durante las etapas de gestación, lactancia e infancia, el sistema nervioso y la retina del niño se encuentran aún en formación, es entonces cuando los Omega 3 son esenciales para el pleno desarrollo neurológico y ocular de los niños. La leche materna y su contenido graso dependen de la alimentación de la madre, de ahí la importancia de una dieta rica en Omega 3.



Los productos pesqueros poseen propiedades nutricionales que los convierten en alimentos estrella dentro de lo que se considera una alimentación equilibrada y cardiosaludable.

El pescado y el marisco, junto con sus productos derivados, son alimentos con un excelente perfil nutritivo en cuanto a su contenido en proteínas, vitaminas y minerales, sin olvidar los ácidos grasos poliinsaturados, los conocidos como Omega 3.

Así que recuerda:
¡Hoy pescado!

Según Reglamento (CE) N° 1824/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
Según recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. <http://www.aesan.msc.es/>

In order to guide the consumers of fish products, the Ministry of Agriculture, Food and Environment, has developed a brochure called "Today fish", which informs consumers about the nutritional properties of fish in terms of protein, vitamins, minerals and lipids as Omega three.

Ministry: Information in the school

1. Information about:

- Aquaculture.
- Aquaculture product.



2. Information about:

- Label.
- How to choose the product:
 - ❖ Safety properties of fish
 - ❖ Freshness of fish.
 - ❖ The frequency of fish consumption: four times a week.



- Promotional campaign for aquaculture product such as:

- ❖Seabream
- ❖Seabass
- ❖Turbot

- The slogan was:
“Maximum freshness all year long”.



Governmental Agencies:

Bonito del Norte promotional campaign



Bonito del Norte promotional campaign



Spanish Aquaculture Observatory Foundation

Travelling exhibition:

1. Museo de la Ciencia y el Cosmos: 5 months, 25,000 visitors.
2. Museo Elder de la Ciencia y la Tecnología: 7 months, 50,000 visitors.
3. Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid: 9 months, 120,000 visitors.
4. Museo de las artes y las ciencias de Valencia: current exhibition.

Last November **aquaculture day** was celebrated and roughly 40 activities were carried out, such as:

- Cooking shows.
- Informative actions.
- Training for children.
- Training for adults.



- Nutrition for aquaculture:
 - ❖ Pellets composition.
 - ❖ Pellets sizes.
 - ❖ Feed conversion ratio.

Dieta Mediterránea

La Dieta Mediterránea es un estilo de vida que refleja la forma de vivir y alimentarse de los pueblos mediterráneos. Desde tiempos antiguos, los Mediterráneos han practicado una alimentación basada en alimentos de origen vegetal y animal, con un consumo moderado de carne roja y queso, y una ingesta moderada de alcohol. Este estilo de vida ha permitido a los habitantes de la zona disfrutar de una buena salud y una larga vida.

En los últimos decenios, se veía la necesidad científica de pasar de teorías sobre la alimentación que sólo se basaban en la nutrición a una visión más amplia que incluyera el contexto cultural y social. Estudios que se realizaron en personas que vivían en zonas mediterráneas, pero que habían emigrado a otros países, demostraron que la dieta mediterránea era la responsable de su buena salud.

Este tipo de alimentación se basa en el consumo moderado de alimentos de origen vegetal, con un consumo moderado de carne roja y queso, y una ingesta moderada de alcohol. Este estilo de vida ha permitido a los habitantes de la zona disfrutar de una buena salud y una larga vida.

Alimentos recomendados:

- Nivel 1: Verduras y frutas.
- Nivel 2: Cereales, legumbres y tubérculos.
- Nivel 3: Proteínas vegetales (papas, guisantes, lentejas) y proteínas animales (carne, pescado, huevos, queso, leche).
- Nivel 4: Aceite de oliva.
- Nivel 5: Azúcar, sal y alcohol.

Alimentos que se deben limitar o evitar:

- Alimentos ultraprocesados.
- Alimentos ricos en grasas saturadas.
- Alimentos ricos en azúcares.
- Alimentos ricos en sal.
- Alcohol en exceso.

10 Recomendaciones básicas de la Dieta Mediterránea

1. Consumir abundante fruta y verdura.
2. Consumir abundante cereales, legumbres y tubérculos.
3. Consumir abundante aceite de oliva.
4. Consumir abundante pescado.
5. Consumir abundante queso y leche.
6. Consumir abundante carne roja.
7. Consumir abundante huevos.
8. Consumir abundante frutos secos.
9. Consumir abundante alcohol.
10. Consumir abundante agua.

- Nutritional value of aquaculture products.
- The importance of fish in the Mediterranean diet.

Spanish Aquaculture Observatory Foundation

Importance of aquaculture:

- To achieve environmental sustainability
- To protect biodiversity



Desarrollo sostenible

El desarrollo sostenible es aquel que satisface las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer al de las generaciones futuras.

La acuicultura puede contribuir al desarrollo sostenible, ofreciendo una alternativa al incremento de la demanda de productos marinos, reduciendo los problemas impactos sobre el medio ambiente y el agotamiento de los caladeros.

En esta misma línea, la Comisión Europea presentó al Parlamento y al Consejo Europeo, la "Estrategia para el desarrollo sostenible de la acuicultura europea", que establece entre sus objetivos:

- La creación de regiones mareras de alta productividad en las zonas de mayor valor añadido por parte del sector.
- Gracias a la conservación de la biodiversidad en los ecosistemas marinos.
- Seguir a lo largo de la vida de los recursos marinos.

No obstante la consecución de estos objetivos no es posible a menos que se logre:

- Desarrollar la producción de productos marinos de alta calidad.
- Mejorar la calidad de los recursos marinos.
- Conservar el medio ambiente marino.
- Mejorar la presencia en el mercado de los productos marinos.

Para que se pueda producir el desarrollo sostenible es necesario alcanzar un equilibrio entre tres que fundamentan: sociedad, medio ambiente y economía.

Desde los últimos años se están realizando muchos esfuerzos por tratar el desarrollo sostenible a la sociedad y convertir una idea abstracta en una realidad, y la acuicultura no es ajena a ello.

En esta línea destaca la colaboración entre el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a través de la Secretaría General del Mar, la Federación Europea de Productores de Acuicultura (FEPA) y la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (IUCN), para establecer una serie de directrices que fomenten el desarrollo sostenible de la acuicultura mediterránea.

Acuicultura y conservación de la biodiversidad.

La acuicultura también juega un importante papel en materia de conservación de la diversidad biológica (biodiversidad), a través de la producción controlada de alevines y juveniles de determinadas especies cuyos poblaciones han sido sobrepobladas en una determinada zona, con vistas a su posterior introducción en el medio natural, contribuyendo a su recuperación. En España se está trabajando en esta línea con especies como el bogavante, la corbina, la anguila, la trucha y el salmón.

Aquaculture in the Mediterranean



Acuicultura en el Mediterráneo

Historia y Cultura del Mediterráneo

El mar Mediterráneo es el mar interior más grande del mundo. Sus aguas, que forman las tres cuartas partes del mar de Europa (Grecia, Italia, Balcanes) y una de Asia (Siria, Líbano, Jordania), comunican con el océano Atlántico, con el mar Negro y con el mar Rojo. De trata de un espacio geográfico, histórico, cultural, político y estratégico que supone puntos con evoluciones, recursos económicos, comportamientos, estructuras sociales, perspectivas de crecimiento y desarrollo muy diferentes.

La constante más antigua que se tiene de acuicultura en el Mediterráneo es de hace 4.000 años en el antiguo Egipto, donde se han encontrado inscripciones que muestran el engorde de peces en lagunas y estanques. Los romanos en el s. IV d.C. y posteriormente los romanos también cultivaban peces acuícolas para ellos se mencionaban especies controladas a las orillas del mar y que les servían para la cría de corderos, vacas, caballos y ovejas. La acuicultura a pequeña escala se mantuvo hasta el s. XVI, época en la que comenzó en Italia la cría de peces de una manera más sistemática, no tan basada en el comercio local como había sido hasta entonces.

¡Visita turística recomendada!
Itinerario de los baños de la Roma
- Viñeros de la Costa de CALPE

Comisión General de Pesca del Mediterráneo -CGPM-

Se trata de un instrumento de gestión formado por 23 países miembros, desde la Unión Europea, que se creó por la Conferencia de la FAO en 1995.

La CGPM coordina los esfuerzos de los gobiernos para gestionar los recursos pesqueros y marinos, regular el comercio de productos pesqueros, mejorar la calidad de la pesca, promover el desarrollo, la conservación, el manejo racional y la mejor utilización de los recursos marinos vivos, así como el desarrollo sostenible de la acuicultura en el Mediterráneo, el mar Negro y aguas adyacentes.

Producción acuícola

En el área Mediterránea la producción acuícola ha experimentado desde principios de los años 90 un crecimiento considerable pasando de los 700.000 toneladas que se obtenían entonces a los más de 1.000.000 toneladas obtenidas en el año 2011 (FAO) siendo Egipto, España, Francia, Turquía, Italia y Grecia los principales países productores.

En lo que respecta a las especies cultivadas podemos encontrar varias especies con una producción moderada pero con elevado valor económico, como la dorada y la lubina, como especies con una producción elevada pero con valor económico moderado como los cangrejos de río, el mejillón.

Principales sistemas de cultivo empleados

El continuo crecimiento de la población que habita en el Mediterráneo, invita a pensar en la necesidad de fomentar en paralelo un crecimiento continuado y sostenido de la actividad acuícola, que aunque mantiene la base de crecimiento positiva sigue teniendo un importante potencial de desarrollo aún por explorar.

Es necesario seguir aumentando esfuerzos que garanticen que este desarrollo se realice de una manera sostenible, apostando por la conservación de la biodiversidad y el desarrollo social y económico de cada país, considerando sus identidades y necesidades y contribuyendo a la disposición de productos pesqueros altamente sostenibles para la salud a un precio razonable y accesible para un elevado número de la población.

Evolución en la producción acuícola

2011

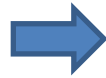
1990

Principales especies que se cultivan

- Hojiblanco
- Trucha del río
- Trucha arco iris
- Dorada
- Lubina

Spanish Aquaculture Observatory Foundation

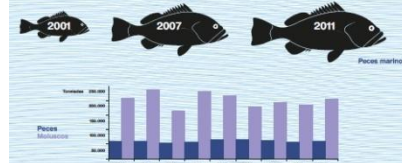
Spanish aquaculture



Evolución

Evolución de la producción acuícola

La acuicultura española ha experimentado en la pasada década un importante crecimiento en términos productivos y económicos consolidando su posición a nivel europeo y mundial. Se puede decir que la mayor producción acuícola en España corresponde a moluscos, especialmente mejillón, con más de 210.000 toneladas producidas en 2011. La producción de peces, tanto de acuicultura marina como continental, alcanzó las 61.504 toneladas en 2011, lo que representa un crecimiento de casi el doble de producción en los últimos diez años.



Porcentaje de producción acuícola

La mayor producción acuícola española corresponde a moluscos, especialmente al mejillón, con 212.95 toneladas en 2011 frente a las 61.55 toneladas que supuso la producción de peces, correspondiente sobre todo a dorada, lubina, navarra y fondeo.



Número de establecimientos acuícolas

Se localizan en España 5.120 establecimientos en 2011, que dan empleo a 27.180 personas. El sector mejillonero gallego tiene una industria decisiva en la economía, en el empleo y en todo el desarrollo socio-económico de esta zona costera. El cultivo del mejillón cuenta en Galicia con 3.659 bateas que generan unos 11.605 puestos de trabajo directo.



El último informe de FAO indica que la producción mundial de alimento debe crecer un 50% en los próximos años, en este crecimiento la acuicultura puede jugar un papel muy importante gracias a su uso eficiente de los recursos naturales, su reducido y controlable impacto ambiental, por su alto valor nutricional, las elevadas garantías de seguridad alimentaria, el precio competitivo y por la disponibilidad regular del producto en el mercado.

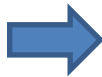


La acuicultura en contraposición a los sistemas de explotación agropecuarios terrestres, obtiene sus productos de un número amplio de especies. En el año 2007 se criaban en el mundo aproximadamente 230 especies de plantas y animales acuáticos en cantidades significativas (>100 Tm). Esta diversidad se debe al elevado número de organismos acuáticos que pueden adaptarse a los sistemas y condiciones de producción controlada.



La localización geográfica de España permite el cultivo de un amplio número de especies empleando para ello distintos sistemas de cultivo. Esto ha permitido que hoy podamos hablar de un sector consolidado y estratégico, a la cabeza de la acuicultura europea y mundial en algunas especies y con unas importantes expectativas de crecimiento y desarrollo.

History of aquaculture



Cronología

1300



En el siglo XIV se extendió el cultivo de la trucha, iniciado en Francia, gracias a una técnica utilizada por un monje consistente en la impregnación artificial de los huevos de dicha especie.

1755



En 1755 Stephen Ludwig Jacob logró realizar por primera vez la fecundación artificial de huevos de salmones y truchas.

1852



En 1852 la administración francesa creó la piscifactoría de Harfingue, primer centro de investigación en acuicultura.

1862



En 1862 el Rey consorte Francisco de Asís de Borbón encargó al naturalista Mariano de la Paz Gualle que estudiara la viabilidad de crear un establecimiento de piscicultura en los terrenos de la Corona en La Granja de San Ildefonso (Segovia).

1866



En 1866 se establece la primera piscifactoría española dedicada a la producción de trucha común, en el Monasterio de Piedra (Aragón) y se crea el Laboratorio Ictológico de la Granja del Real Sitio de San Ildefonso.

1881



En 1881 se aprobó una Ordenanza de Pesca para las aguas dulces, fluviales, lacustres y palustres; para el fomento y desarrollo de la piscicultura en España.

1886



En 1886 el ministro de Fomento Eugenio Montero Ríos fundó el primer laboratorio dedicado al estudio del mar en España bajo el nombre de "Estación Marítima de Zoología y Botánica Experimentales".

1909



En 1909 se instala la primera balsa para el cultivo del mejillón en el puerto de Barcelona y no sería hasta el año 1946 que se comenzara a experimentar en la risa de Vigo con el cultivo de mejillón en bateas.

1914



En 1914 se estructura el primer centro estatal de investigación marina: El Instituto Español de Oceanografía. Fue fundado por Odón de Buen que tenía la idea de dotar a la ciudad de un moderno laboratorio, museo y acuario, así como de una oficina hidrográfica internacional.

Denomination of Origin: Galician Mussel



- The Regulatory Council of the Galician Mussel **started its activities in 1994**, but the work prior to the establishment of this body began in **1989**. The purpose was, from the beginning, to promote and enhance the quality of Galician Mussels.



- One of the first highlights of the Regulatory Council was the application, under the terms of the regional rules, of the "Galician Quality Products" certification scheme. **Galician Mussel was the first marine product to receive it.**



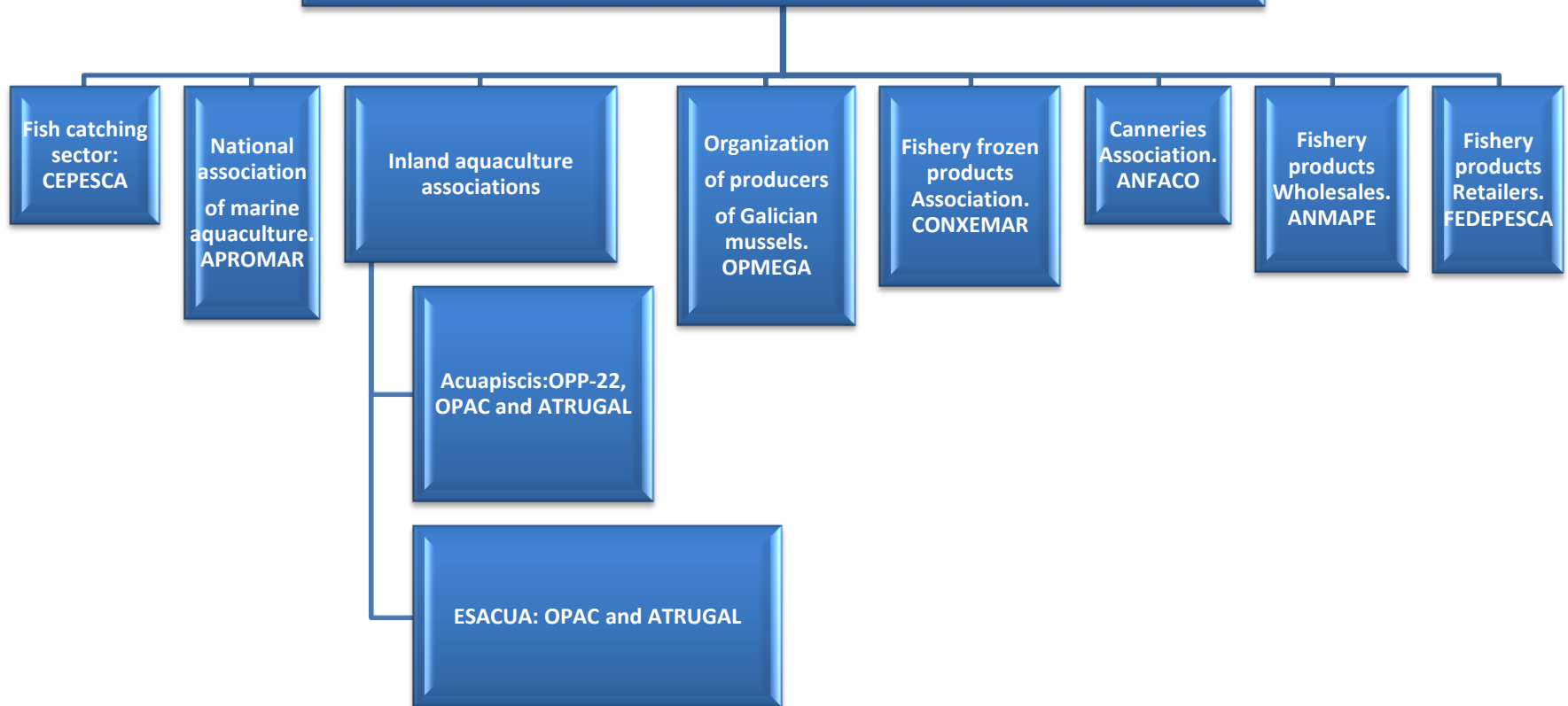
Denomination of Origin: Galician Mussel



- The Regional Executive of Galicia managed the application to the European Commission.
- Currently the governing body of the Regulatory Council of the Galician Mussel is represented by:
 - ❖ Producers and marketers.
 - ❖ Three members of the Regional Executive of Galicia (1 member from the Department of Health and two members from the Department for the Environment, Rural and Marine affairs).

Spanish Associations

Structure of the fisheries sector in Spain:



Aquaculture associations

1. The National Association of Marine Aquaculture:
 - **APROMAR**
2. The Inland Aquaculture Association:
 - **OPP-22**
 - **OPAC**
 - **ATRUGAL**
3. Organization of producers of Galician mussels:
 - **OPMEGA**

The National Association of Marine Aquaculture: APROMAR

APROMAR represents the business sector of Spanish marine aquaculture, providing services that help improve the competitiveness of the partners and encourage socially responsible behaviour for sustainable aquaculture.

Some of the main objectives:

- Take steps to improve the marketing of production partners.
- Promote and coordinate outreach campaigns of aquaculture products.
- Organizing meetings and seminars for the industry and related fields, as well as fairs and exhibitions.



The National Association of Marine Aquaculture: APROMAR

- The scheme "Crianza del Mar" is owned by the Business Association of Marine Aquaculture Producers of Spain (APROMAR).
- "Crianza del Mar" was created with the support of the Regulation Fund and Organisation of the Fish and Marine Crop Products Market (FROM) and the General Secretariat of Fisheries, to endorse the fish quality of the Spanish marine aquaculture.



Association of producers of Galician mussels: OPMEGA

- There are 3,300 floating platforms in Galicia, that produce 270,000 tonnes per year, which represents the 94% of the Spanish production and 50% of global production.
- Members: 1,230 producers (1800 floating platforms).
- All the members are registered with the Galician mussels regulatory council.

OPMEGA: Associations of producers

 A.P. Muros-Noia

 A.P. Aspromeri

 A.P. Amebarraña

 A.P. Puebla

 A.P. Virxen do
Carmen

 A.P. Ría de Arousa

 A.P. San Esteban "AMI"

 A.P. Rua Mar

 A.P. SOCOMBU

 A.P. Vilaxoan

 Amecomra

 A.P. Ría de Aldan



The Inland Aquaculture Association: OPAC

- OPAC has 6 members.
- The Spanish Observatory for Sustainable Aquaculture Foundation (Fundacion Oesa) took the initiative to **promote the Inland aquaculture sector** with a cooking show on public television last January.
- The flavor, the nutritional value, the freshness and the excellent price of the trout became evident.

The Inland Aquaculture Association: OPAC



The Inland Aquaculture Association: OPAC

- The promotion on Television led to an improvement in sales.
- The trout went from top 25 to top 10. The retailers communicated the result to the producers.



The Inland Aquaculture Association: Atrugal

- Atrugal is an Galician organization with 19 producers and they represent around 30% of inland aquaculture.
- Member of ESACUA
- The promotion is done by:
 - Events such as informative conferences and workshops
 - Show cooking
 - Fairs



The Inland Aquaculture Association:

- **Opac** and **Atrugal** joined in ESACUA and together with AENOR (Spanish Association for Standardization and Certification) created a new certification called “Trucha del Río”. Currently, the standard is not operational due to the lack of entrepreneurship in the member farmers.



- **Opac** commits to innovation and encourages new presentations for trout. The example is ready to cook fresh boneless trout fillets.



The Inland Aquaculture Association, OPP-22 :

- OPP No. 22 is the major inland aquaculture organization in the sector.
- The OPP No. 22 has launched a website called PISCIS Platform



The Inland Aquaculture Association,

OPP-22 :

Through the PISCIS Platform, OPP-22 aims to achieve improved functionality covering the following aspects:

- Open new distribution channels, improving producer-client relationship.
- Real-time information of product prices.
- Encourage new presentations for trout.
- Sharing of ideas and collaboration "online" among participants.
- Promotion of the different services you can offer each Hatchery.
- Database information.
- Adaptation to the mobile environment to improve the accessibility from anywhere.
- Possibility of selling online in the near future.

The Inland Aquaculture Association, OPP-22 :

2012 was a year full of promotional events:

- 8 Public trout tasting events.**
- National competition on recipes of trout. The last year was the third National competition.**
- Other events such as informative conferences and workshops.**

Marine producers initiative:

- [Cultivos Marinos de Guardamar de Segura, SL](#): ISO 9001
- [Cupimar, SA](#) ISO 9001 and 14001
- [Doramenor Acuicultura, SL](#) ISO 9001 e IFS
- [Grupo Culmarex](#) ISO 9001, 14001 and OHSAS 18001
- [Grupo Tinamenor](#) ISO 9001
- [Stolt Sea Farm, SA](#) ISO 9001 and ISO14001

Inland producers initiative:

- Grupo Tres Mares: Global G.A.P. and IFS
- Ovapiscis: Global G.A.P.
- Truchas del Segre: ISO 9001 and ISO 14001

Producers of Galician mussels

- All the members of OPMEGA are registered with the Galician mussels regulatory council.
- Other producers (not member of OPMEGA) are registered as well.
- Galician mussels D.O. also involves processing and some marketers use the denomination of origin.

Marketers that use the denomination of origin Galician Mussels

Boiromar Seafood	Cocedero Barrañamar	Cocedero Suárez	Conservas Daporta	Remagro	Serafin Santorum
					
Conservas de Cambados	Conserva de Esteiro - Grupo Calvo	Conserva de Rianxo	Conserva Gallega	Mejillones Ría de Arousa	Pescadona
					
Delicias Bomar	Isidro de la Cal	Jelopa	Luis Ecuris Batalla	Mariscos Linamar	Mejillones Nidal
					

Conclusions:

Government



- Support for participation in fairs and exhibitions worldwide for producers
- The encouragement and promotion of consumption of fishery products and aquaculture through advertising and promotional campaigns on television, radio, in markets, schools, etc.
- Support for creation of denomination of origin.

Association



- Organizing, fairs and exhibitions, meetings and seminars for the industry and related fields.
- Coordinating purchases and sales.
- Creating quality standards for the associations.

Producers



- Private certification for retailers, denominations of origin and promotional material for the final costumer.

Thank you for your attention