



World Trade Center, Barcelona

Para inscripción y reserva hotelera por favor visitar:

www.plancalidadproductospesqueros.es

Para más información contactar con:

- | | | |
|------------------|--|-----------------|
| ○ Marisa Meizoso | meizoso@anfaco.es | +34 986 469 301 |
| ○ Gonzalo Ojea | gojea@anfaco.es | +34 986 469 301 |



"1^{er} Congreso Internacional de Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura"

22/05/2008 World Trade Center - Barcelona

08.30 – 09.00 **Retirada acreditaciones.**

09.00 – 09.20 **Inauguración.** Joaquim Llena i Cortina, Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (Generalitat de Catalunya) y Juan Carlos Martín Fragueiro, Secretario General del Mar (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino)

09.20 - 10.00 **Conferencia Inaugural.** Visión actual de la calidad y seguridad en los productos de la pesca y la acuicultura. Jacky Le Gosles, Consejero. Dirección General de Salud y Consumidores (DG SANCO). Comisión Europea

10.00 – 11.00 **I. ESTANDARES NORMATIVO Y REGULADOR OBLIGATORIO DE LA CALIDAD, SEGURIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.**

Moderadora: Rosa Sanchidrián Fernández, Subdirectora General de Riesgos Alimentarios de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

10.00- 10.20 **Estándares de higiene y salud pública en la manipulación de los productos de la pesca y la acuicultura: Países terceros.** Carlos Palin, Director del Programa "Fortalecimiento del Estado Sanitario de los Productos Pesqueros" (SFP)

10.20 - 10.40 **Legislación de higiene y control oficial de los productos pesqueros en la Unión Europea.** Lennart Johanson, Experto en legislación. DG SANCO, Comisión Europea

10.40 – 11.00 **Coloquio**

11.00 – 11.30 **Pausa café**

11.30 – 14.00 **II. CALIDAD ALIMENTARIA: PRODUCCIÓN, PROCESADO, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO.**

Moderador: Martí Sans Pairutó, Director General de Pesca y Acción Marítima. Generalitat de Catalunya

11.30 – 11.50 **Criterios de calidad y de conformidad en el sector extractivo.** Francisco Blaha, Experto en pesquerías. FAO-FIIU

11.50 – 12.10 **Criterios de calidad en la acuicultura.** Albert Comas, Director de Producción. Niordseas S.L.

12.10 – 12.30 **Criterios de calidad en el sector transformador.** José Manuel Avendaño, Jefe de Gestión de Calidad. Pescanova S.A.

12.30 – 12.50 **Criterios de calidad en la distribución: mayoristas.** Manuel Pablos Leguspín, Secretario General. Asociación Nacional de Mayoristas de Pescado (ANMAPE)



"1^{er} Congreso Internacional de Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura"

12.50 – 13.10 **Criterios de calidad en la distribución: detallistas.** María Luisa Alvarez, Adjunta al Gerente. Federación Nacional de Detallistas de Pescado (FEDEPESCA)

13.10 – 13.30 **La percepción de los consumidores respecto a la calidad de los productos pesqueros.** Gemma Trigueros, Organización de Consumidores y Usuarios (OCU)

13.30 – 14.00 **Coloquio**

14.00 – 16.00 **Almuerzo. World Trade Center**

16.00 – 17.30 **III. LA TRAZABILIDAD COMO GARANTÍA DE SEGURIDAD Y CALIDAD**

Moderador: Gonzalo Sotorrío, Director de la División de Normalización. Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)

16.00 – 16.20 **Problemática de la trazabilidad según subsectores de actividad pesquera.** Julio Maroto Leal, Coordinador del Área de Tecnología de los Productos Pesqueros. Centro Tecnológico del Mar – Fundación CETMAR

16.20 – 16.40 **Sistemas de trazabilidad.** José María Bonmatí, Director General. Asociación Española de Codificación Comercial. AECOC-GS1 España.

16.40 – 17.00 **Técnicas innovadoras para la determinación del origen, trazabilidad y autenticidad.** Erling Larsen, Coordinador del Programa de trazabilidad de productos del mar. Instituto Danés de Investigaciones Pesqueras (DTU). Dinamarca

17.00 – 17.30 **Coloquio**

17.30 – 18.00 **Pausa café**

18.00 – 19.10 **IV. REFERENTES VOLUNTARIOS DE LA CALIDAD SEGURIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA**

Moderador: José María Bonmatí, Director General. Asociación Española de Codificación Comercial. AECOC-GS1 España.

18.00 – 18.20 **Distintivos de calidad en el sector pesquero y acuícola.** Clemente Mata Tapia, Subdirector General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

18.20 – 18.40 **Normas de producto, sistemas de gestión y guías de prácticas correctas de higiene para pesca y acuicultura.** Gonzalo Sotorrío, Director de la División de Normalización. Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)

18.40 – 19.10 **Coloquio**

21.30 **CENA DE GALA. Hotel Grand Marina**



"1^{er} Congreso Internacional de Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura"

23/05/2008 World Trade Center - Barcelona

09.00 - 10.30 V. RIESGO-BENEFICIO EN LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Moderadora: M^a Isabel Hernández Encinas, Secretaria General. Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM).

09.00 – 09.30 El consumo de productos pesqueros y acuícolas. Etelvina Andreu Sánchez, Directora General de Consumo y Atención al Ciudadano, Instituto Nacional de Consumo, Ministerio de Sanidad y Consumo

09.30 – 09.50 Consumo alimentario de productos pesqueros: los contaminantes y el omega 3. Véronique Sirot, Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria de los Alimentos (AFSSA). Francia

09.50 – 10.10 Beneficios del consumo de los productos de la pesca y la acuicultura. José Alfredo Martínez Hernández, Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universidad de Navarra.

10.10 – 10.30 Coloquio

10.30 – 11.00 Pausa café

11.00 – 12.50 VI. INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN PARA GARANTIZAR LA CALIDAD

Moderador: Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa, Secretario General de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO) y Director General del Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (CECOPESCA)

11.00 – 11.20 El Medio Ambiente: disminución del impacto ambiental, reducción de costes y optimización de procesos. Jaime Zufía, Jefe Proyecto Investigación Alimentaria de AZTI -Tecnalia

11.20 – 11.40 Sostenibilidad: Recursos y diversificación. Valorización de subproductos. M^a Leonor Nunes, Coordinadora de la Unidad de Valorización de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura (INRB/IPIMAR). Portugal

11.40 – 12.00 Innovación en tecnología de productos y procesos. Nabil Khayyat, Jefe de la División de Ciencias de la Vida y de los Materiales. Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (CDTI-MITC)

12.00– 12.20 Nuevas presentaciones. Innovaciones en el desarrollo de envases. Ramón Catalá, Departamento de Conservación y Calidad de los Alimentos. Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA)

12.20 – 12.50 Coloquio



"1^{er} Congreso Internacional de Calidad de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura"

12.50 – 14.15 VII. ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS

Moderador: Javier Garat, Secretario General de la Confederación Española de Pesca (CEPESCA).

12.50 – 13.10 **Aspectos socioeconómicos de las producciones pesqueras y acuícolas.** Vicente Chiva Palmer y Jesús Longueira Suárez, Federación Nacional de Cofradías de Pescadores

13.10 – 13.30 **Análisis de la cadena de valor en la producción, distribución y consumo.** Aurelio del Pino, Director General de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

13.30 – 13.50 **Los mercados pesqueros. Modelos tradicionales y modelos emergentes.** Gonzalo Rodríguez Rodríguez, Profesor del Departamento de Economía Aplicada. Universidad de Santiago de Compostela

13.50 – 14.15 **Coloquio**

14.15 – 16.00 **Almuerzo. Hotel Grand Marina**

16.00 – 17.00 VIII. **MESA SECTORIAL. Compromiso social y responsabilidad corporativa y sectorial ante la globalización, sostenibilidad y competitividad. Retos del futuro.**

Moderador: Juan Ignacio Gandarias Serrano, Director General de Ordenación Pesquera del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM).

- 16.00 – 17.00
- Javier Garat, Presidente de la Coalición Internacional de Asociaciones Pesqueras (ICFA) y Secretario General de CEPESCA.
 - Raul Rodríguez Sáinz-Rozas, Secretario General Organización Interprofesional de la Acuicultura Continental Española (AQUAPISCIS) y Director Gerente de la Organización de Productores Piscicultores (OPP).
 - Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa, Secretario General de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO) y Director General del Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (CECOPESCA).
 - José Ángel Mozos, Miembro de la Junta Directiva de la Asociación Española de Mayoristas, Transformadores, Importadores y Exportadores de Productos de la Pesca y la Acuicultura (CONXEMAR) y Presidente de la Asociación Nacional de Industrias de Elaboración de Productos del Mar (ANIE).

17.00 – 17.30 **Clausura con lectura de conclusiones**



World Trade Center, Barcelona

For registration and hotel booking please visit: www.plancalidadproductospesqueros.es

For further information contact:

- | | | |
|------------------|--|-----------------|
| ○ Marisa Meizoso | meizoso@anfaco.es | +34 986 469 301 |
| ○ Gonzalo Ojea | gojea@anfaco.es | +34 986 469 301 |



First International Congress on Quality of Fish and Aquaculture Products

22/05/2008 World Trade Center - Barcelona

08.30 – 09.00 Registration

09.00 – 09.20 Opening ceremony. Joaquim Llena i Cortina, Minister of Agriculture, Food and Rural Affairs (Generalitat of Catalunya) y Juan Carlos Martín Fraqueiro, Secretary General of the Sea (Ministry of Environment and Rural and Marine Affairs)

09.20 a 10.00 Opening Conference. “Current situation of quality and safety in fish and aquaculture products”. Jacky Le Gosles, Adviser. DG Health and Consumers (DG SANCO). European Commission

10.00 – 11.00 I. STANDARD RULES AND MANDATORY REGULATION OF QUALITY AND SAFETY OF FISHERY PRODUCTS.

Chairperson: Rosa Sanchidrián Fernández, Deputy Head of Spanish Food Safety and Nutrition Agency (AESAN)

10.00 - 10.20 Hygienic and public health standards in handling of fishery and aquaculture products: Third Countries. Carlos Palin, Manager of the Programme “Strengthening Fishery Products” (SFP)

10.20 - 10.40 Legislation on hygiene and official control related to fishery products: European Union. Lennart Johanson, Legislative officer. DG SANCO, European Commission

10.40 – 11.00 Discussion

11.00 – 11.30 Coffee break

11.30 – 14.00 II. FOOD QUALITY: PRODUCTION, PROCESSING, COMERCIALIZATION AND CONSUMPTION

Chairperson: Martí Sans Pairutó, General Director of Fisheries and Maritime Action, Generalitat of Catalunya

11.30 – 11.50 Quality and conformity criteria in the capture sector. Francisco Blaha, Fishery Industry Officer. FAO - FIU

11.50 – 12.10 Quality criteria in aquaculture. Albert Comas, Production Manager. NIORDSEAS S.L.

12.10 – 12.30 Quality criteria in processing sector. José Manuel Avendaño, Head of Quality Management. PESCANOVA, S.A.

12.30 – 12.50 Quality criteria in wholesale trade. Manuel Pablos Leguspín, Secretary General. National Association of Fish Wholesalers (ANMAPE)



First International Congress on Quality of Fish and Aquaculture Products

12.50 – 13.10 **Quality criteria in retail trade.** María Luisa Alvarez, Deputy Manager. National Federation of Fish Retailers (FEDEPESCA)

13.10 – 13.30 **Consumers' perception regarding fishery products quality.** Gemma Trigueros, Spanish Consumers Organization (OCU)

13.30 – 14.00 **Discussion**

14.00 – 16.00 **Lunch. World Trade Center**

16.00 – 17.30 **III. TRACEABILITY AS A GUARANTEE FOR SAFETY AND QUALITY**

Chairperson: Gonzalo Sotorrío, Director of the Standardisation Division. Spanish Association for Standardisation and Certification (AENOR)

16.00 – 16.20 **Traceability problems in different fishery sectors.** Julio Maroto Leal, Head of Fishing Products Technology Department. Sea Technological Centre – CETMAR Foundation

16.20 – 16.40 **Traceability systems.** José María Bonmatí, General Director. Spanish Association of Commercial Codification, AECOC-GS1 Spain.

16.40 – 17.00 **Innovative techniques to determine the origin, traceability and authenticity.** Erling Larsen, Coordinator for Seafood traceability Programme. Danish Institute for Fisheries Research (DTU) Denmark

17.00 – 17.30 **Discussion**

17.30 – 18.00 **Coffee break**

18.00 – 19.10 **IV. VOLUNTARY REFERENCE STANDARDS OF QUALITY AND SAFETY OF FISHERY PRODUCTS**

Chairperson: José María Bonmatí, General Director. AECOC-GS1 Spain.

18.00 – 18.20 **Quality distinctives in fishery and aquaculture sector.** Clemente Mata Tapia, General Sub-director of Agrofood Quality and Ecological Agriculture. Ministry of Environment and Rural and Marine Affairs

18.20 – 18.40 **Products standards, management systems and guides to Good Practices for Hygiene for fisheries and aquaculture.** Gonzalo Sotorrío, Director of Standardisation Division. Spanish Association for Standardisation and Certification (AENOR)

18.40 - 19.10 **Discussion**

21.30 **GALA DINNER. Grand Marina Hotel**



First International Congress on Quality of Fish and Aquaculture Products

23/05/2008 World Trade Center - Barcelona

09.00 - 10.30 V. RISK vs BENEFIT IN FISHERY PRODUCTS

Chairperson: M^a Isabel Hernández Encinas, General Secretary. Regulation and Organization Fund for the Fish and Marine Cultures Market (FROM)

09.00 – 09.30 Consumption of fishery and aquaculture products. Etelvina Andreu Sánchez, General Director of Consumption and Consumer's Service, National Institute of Consumption. Ministry of Health and Consume Affairs.

09.30 – 09.50 Food consumption of fishery products: contaminants and omega 3. Véronique Sirot, French Food Safety Agency (AFSSA). France

09.50 – 10.10 Benefits of fishery and aquaculture products consumption. José Alfredo Martínez Hernández, Professor of Nutrition and Bromatology. University of Navarra

10.10 – 10.30 Discussion

10.30 – 11.00 Coffee break

11.00 – 12.50 VI. RESEARCH, DEVELOPMENT AND INNOVATION AS A GUARANTEE OF QUALITY

Chairperson: Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa, General Secretary of the National Association of Fish and Seafood Canning Producers (ANFACO) and General Director of the National Technical Centre for Preservation of Fishery Products (CECOPESCA)

11.00 – 11.20 The Environment: Decreasing of environmental impact, costs reduction and process optimization. Jaime Zufía, Project Manager of Food Research Division. AZTI-Tecnalia Foundation

11.20 – 11.40 Sustainability: Resources and diversification. Valorisation of by-products. M^a Leonor Nunes, Head of Unit, Valorisation of Fish and Aquaculture Products. National Institute for Biologic Resources (INRB/IPIMAR) Portugal

11.40 – 12.00 Innovation in products and processes technology. Nabil Khayyat, Head of Division of Life and Materials Science. Centre for the Development of Industrial Technology, Ministry of Industry, Tourism and Trade (CDTI-MITC)

12.00 – 12.20 New presentations. Innovations in packaging development. Ramón Catalá, Department of Food Preservation and Quality. Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA)

12.20 – 12.50 Discussion



First International Congress on Quality of Fish and Aquaculture Products

12.50 – 14.15

VII. SOCIOECONOMIC ASPECTS

Chairperson: Javier Garat, General Secretary. Spanish Confederation of Fisheries (CEPESCA)

12.50 – 13.10

Socioeconomic aspects in fish and aquaculture productions. Vicente Chiva Palmer and Jesús Longueira Suárez, Spanish Federation of Fishermen Guilds

13.10 – 13.30

Value chain analysis in production, distribution and consumption. Aurelio del Pino, General Director. Association of Spanish Supermarket Chains (ACES)

13.30 – 13.50

Fishing markets. Traditional and emerging models. Gonzalo Rodríguez Rodríguez, Professor of Applied Economy Department. University of Santiago de Compostela

13.50 – 14.15

Discussion

14.15 – 16.00

Lunch. Gran Marina Hotel

16.00 – 17.00

VIII. Sectorial Meeting

Chairperson: Juan Ignacio Gandarias Serrano, General Director of Fisheries Regulation. Minister of Environment and Rural and Marine Affairs.

16.00 – 17.00

Social compromise and corporate and sectorial responsibility facing globalisation, sustainability and competitiveness. Future challenges.

- Javier Garat, President of the International Coalition of Fisheries Associations (ICFA) and General Secretary of CEPESCA
- Raúl Rodríguez Sáinz-Rozas, General Secretary of Interprofessional Organisation of Spanish Continental Aquaculture (AQUAPISCIS) and Manager Director of Fish Farm Producers Organisation (OPP)
- Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa, General Secretary of the National Association of Fish and Seafood Canning Producers (ANFACO) and General Director of the National Technical Centre for Preservation of Fishery Products (CECOPECA)
- José Ángel Mozos. Member of the Council of the Spanish Association of Wholesalers, Manufacturers and Exporters of Fish Products and Fish Farming (CONXEMAR) and President of the National Association of Sea Products Manufacturers (ANIE)

17.00 – 17.30

Closing ceremony and conclusions