OPP 77
ANUARIO 2018

¡MERLUZÍSIMA!

UNA CATEGORÍA
SUPERIOR DE MERLUZA

PUERTO DE
CELEIRO S.A.

José Novo
Presidente 3

Eduardo Míguez
Adjunto a la Dirección 5

Jesús Lourido
Gerente OPP77 Puerto Celeiro S.A. 7

Iván López van der Veen
Presidente de AGARBA y miembro de las ejecutivas de CEPESCA y EUFA 9

Formación 11

Certificación FoS 17

Blockchain 19

Ventas Lonja 22

Celeiro Online 28

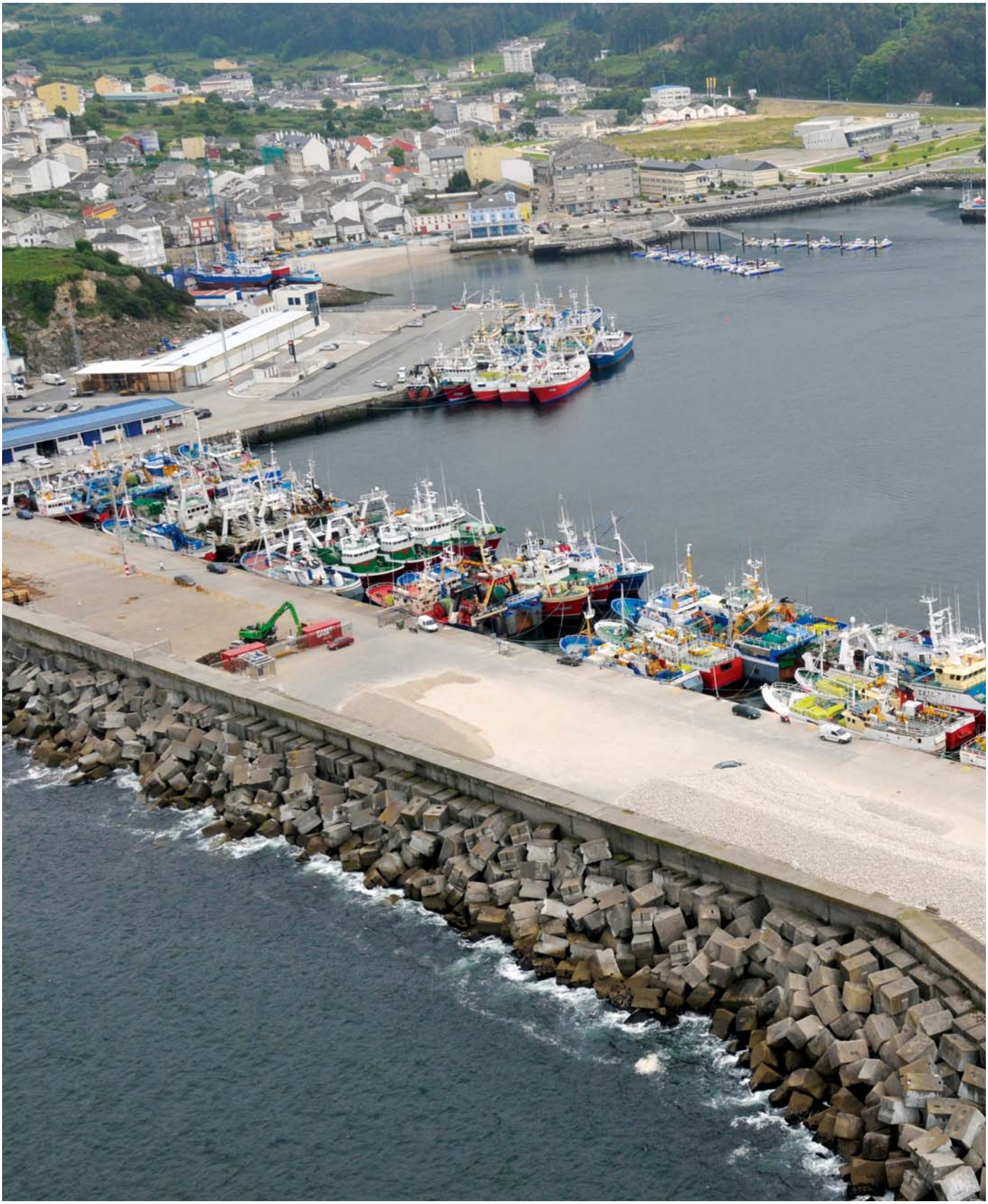
Reconocimiento y promoción 34

Mª Soledad Rey Yáñez
Concejala de Turismo del Ayuntamiento de Viveiro 37

Organigrama
Empresas de servicios infraestructuras 38

Domingo Rey
Patrón Mayor Cofradía y vicepresidente
Puerto de Celeiro S.A. 41

Jornadas 43



UNA SINGLADURA CON VIENTO DE COLA

JOSÉ NOVO

SALUDA DEL PRESIDENTE DE PUERTO DE CELEIRO S.A.

ESTIMADOS SOCIOS Y AMIGOS COMO CADA AÑO ME TOCA LA AGRADABLE LABOR DE ECHAR LA VISTA ATRÁS Y REFLEXIONAR SOBRE EL EJERCICIO 2018. COMO NO PUEDE SER DE OTRA FORMA, ME GUSTARÍA HACERLO DANDO LAS GRACIAS A TODAS AQUELLAS PERSONAS QUE HAN CONTRIBUIDO A QUE **PUERTO DE CELEIRO** SIGA SIENDO UN GRAN PUERTO Y UN REFERENTE DEL SECTOR PESQUERO ESPAÑOL Y EUROPEO.

El ejercicio 2018 fue un año que podemos calificar como regular para las capturas, y bueno a la hora de hablar de la mejora de la situación económica, nuestro 'pool' bancario, adecuación de la deuda etc. Aun así, se puede decir que **Puerto de Celeiro S.A**. continúa su singladura con viento de cola. Un año en el que hemos seguido obteniendo reconocimientos públicos; se ha recogido el **Premio Alimentos de España 2017** y hemos recibido, también, el **"Premio del Comer"** de manos de la publicación La Alacena Roja.

Se ha continuado con temas de sostenibilidad, con todos los barcos de palangre de **Puerto de Celeiro S.A**. ya certificados con **Friend of the Sea**; de mejora de procesos de evisceración y limpieza de producto, con la firma de un acuerdo con **Anfaco-Cecopesca** para llevarlo a cabo; y hemos seguido pendientes de la colaboración-promoción de **Merluza de Celeiro** con cocineros de prestigio, fiestas populares (Silleda, Fiesta de la Merluza de Celeiro, Festival de Cans etc.), visitas de escolares al puerto en un intento de hacer una labor formativa desde la infancia y ferias gastronómicas.

Desde la **Organización de Productores OPP-77** se han seguido reforzando los lazos con otros puertos, tanto nacionales como extranjeros, para, así, lograr una mejor gestión de las cuotas de pesca y poder seguir siendo un referente nacional y europeo en el sector. La unidad de un grupo de armadores que decidieron unirse en el año 1994 para poder aprovechar las sinergias tiene, si cabe, hoy igual o mayor sentido. Esa unidad dentro de la diversidad ha hecho de **Puerto de Celeiro S.A.** un referente y ha posibilitado hacer frente a las épocas complicadas.

No quiero cerrar este saluda, como cada año, sin deciros que el activo más importante de Puerto de Celeiro S.A. no son ni los bienes muebles, ni los derechos, ni la tecnología. Lo más importante que tiene esta sociedad-OPP es el valor humano: marineros, armadores , mujeres y hombres que cada día hacen un gran esfuerzo por valorizar un sector, una profesión y un producto.

Confiamos en que el año 2019 sea un poco mejor y se superen los pequeños baches surgidos durante este ejercicio que hemos cerrado.

20,50
18,50

VIABILIDAD, RENTABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

EDUARDO MÍGUEZ
SALUDA DEL DIRECTOR ADJUNTO DE PUERTO DE CELEIRO S.A.

EL MOTIVO DE ESTA CARTA NO ES TANTO HACER UNA REFLEXIÓN SOBRE EL PASADO SINO ANALIZAR EL PRESENTE Y EL FUTURO DE NUESTRA SOCIEDAD.

Si tenemos que hacer una división de los temas a tratar en el puerto en este 2018 estos serían tres: el referido al **personal de flota**, con una incidencia importante tanto de la marinería como de los cargos; la sección de **producto**, con especial incidencia en la promoción, análisis de riesgos-sostenibilidad o la mejora de los procesos; y un tercer apartado relativo a los **aspectos económicos** de la sociedad.

Respecto al primero de ellos, se ha formalizado una **FP Dual** con la Universidad Laboral de A Coruña, que se está desarrollando durante este ejercicio con 18 alumnos repartidos entre puente y máquinas. Se trata de hacer más atractivo el sector para los estudiantes de las escuelas náuticas dándoles la posibilidad de hacer unos meses de práctica remunerada, dotándolos de conocimientos prácticos, dándoles a conocer la realidad del mundo laboral y, también, permitiendo que puedan agilizar los trámites de días de pesca necesarios para obtener la titulación profesional.

En el segundo apartado estarían todos los temas relacionados con **producto**. Hemos comenzado el lanzamiento de la Merluza de Pincho Celeiro en el ámbito de las redes sociales: Instagram, Facebook, Twitter y Pinterest, así como la colaboración con Luis Veira del restaurante Monte San Pedro en A Coruña. Dentro de este mismo apartado, si bien más orientado a los aspectos de mejora de presentación, control de crisis etc. hemos comenzado a trabajar al amparo del convenio firmado con Anfaco. Fruto del mismo, nuestras tripulaciones están siendo sometidas a la formación continua en la mejora del eviscerado, y limpieza del producto en la búsqueda de esa calidad absoluta, que no debe obviar los temas sanitarios o los plásticos que se tiran al mar.

Desde AECOC también hemos participado en el desarrollo de una guía de buenas prácticas para la prevención de anisakis, la cual está en estos momentos pasando por la AECOSAN, e incluso ver la posibilidad de que se establezca una norma UNE para que así sea más efectiva.

Como tercer apartado estarían los **aspectos económicos**. Este es un clásico y base de partida de todo lo demás. Nada tiene sentido si Puerto de Celeiro S.A. no es viable, rentable y sostenible económicamente. En este punto tratamos en todo momento de adecuar en el tiempo la deuda de la sociedad a los ingresos que se obtienen en cada ejercicio; y que dicha situación económica sea compatible con la buena marcha de nuestra flota. La buena situación económico-financiera de las empresas armadoras es un requisito para que todo lo demás funcione.

Confiamos en que todos estos puntos se sigan desarrollando a buen ritmo durante el año 2019 y que sigan haciendo, del sector pesquero de Celeiro, un referente.

DONGA

EN TRANSICIÓN

JESÚS LOURIDO
GERENTE OPP77
PUERTO CELEIRO S.A.

NOS TOCA VIVIR LAS ÚLTIMAS ETAPAS DE TRANSICIÓN EN LAS PESQUERÍAS GESTIONADAS BAJO LA POLÍTICA PESQUERA COMÚN DEL AÑO 2013, QUE EN EL AÑO 2020 DEBERÁ ESTAR PLENAMENTE IMPLEMENTADA EN SUS ASPECTOS PRINCIPALES.

Sin embargo persisten retos y desafíos que esperaríamos que a estas alturas estuviesen superados, o al menos en vías de solución, destacando entre ellos el acuerdo de pesca post-Brexit del que esperamos que, en la medida de que permita a nuestros colegas británicos el mantenimiento de sus cuotas de mercado en la Unión, garantice el acceso a las aguas y a parte de nuestros caladeros históricos.

En este contexto de indefinición, esperamos que pronto veamos reflejadas en la normativa nacional las adaptaciones que permitan el mejor aprovechamiento de las cuotas y recursos pesqueros dotando de herramientas a los diferentes segmentos de flota para su mejor gestión y explotación, eliminando las barreras a las transferencias tanto definitivas como temporales de cuotas.

Asimismo, seguimos insistiendo en la necesidad de dotarnos de la normativa que permita la planificación anual y a largo plazo de las empresas en la asignación y gestión de las pequeñas cuotas de 'estrangulamiento' así como de un marco estable y transparente para su obtención a través de intercambios con otras organizaciones de productores europeas.

Pese a todo, la plena entrada en vigor de la Obligación de Desembarque y sus procedimientos asociados ha sido vivida por nuestras empresas de modo natural tras unos años en los que se han ido sentando las bases para, a día de hoy, disponer de una de las flotas con menor impacto en el ecosistema.

Sin embargo, seguiremos insistiendo en que las flotas que han realizado las adaptaciones necesarias con tiempo no deben quedar marginadas a la hora de beneficiarse de las nuevas oportunidades de pesca que se han generado; más al contario, deben ser primadas en el acceso a estos recursos adicionales.

Mientras tanto, seguimos confiando y creyendo firmemente que para las gentes del mar de Celeiro estamos ante la oportunidad de poner en valor los principios que han guiado la profunda transformación emprendida desde el año 1994 en que se fundó Puerto de Celeiro S.A.: la sostenibilidad biológica, social y económica de la principal comunidad pesquera del Cantábrico.

Nuestra apuesta de futuro seguirá basándose en orientar nuestra actividad hacia la mejora de nuestras técnicas de pesca de bajo impacto, alta selectividad y capaz de ofrecer al consumidor producto sostenible de alta calidad con el respaldo de certificadoras no gubernamentales independientes.

LDAC
visory Council

COLABORACIÓN EUROPEA PARA AFRONTAR EL BREXIT

IVÁN LÓPEZ VAN DER VEEN
PRESIDENTE DE AGARBA Y MIEMBRO DE LAS EJECUTIVAS DE CEPESCA Y EUFA

Pronto conoceremos al tercer Primer Ministro del Reino Unido desde que hace tres años se desencadenó el Brexit con el sorpresivo resultado del referéndum a tal efecto. Comenzaba entonces una crisis en la Unión Europea que para nada se anticipaba tan enrevesada como finalmente ha sido. El temor entonces era el cómo reaccionaría una Unión Europea de 27 ante una posición unificada de un país que nunca había acabado de mostrarse verdaderamente proeuropeo. ¿Quién iba a anticipar entonces que el desafío de una posición unificada iba a recaer del lado británico? ¿Qué ha permitido que se cambiasen las tornas?

La respuesta es la obvia, una pronta unión de los Estados Miembros en torno al negociador, el sr. Barnier. Desde el primer momento se dejó la voz cantante al negociador y se coordinó el apoyo político a través de las cabezas de la Comisión y del Consejo, los sres. Juncker y Tusk. Del otro lado del canal hemos asistido, sin embargo, a un espectáculo político emitido en directo desde el Parlamento Británico que solo ha conseguido establecer como político de altura a su ya famoso speaker, el sr. Bercow (que sin embargo, es reconocido como un político tremendamente extravagante en su país). No parece fácil que se encuentre una salida sin acudir a las urnas, bien sea mediante elecciones generales o un nuevo referéndum. No debe darse demasiado vuelo a las especulaciones de un referéndum revocatorio, no al menos sin una salida plenamente acordada por Reino Unido y la Unión Europea como alternativa a un remain. Aun así parece imposible cerrar este debate de forma permanente sin algun tipo de cambio en el estatus de los británicos como miembros de la UE.

La pesca no ha sido diferente por una vez. En el lado británico una cacofonía de plataformas ha proclamado a los cuatro vientos su deseo de nacionalizar las aguas y la pesca británicas. Estos grupos tuvieron su éxito inicial durante la campaña anterior al referéndum, consiguiendo posicionar la pesca de manera muy prominente en la agenda política de asuntos a negociar de manera dura con la Unión Europea en el proceso de salida del Reino Unido. Y hasta ahí. En cuanto la decisión fue tomada por el pueblo, perdieron su utilidad y pasaron a ser un incómodo compañero de viaje, al que solo se despierta cuando hacen falta soflamas antieuropeas. Habrá que ver qué papel juegan si finalmente se produce la salida.

Del lado europeo, la pesca se ha comportado de una manera mucho más madura. Enseguida nos juntamos en una plataforma paralela a todas las existentes para aislar a los entonces aun miembros británicos y coordinar una respuesta desde el primer momento. Se tomaron entonces decisiones importantes, como las de no contraatacar las declaraciones que venían del otro lado del Canal de la Mancha y centrar nuestros esfuerzos comunes en preparar un argumentario a favor del *statu quo* para influir donde realmente nos importaba: Bruselas y las capitales de los 27. Se formaba así la European Union Fisheries Alliance (EUFA) que pronto sería recibida por el sr. Barnier en primer lugar de todas las plataformas y asociaciones profesionales de todos los sectores de la UE. Se establecía desde el principio una productiva colaboración que inspiró a los Estado Miembros de España, Francia, Irlanda, Bélgica, Países Bajos, Alemania, Dinamarca, Suecia y Polonia a replicarlo. Esto se reflejaba en un gran acuerdo para la pesca europea vinculando directamente su devenir con el de un Acuerdo de Libre Comercio.

Me gustaria terminar reconociendo el importante papel desempeñado en este proceso por Puerto de Celeiro, Jesus Lourido es el otro representante de CEPESCA en EUFA, con una importante colaboración en los aspectos técnicos y una tambien importante templanza en los asuntos más políticos.

FP DUAL, FACILITAR LA INCORPORACIÓN DE JÓVENES AL SECTOR

LA FALTA DE RELEVO GENERACIONAL Y EL NIVEL DE TITULACIÓN REQUERIDO PARA ALGUNOS PUESTOS PONEN EN JAQUE LA CONTINUIDAD DE LA FLOTA PESQUERA ESPAÑOLA. LLEVAMOS TIEMPO ENCONTRÁNDONOS CON DIFICULTADES A LA HORA DE CUBRIR NUESTRAS TRIPULACIONES. EN ALGUNOS CASOS ESTA CARENCIA LA HEMOS CUBIERTO CON PESCADORES EXTRANJEROS, INDONESIOS FUNDAMENTALMENTE, PERO AUN ASÍ EL PROBLEMA DE FALTA DE PERSONAL, ESPECIALMENTE JÓVENES QUE SE SUMEN A LAS TRIPULACIONES, PERSISTE. MÁS, SI CABE, EN AQUELLOS PUESTOS DE MANDO O QUE NECESITAN DE MAYOR Y MEJOR CUALIFICACIÓN, COMO SON LOS DE PATRÓN O RELACIONADOS CON MÁQUINAS.

Somos conscientes de que la pesca es una actividad dura y se encuentra entre las más peligrosas, aun cuando las condiciones de habitabilidad y de seguridad de las embarcaciones han mejorado enormemente y las nuevas tecnologías han facilitado muchas de las labores que se realizan. Es, además, una actividad exigente, que, como es nuestro caso, también te aleja de casa durante días. Pero al mismo tiempo, por qué no decirlo, es una profesión atractiva y para la que también existe vocación.

Desde luego, no podemos quedarnos de brazos cruzados a la espera de que el problema se solucione solo, porque si así lo hacemos, las flotas acabarán por amarrar a puerto. Hay que dar un paso al frente y tratar no solo de hacer más atractiva la profesión, que lo es, sino también atraer talento.

Con esto en mente, consideramos que la **FP Dual** podría ser un punto de inflexión en esta tendente y creciente escasez de tripulaciones. Una formación que compagina el trabajo a bordo con el académico y que, por tanto, pone en contacto a aquellos alumnos que no encuentran barcos para hacer las prácticas con los armadores que no encuentran alumnos que puedan, una vez finalizada su formación, entrar a formar parte de sus tripulaciones.

Y es que la Formación Profesional Dual presenta múltiples ventajas para todos. Se consigue una mayor motivación del futuro profesional hacia su formación durante su estancia en nuestros barcos; contribuye a crear una cantera de futuros empleados y, en esa línea, facilita el reemplazo generacional; permite acertar más en las decisiones de contratación y también, entre otras, ayuda a formar a las futuras tripulaciones en la cultura, principios y filosofía de trabajo de Puerto de Celeiro S.A.

Para los alumnos las ventajas también son evidentes. Además de permitirles obtener las horas de prácticas necesarias para obtener la titulación, aprenden trabajando y se motivan más en su formación. Entran en contacto con el mundo real de la empresa y adquieren más hábitos de trabajo y experiencia profesional en relación con la modalidad tradicional de FP. Les permite comprobar de forma práctica si aquello para lo que se están formando en el centro educativo se ajusta a sus expectativas, y tendrán más opciones de conseguir empleo.

En este orden de cosas, y si bien nuestro objetivo es fomentar e impulsar la contratación de tripulantes nacionales, también estamos satisfechos por los pasos normativos que se están dando para allanar la contratación de extranjeros facilitando la concesión de residencia y trabajo de nacionales de terceros países enrolados en buques pesqueros de pabellón español que faenan lejos de España, en caladeros en los que no existen acuerdos internacionales de pesca. Con ello, se da cobertura legal a la realidad actual de la flota pesquera y se da solución práctica al complejo proceso para la contratación de estos profesionales.

ALBELO PRIMERO
CELEIRO
IMO·9476513

LU·3·407

BRISCA

HACIENDO FRENTE AL RETO DEL RELEVO GENERACIONAL DE LA PESCA

PIONEROS EN FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

En el mes de junio de 2018, firmamos un importantísimo y pionero convenio en materia de formación en el sector pesquero con la Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria de la Xunta de Galicia. El objetivo del mismo era implantar en el curso 2018-2019 un proyecto experimental de **Formación Profesional Dual** que permitiese a los alumnos de IES Universidad Laboral de Culleredo combinar durante el curso su actividad formativa en el centro con la formación práctica embarcados en la flota de Puerto de Celeiro S.A., conjugando así teoría y práctica de forma simultánea.

Los dos ciclos del proyecto son **"Navegación y Pesca Litoral"** y **"Mantenimiento y control de maquinaria de buque y embarcaciones"**. Ambos, requeridos para obtener la titulación náutico-pesquera de **"Patrón de Litoral"** y **"Mecánico Naval"**.

Creemos que este tipo de formación no es solo una herramienta adecuada, sino también ideal, para atraer jóvenes a nuestra comunidad de pescadores, y es que ante la escasez de profesionales cualificados, es para nosotros casi una obligación poner sobre la mesa todas las vías posibles para fomentar y facilitar la incorporación de las nuevas generaciones.

Basándonos en esta iniciativa, al finalizar su formación, los jóvenes podrán incorporarse definitivamente a nuestra flota. Podrán hacerlo como **oficiales de puente** en los buques de pesca de hasta 50 metros y **capitán** en aquellos de hasta 30 metros, entre los paralelos 52º N y 10º N y los meridianos 32º W y 30 E. O también como **jefes de máquinas** en los buques de hasta 750 Kw de potencia.

Además de la formación propia de su futura titulación, se ha previsto que los estudiantes reciban formación específica relacionada con Puerto de Celerio S.A., de modo que se integren en nuestra filosofía, valores corporativos, funcionamiento, organigrama y protocolos de calidad vinculada inexorablemente a nuestra flota y nuestro producto, y que nos hacen ser un referente.

Al cierre de la elaboración de esta Memoria Anual, podemos decir con satisfacción que, tras su primera fase de formación en el centro, ya tenemos en alta mar, en nuestros barcos, a 18 estudiantes del IES Universidad Laboral de Culleredo.

De nuestros jóvenes tripulantes en formación, nueve chicos y una chica se han decantado por la navegación y pesca litoral, que los habilitará para ejercer como patrón costero polivalente, patrón local de pesca u oficial de puente, entre otros. Los otros ocho han optado por el ciclo de mantenimiento y control de maquinaria de buques y embarcaciones, que les permitirá trabajar de mecánico de motores o de oficial de jefe de máquinas.

Pioneros en esta iniciativa de poner en valor esta novedosa opción formativa, prevemos que en breve dará los resultados esperados en un escenario donde el relevo generacional se ha posicionado en la agenda de la industria como un reto prioritario.

LA FP DUAL,
PUERTO DE CELEIRO S.A. Y EL IES UNIVERSIDAD LABORAL

MIGUEL PENA
DIRECTOR DEL IES UNIVERSIDAD LABORAL

En lo que respecta al sector pesquero, el IES Universidad Laboral ha sido un centro de referencia. En los años 60 los alumnos venían de toda España, porque las enseñanzas estaban centralizadas; y a partir de los 70 pasamos a impartir las enseñanzas marítimo-pesqueras en la FPI y FPII, así como en la enseñanza de adultos (no reglada) que sirvió para la promoción de muchos marineros de puente y de máquinas que pudieron conseguir, así, los certificados profesionales. Es a finales de los 90 cuando se implantaron los ciclos formativos, medios y superiores, tal y como los conocemos actualmente. Y por fin, desde hace pocos años, estas enseñanzas se completan con la **FP Dual** promocionada desde la Consellería de Educación.

Al detectar desde el IES Universidad Laboral la necesidad del relevo generacional y la falta de oficiales en el sector pesquero, contactamos con Puerto de Celeiro S.A. y les planteamos la **FP Dual**. Como nosotros, consideraron que podría ser una buena solución para resolver los problemas asociados a la ausencia de ese relevo generacional y la falta de profesionales cualificados. Me es grato señalar que se volcaron con nuestro centro para poner en marcha dicha formación, pasando a ser pioneros en España.

Son 18 alumnos de nuestro centro, tanto de Puente como de Máquinas, los que comenzaron en septiembre su formación en el IES Universidad Laboral, y hoy están embarcados en la flota de Puerto de Celeiro S.A. llevando a cabo la formación en el centro de trabajo.

Nos congratula decir también que la satisfacción, tanto de alumnos como de tutores en los barcos, así como de los armadores, es extraordinaria.

La finalidad de la **FP Dual**, y de ahí su importancia, es la cualificación profesional de las personas mediante la formación compartida entre el centro educativo y las empresas en un contexto de actividad laboral real. Desde luego, cuenta con ventajas más que sobresalientes respecto a la FP ordinaria; entre ellas, destacar el hecho de que el volumen de prácticas que realizan en los dos cursos, al finalizar esta enseñanza, les permite alcanzar la titulación académica correspondiente al ciclo y el certificado profesional para el mundo laboral. Y, lo que tampoco es despreciable es que durante el tiempo que van a estar en la empresa, aproximadamente 5 ó 6 meses, recibirán una beca con un mínimo de 500€.

Es una relación "Win-Win" en la que todos ganan. Los alumnos, las empresas en las que realizan las prácticas y el propio centro, que además de aplicar su oferta educativa y su prestigio e innovación con este tipo de Formación Dual, proporciona a los estudiantes mayores posibilidades de inserción laboral, que a fin de cuentas es nuestro principal objetivo.

2018 AÑO FoS

El 7 de mayo de 2018 oficializamos en un acto celebrado en la lonja e de Puerto de Celeiro S.A. el lanzamiento del eco-etiquetado y certificación **Friend of the Sea** para el 100% de la merluza de pincho. Un acto de presentación que contó con la participación de armadores y autoridades, así como del fundador-director de la ONG 'Friend of the Sea', Paolo Bray.

Se daba por concluido, de esta manera, un plan estratégico de certificación que habíamos estructurado en tres fases y que, finalmente hemos completado en dos. Por tanto, un año antes de lo previsto. Un hito que permite a los 22 palangreros asociados a la empresa vender todas sus capturas de merluza de pincho de gran sol (en torno a 11.000 toneladas) certificadas FoS una a una.

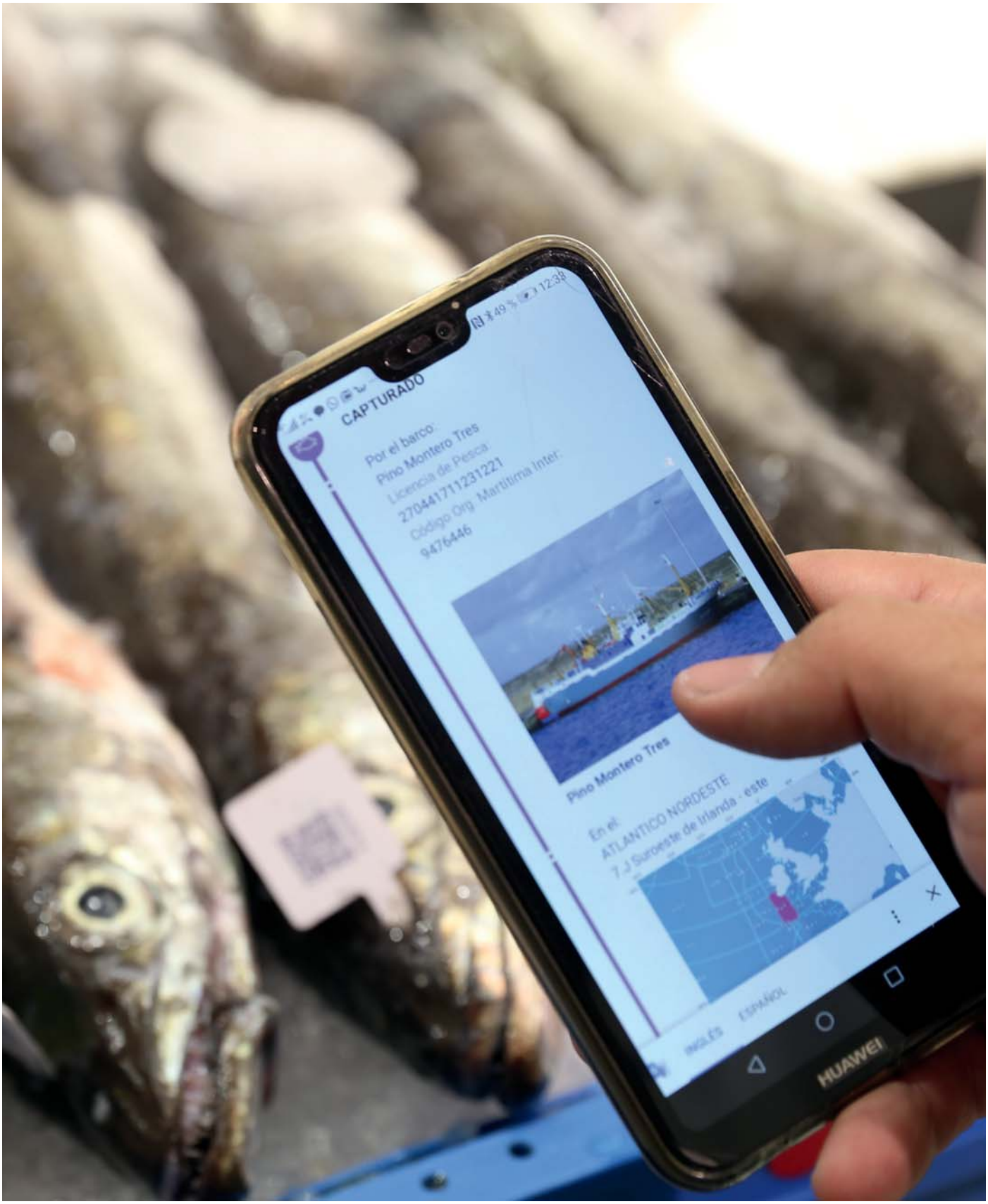
Esta apuesta por la certificación ha respondido a una estrategia de mercado con un triple objetivo: la diferenciación en el punto de venta, la mejora del posicionamiento en las preferencias del consumidor y, especialmente, la puesta en valor de las buenas prácticas de nuestra flota y nuestra sostenibilidad. Porque, siendo la selectividad y la responsabilidad de la flota una de gran grandes bazas de Puerto de Celeiro, desde el mercado se nos pedía que lo plasmásemos a través de una certificación independiente acreditada.

Optamos por una certificación que hiciera especial hincapié en dos elementos que para nosotros son fundamentales: la **selectividad de la flota** y la **dimensión social**. Esto es, una certificación muy exigente desde el punto de vista medioambiental y social que pudiera avalar todo el esfuerzo que la flota de pincho de Celeiro ha venido realizado durante años.

Con esta certificación se ratifica, de este modo, que la flota de Celeiro cumple con criterios ambientales vinculados a la protección de los fondos, buena gestión de recursos, descarte mínimo, protección de las aves, tratamiento de desechos y condiciones laborales. Criterios que rigen el sello y que para cuyo cumplimiento solo hemos necesitado, en la mayoría de los casos, establecer protocolos e invertir en registros. Esto es, acreditar de forma oficial y documentada lo que ya se estaba haciendo por nuestras tripulaciones en nuestros barcos.

Estamos muy satisfechos de haber logrado esta certificación para la totalidad de nuestra merluza de pincho. Una certificación, por otro lado, tan exigente, que han sido muchas las pesquerías que lo han intentado sin éxito. Que además, se haya conseguido en un tiempo récord y mucho antes de lo previsto, viene a confirmar lo que ya sabíamos que nuestra pesca y nuestro producto es sostenible y responsable.

Una vez obtenida la certificación, cada 12 meses seremos objeto de una nueva auditoría que tendremos que superar para mantener el distintivo. A día de hoy son unas 700 empresas, de 65 países las que cuentan con esta certificación.


CAPTURADO
Por el barco:
Pino Montero Tres
Licencia de Pesca:
270441711231221
Código Org. Marítima Inter.
9476446
Pino Montero Tres
En el:
ATLANTICO NORDESTE
7.J Suroeste de Irlanda - este
INGLÉS
ESPAÑOL
HUAWEI

HITO TECNOLÓGICO

TECNOLOGÍA DIGITAL BLOCKCHAIN EN PESCADO FRESCO

Pioneros. No es una palabra que nos sea nueva ni tampoco que nos venga grande, sino todo lo contrario. En 1994 ya fuimos pioneros en la aplicación de criterios empresariales a la gestión de un puerto pesquero. Y a partir de ahí, hemos ido adelantándonos a las necesidades y demandas tanto desde el punto de vista de la sostenibilidad, de la competitividad, la comercialización o la certificación indagando y escrutando en territorios poco o nada explorados. Todo ello siempre con la vista puesta en nuestros armadores y nuestra flota, nuestro producto, los consumidores y el medio ambiente y los recursos.

Una vez más, volvemos a ser pioneros. Lo hemos hecho en esta ocasión de la mano de Carrefour, uno de nuestros grandes aliados. Junto con ellos hemos conseguido un hito tecnológico. Hemos logrado aplicar por primera vez la tecnología digital *blockchain* a un pescado fresco. Y, con ello, incrementar la transparencia y la eficiencia en la cadena de suministro de nuestro producto estrella, la merluza de pincho.

TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN

Se trata de un registro, o base de datos, descentralizada, con la información encriptada, que no pertenece a un solo usuario sino que se va distribuyendo a lo largo de la cadena de valor. El sistema ofrece toda la información clave, del barco a la mesa, sin posibilidad de injerencias externas, incrementando, así, la **transparencia** y la **confianza**.

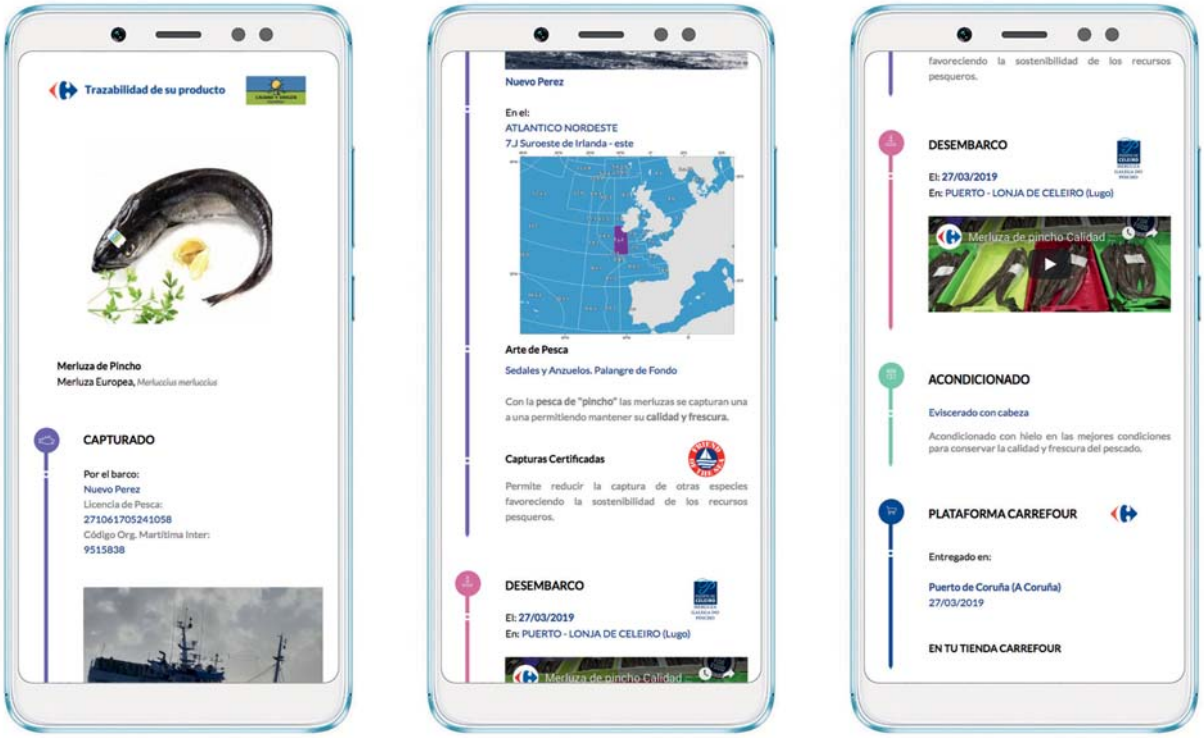
Y es que frente a un sistema tradicional de trazabilidad, en el que en su momento también fuimos pioneros, el *blockchain* mejora la **visibilidad** y la **transparencia** ya que, al registrar todas y cada una de las operaciones para cada merluza individual, el producto se puede trazar de principio a fin reforzando la confianza del consumidor e incrementando la responsabilidad corporativa de Puerto de Celeiro S.A.

Carrefour es pionera, a su vez, en la utilización de esta tecnología de almacenamiento y transmisión de información que permite seguir el rastro de un artículo en todas las etapas de producción, transformación y distribución, alcanzando los máximos niveles en seguridad alimentaria. La merluza de pincho, y es un orgullo señalarlo, se ha convertido, así, en el primer pescado fresco al que se le aplica la tecnología *blockchain*.

El lanzamiento mundial de este hito tecnológico para la merluza de pincho de Celeiro Origen y Calidad tuvo lugar en el hipermercado de Carrefour de Alcobendas, y contó con la presencia de Juan Ignacio Gandarias Serrano, director general de Ordenación Pesquera y Acuicultura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Jorge Ybarra Loring, director comercial de Alimentación de Carrefour; Jesús Lourido, gerente OPP-77 de Puerto Celeiro y Fernando Bouza, gerente de Novomar, la comercializadora de Puerto de Celeiro S.A. que suministra a Carrefour.

TODA LA INFORMACIÓN AL ALCANCE DE LA MANO

LOS SMARTPHONES, O TELÉFONOS INTELIGENTES, JUEGAN UN PAPEL CADA VEZ MÁS RELEVANTE EN GRAN PARTE DE LA ACCIONES Y ACTIVIDADES DIARIAS DE LOS CIUDADANOS GRACIAS A LAS TECNOLOGÍAS QUE INTEGRAN Y A LOS SERVICIOS QUE OFRECEN. DE HECHO, Y PROGRESIVAMENTE, YA ESTÁN CAMBIANDO, ENTRE OTRAS, NUESTRA FORMA DE INFORMARNOS, DE COMPRAR O DE PAGAR.



Los smartphones juegan un papel cada vez más relevante en gran parte de la acciones y actividades diarias de los ciudadanos gracias a las tecnologías que integran y a los servicios que ofrecen.

Es una tendencia, también, que desde hace tiempo se viene observando en distintas actividades económicas, entre ellas las relacionadas con la alimentación.

Con un consumidor cada vez más preocupado y/o interesado por el origen, la calidad, la sostenibilidad o la seguridad alimentaria de los productos que consume, y que busca información veraz y confiable, junto con Carrefour hemos decidido responder a estas necesidades, mejorando su experiencia de compra y poniendo en valor la merluza de pincho de Celeiro.

Y es así que a través de este sistema de trazabilidad alimentaria para pescado fresco mediante tecnología *blockchain*, y para el que solo se necesita un teléfono inteligente y un lector de código QR, cómo el consumidor puede conocer toda la información para cada una de las merluzas de pincho de Celeiro comercializadas por Carrefour sin injerencias, de forma confiable y ágil, y en tiempo real.

El procedimiento es sencillo. Cada merluza incluye en su etiquetado un código QR; un código de barras bidimensional que almacena información con datos codificados y que se transmite a alta velocidad. Simplemente, con acercar móvil a la etiqueta y utilizar la aplicación de lectura QR, al consumidor le aparece en su móvil toda la información de cada una de nuestras merluzas de pincho que llegan a los centros de Carrefour: desde qué barco realizó la captura hasta cuándo se ha entregado en Carrefour, pasando por las coordenadas de la zona de pesca, las artes de pesca empleadas, la localización exacta de la lonja donde se ha desembarcado, cómo se ha acondicionado, etc.

Valiosa información para el consumidor pero también para poner en valor una merluza diferente, de calidad, sostenibilidad y de origen reconocidos y acreditada bajo certificación FoS.

"El desarrollo de este producto nos confirma nuevamente como referentes en el uso del *blockchain* alimentario ya que es la primera vez que se emplea esta tecnología para garantizar la trazabilidad del pescado fresco. La utilización de esta tecnología nos permite la garantía absoluta de nuestros productos con total transparencia y con ello, seguir avanzando en nuestra ambición de liderar la transición alimentaria para todos"

JORGE YBARRA LÓRING
DIRECTOR COMERCIAL ALIMENTACIÓN DE CARREFOUR ESPAÑA

"El compromiso mutuo en la cadena de valor a través de sistemas basados en la innovación y la transparencia como es el *blockchain*, acercan producto y distribuidor a la sociedad y abraza la sostenibilidad como único camino de futuro"

JESÚS LOURIDO
GERENTE OPP77 PUERTO CELEIRO S.A.

"El *blockchain* aplicado a la merluza de Celeiro por Carrefour supondrá el acercamiento total entre barco y distribuidor final. Transparencia, fiabilidad y total información al consumidor"

FERNANDO BOUZA
GERENTE DE NOVOMAR

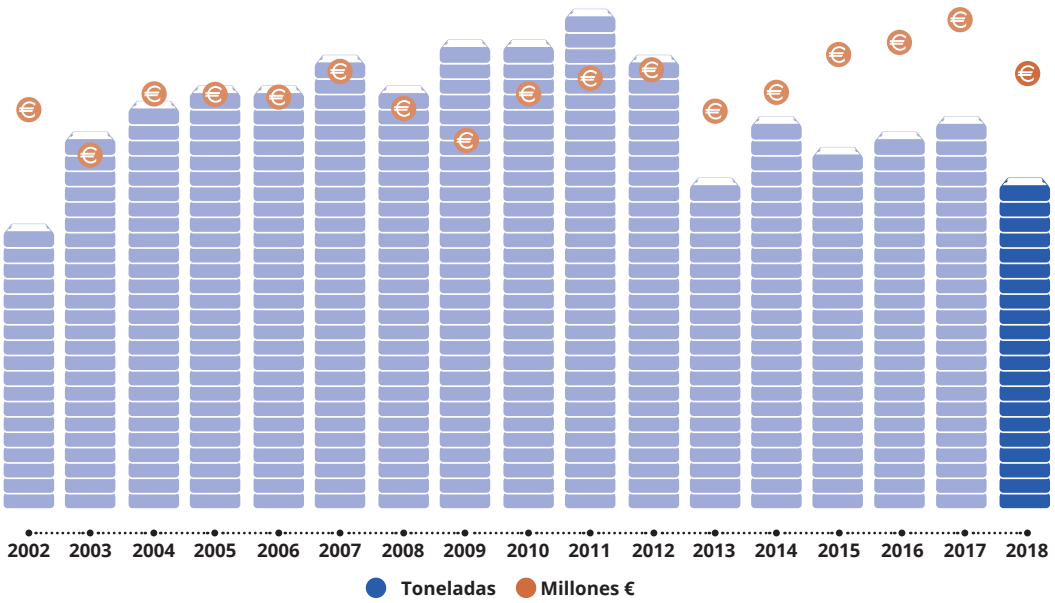
REGISTROS 2018

VENTAS EN PUERTO DE CELEIRO EN VOLUMEN (TON)

14.132
Toneladas

VENTAS EN PUERTO DE CELEIRO EN VALOR (MILL. €)

49,30
Millones €



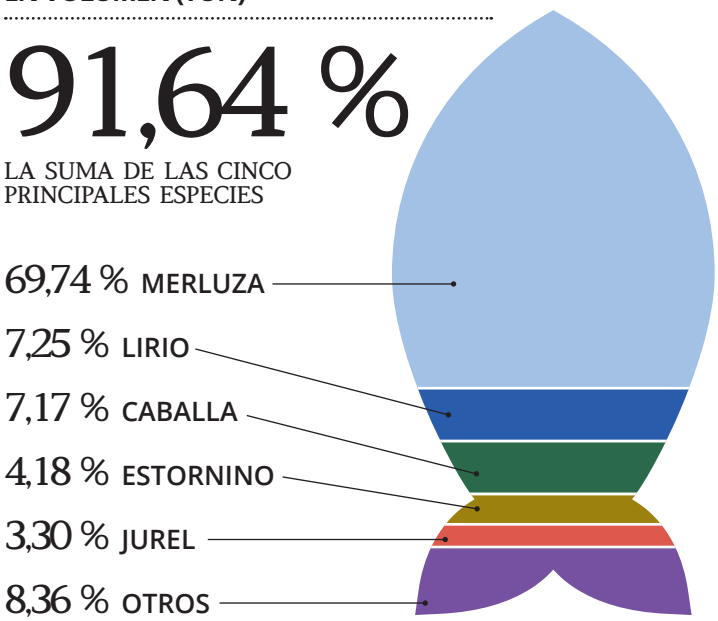
En el año 2018 se subastaron en la lonja de Puerto de Celeiro un total de 14.132 toneladas de pescado por valor de 49,30 millones de euros. No ha sido de los mejores años en desembarcos, y es que después del ligero incremento que se registró en 2017 (+1,4 %), en 2018 el volumen subastado en lonja se redujo en un 15,76 %; pasando de las 16.775,71 toneladas de 2017 a las 14.132,12 toneladas de 2018.

En términos de valor, la facturación en primera venta también ha caído en 2018, lo ha hecho en un 12 % respecto al año

PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALIZADAS EN VOLUMEN (TON)

91,64 %

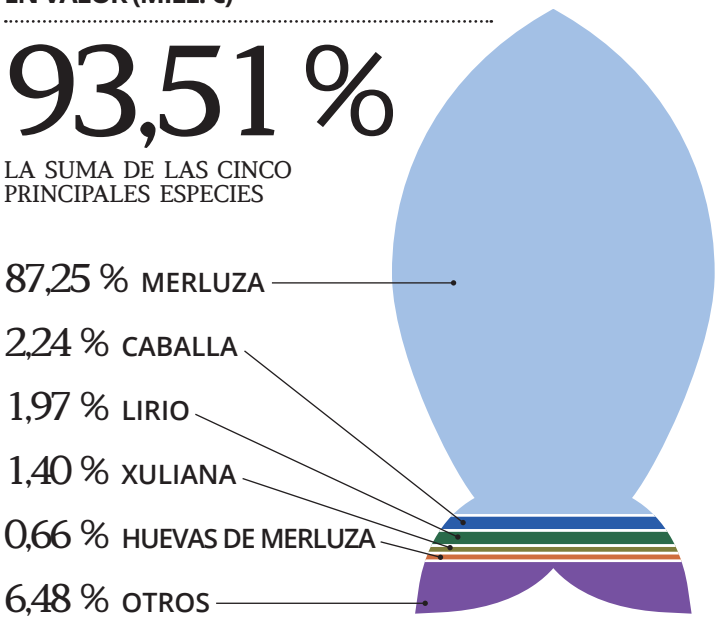
LA SUMA DE LAS CINCO PRINCIPALES ESPECIES



PRINCIPALES ESPECIES COMERCIALIZADAS EN VALOR (MILL. €)

93,51 %

LA SUMA DE LAS CINCO PRINCIPALES ESPECIES



2017 (con 2.643,6 toneladas menos) si bien la cifra registrada (49,30 millones de euros) se encuentra entre los cuatro mejores registros en términos económicos de los últimos 18 años.

El precio medio, por su parte, y después del incremento del 3,4 % del año anterior, ha registrado en 2018, con 3,49 euros/kilo de media, un incremento del 4,5 %; pasando de los 3,34 euros/kilo de 2017 a los 3,49 euros/kilo.

La merluza de nuestra flota es la gran protagonista de los importantes números tanto en volumen como en valor de la subasta en Puerto de Celeiro. En 2018, fueron 9.855 toneladas de merluza las vendidas por un valor de 43 millones de euros, con caídas respecto al año anterior del 17,13 % en volumen y 13, 51 % en valor (aun manteniéndose en ambos casos entre los cuatro mejores registros de los últimos 18 años). La merluza supone, en volumen, casi el 70 % de todas las especies subastadas; y en valor el 87,25 %.

Dicho lo anterior, en cuanto a cantidades desembarcadas, a la merluza le siguen el lirio (1.024, 60 toneladas y un 7,25 % del total), la caballa (1.12,58 toneladas y un 7,17 % del total), el estornino (591,09 toneladas y el 4,18 % del total), y el jurel (con 466,75 toneladas y 3,30 % del total). Las cinco primeras especies concentran, así, el 91,64 % del total subastado.

Por su parte, y respecto al valor de las especies subastadas, después de la merluza se sitúan la caballa (1,1 millón de euros y el 2,24 % del total), el lirio (972. 881 euros y el 1,97 % del total), la xuliana (690.391 euros y el 1,40 % del total) y las huevas de merluza (325.530 euros y 0,66 % del total). En este caso, las cinco primeras especies concentran el 93,51 % del total facturado en primera venta.

MERLUZA
87,24 %
DE LA FACTURACIÓN TOTAL

PUERTO DE CELEIRO S.A. CONCENTRA EL 30 % DE TODA LA CAPACIDAD PESQUERA DE MERLUZA EN AGUAS EUROPEAS, LO QUE LO CONVIERTE, DEPENDIENDO DEL AÑO, Y CON CAPTURAS DE ENTRE EN TORNO LAS 10.000 Y 12.000 TONELADAS, EN EL PUERTO MÁS IMPORTANTE DE MERLUZA DEL PINCHO DE ESPAÑA.
LA MERLUZA, POR SU PARTE, ES EL PESCADO FRESCO MÁS CONSUMIDO EN NUESTRO PAÍS Y SE ENCUADRA, ESPECIALMENTE LA MERLUZA NACIONAL Y DE ANZUELO -QUE EL CONSUMIDOR SABE DIFERENCIAR- DENTRO DE AQUELLOS PESCADOS CON UNA CATEGORÍA DE PRECIO MEDIO/ALTO.
PRECISAMENTE, NUESTRA POLÍTICA COMERCIAL HA ESTADO DIRIGIDA DESDE SUS INICIOS A BUSCAR LA DIFERENCIACIÓN APOYÁNDONOS, PARA ELLO, EN EL ARTE CON EL QUE SE CAPTURA, EN EL CUIDADO A BORDO, EN SU CALIDAD, EN SU TRAZABILIDAD, Y EN LA SOSTENIBILIDAD DE UNA FLOTA YA CERTIFICADA COMO TAL. ENFOCADA AL MERCADO NACIONAL, Y MUY APRECIADO EN EL MUNDO GASTRONÓMICO, LA MERLUZA DE PINCHO DE CELEIRO YA SE HA HECHO CON UN NOMBRE PROPIO Y UN PRESTIGIO QUE NOS ESFORZAMOS CADA DÍA POR MANTENER.

Año 2018
VENTAS DE MERLUZA EN VOLUMEN (TON)

9.855,88

Año 2018
VENTAS DE MERLUZA EN VALOR (MILL. €)

43,00

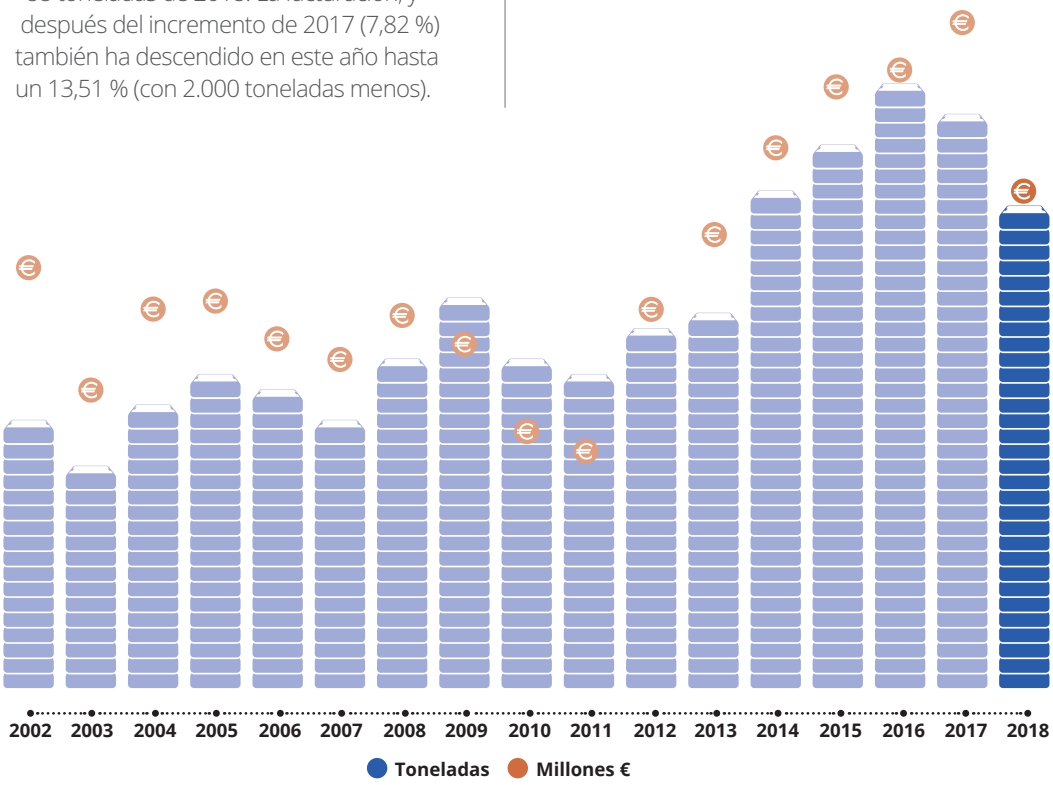
En 2018 se subastaron en la lonja de Puerto de Celeiro 9.855,88 toneladas de merluza de pincho por valor de 43 millones de euros y un precio medio de 4,36 euros/kilo. Si se comparan con los valores de los últimos cuatro años (años especialmente buenos con una media de 11.000 toneladas vendidas en lonja), en 2018 se ha producido un descenso tanto en la cantidad de merluza vendida en primera venta como en facturación, aunque en este último caso en menor medida debido a un incremento del precio medio.

Así, en cuanto a la cantidad subastada, y después del importante incremento del año 2016 (11,56 %) y el ligero descenso del año 2017 (-1,8 %), en 2018 la cantidad de merluza comercializada en primera venta cayó en un 17,13 %, pasando de las 11.893, 49 toneladas de 2017 a las 9.855, 88 toneladas de 2018. La facturación, y después del incremento de 2017 (7,82 %) también ha descendido en este año hasta un 13,51 % (con 2.000 toneladas menos).

El precio medio obtenido por la merluza de pincho en su primera venta en lonja en 2018 ha sido el mejor de los últimos 13 años con 4,36 euros/kilo, superior en un 4,3 % al que fue pagada de media en 2017 (4,18 euros/kilo).

Como dato positivo, señalar que, si se tiene en cuenta la serie histórica 2001-2018, las cifras registradas en 2018 se hallan entre las cinco mejores del periodo tanto en volumen como en valor.

En este año el peso que supone esta especie respecto al resto se mantiene alrededor del 70 % (69,74 %) y en cuanto al valor, el peso sobre la totalidad subastada se aproxima al 90 % (87,24 %) lo que pone de manifiesto la enorme y trascendental importancia de esta especie para Puerto de Celeiro S.A.



INCREMENTOS EN VOLUMEN Y VALOR PARA EL LIRIO, LA CABALLA Y EL JUREL

Lirio

En 2018 el **lirio** ha registrado tanto incrementos en la cantidad subastada como en el valor de las capturas. En cuanto a la cantidad comercializada en primera venta, se ha pasado de las 999,81 toneladas de 2017 a las 1.024,60 toneladas de 2018; esto es, un incremento del 2,48 %. Un dato que hace que esta especie vuelva a recuperar la segunda posición en el ranking de las especies con mayor volumen desembarcado en la lonja de Puerto de Celeiro. Pero especialmente destacable ha sido el crecimiento registrado en valor, que se ha incrementado en un 37,88 %, pasando de los 705.602 euros a los 972.881 euros; que le lleva, por su parte, a ocupar la tercera posición entre las especies de mayor facturación después de la merluza y la caballa. En cuanto al precio medio, este se ha incrementado en un 33,80 %: de 0,71 (2017) a 0,95 euros/kilo (2018).

Año 2018

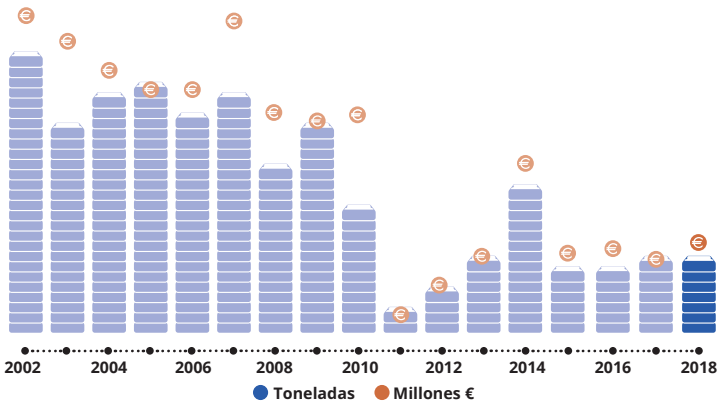
VENTAS DE LIRIO EN VOLUMEN (TON)

1.024,60

Año 2018

VENTAS DE LIRIO EN VALOR (MILL. €)

0,97



Caballa

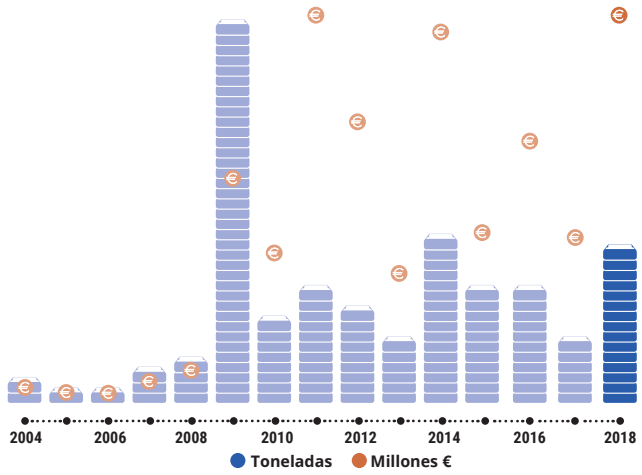
Año 2018
VENTAS DE CABALLA EN VOLUMEN (TON)

1.012,68

Año 2018
VENTAS DE CABALLA EN VALOR (MILL. €)

1,10

La **caballa** ha sido la tercera especie más importante en lo que se refiere a volumen subastado, con más de mil toneladas. En los últimos diez años, solo en 2011 y 2014 se había superado esa cifra. En 2018 han sido, concretamente, 1.012, 68 las toneladas desembarcadas y vendidas, con un valor en primera venta de 1,10 millones de euros, lo que también la convierte en la segunda especie más importante en cuanto a facturación. Los incrementos registrados para esta especie han sido más que considerables si se comparan con los registrados en 2017: de un 148,86 % en cuanto a volumen y del 132,26 % en valor. El precio medio descendió en un 6,84 %, de los 1,27 euros/kilo del 2017 a los 1,09 euros/kilo de 2018.



Xuliana

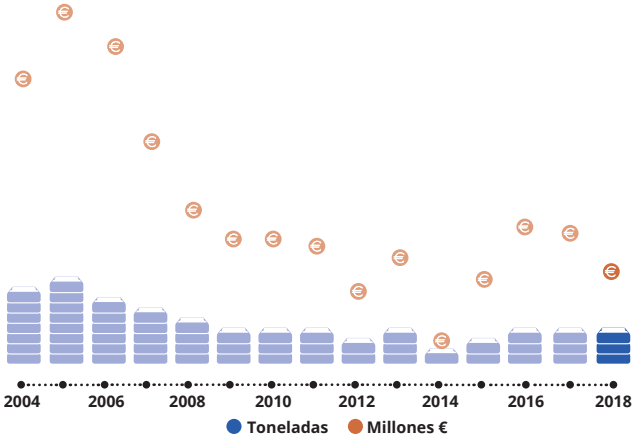
Año 2018
VENTAS DE XULIANA EN VOLUMEN (TON)

123,01

Año 2018
VENTAS DE XULIANA EN VALOR (MILL. €)

0,69

La **xuliana**, que en el año 2017 ocupaba la segunda posición en facturación tras la merluza, ha pasado a ocupar en 2018 el cuarto lugar tras la merluza, la caballa y el lirio. Las ventas para esta especie en 2018 han sido de 123,01 toneladas por valor de 690.391 euros, con descensos respecto al año precedente del 36,47 % y 28,74 % respectivamente. Su precio medio se ha incrementado en un 12,20 %, de los 5,00 euros/kilo de 2017 a los 5,61 euros/kilo de 2018.



Jurel

El **jurel** ha sido otra de las especies con mejores registros en 2018 en cuanto a incrementos tanto de facturación como de volumen. En este año se subastaron 466,75 toneladas, un 26,83 % más que en 2017, llevándola a la quinta posición en el ranking de las principales especies subastadas. Más que significativo ha sido el incremento en la facturación, que ha sido de casi del 80 % si se compara con los datos de 2017, pasando de los 167.315 euros del año anterior a los 299.975 de 2018. El precio medio para el jurel ha sido de 0,64 euros/kilo, un 42,22 % superior al del año 2017.

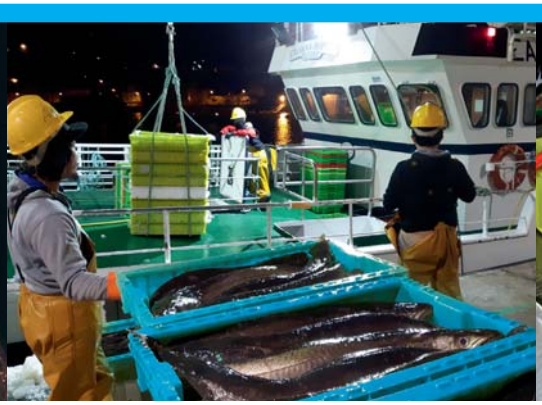
CELEIRO ONLINE
2018, EL AÑO DE LA DIGITALIZACIÓN

Durante años hemos invertido mucho tiempo y recursos tanto en comunicación como en promoción. Lo hemos hecho de distintas formas y por varios canales con un objetivo muy preciso: dar a conocer nuestro trabajo y nuestro producto; y, en este último caso, y más centrado en la merluza de pincho, las características que la hacen diferente al resto, con especial hincapié en la selectividad de su captura, su tratamiento a bordo, su trazabilidad, su excelente calidad o su versatilidad en la cocina. En esta senda, **en 2018 hemos dado un paso decisivo impulsando la digitalización de la información y promoción**. Hemos querido hacerlo de una forma **dirigida, online, y centrándonos en la merluza de pincho** como producto estrella de Puerto de Celeiro.

Así, en el último trimestre de 2018 pusimos en marcha, de la mano de *'La Nuestra Comunicación Publicitaria'*, una ambiciosa campaña online. Una acción que se enmarca dentro de un plan estratégico de comunicación y promoción más amplio y a largo plazo que tiene como propósito situar a la merluza de pincho de forma clara y contundente en lo que hoy ya es considerado, a través de su marca, como un producto 'Premium'. Para ello, esta campaña digital se ha asentado en **tres pilares fundamentales**.

El primero de ellos ha sido la creación del **concepto *Merluzísima*** asociado a una categoría de merluza superior. A una merluza técnica y organolépticamente 'Premium' en cuanto a selectividad, tratamiento, trazabilidad y calidad, y certificada como sostenible medioambiental, económica y socialmente por Friend of the Sea.

Sobre este concepto es sobre el que gravita esta acción de comunicación y promoción puesta en marcha. Y para asentar ese concepto y ofrecer la información relevante en el que se apoya, hemos creado la web de *Merluzísima* http://merluzadelpinchodeceleiro.com/



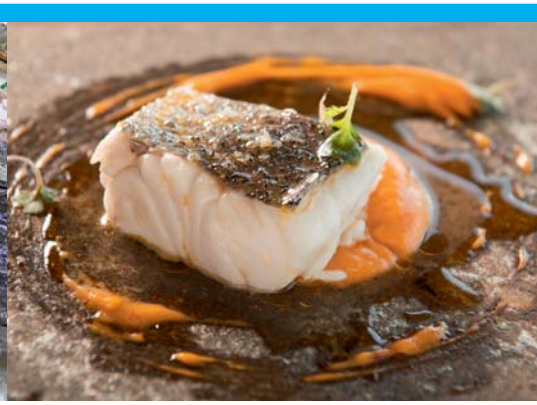
¡MERLUZÍSIMA!

UNA CATEGORÍA SUPERIOR DE MERLUZA

El **segundo pilar** ha sido diseñar una primera **campaña publicitaria** técnicamente táctica, con una visión del momento; y como parte de un plan estratégico que tendrá continuidad en años venideros.

En esta primera fase de la campaña publicitaria lo que estamos tratando es de llevar a la merluza de pincho de Celeiro "al siguiente nivel" centrándonos en dos entornos. Por un lado, el gastronómico, de la alta restauración. Y, por otro, hacia un perfil de consumidor muy concreto que busca calidad y está dispuesto a pagar un precio medio/alto. Se trata de una campaña de publicidad programática que además hemos focalizado en los principales mercados: Madrid, Barcelona y Bilbao, que son los que concentran el mayor potencial y el mayor consumo de producto fresco con precio medio/alto.

En paralelo, y como **tercer pilar** hemos activado las **Redes Sociales** (RRSS). Concretamente: Instagram, Facebook, Twitter y Pinterest. Siempre vinculado al concepto de *Merluzísima*, y no tanto como un producto publicitario sino más bien como un elemento de comunicación de marca.



WEB
MERLUZÍSIMA

Luis Veira del restaurante Arbore da Veira, estrella Michelin, es el embajador de *Merluzísima*. Junto con él se han elaborado platos muy sofisticados de merluza de pincho de Celeiro, a cuyas recetas (o mejor, propuestas) se puede acceder a través de la web. Allí también recogemos material gráfico y audiovisual.

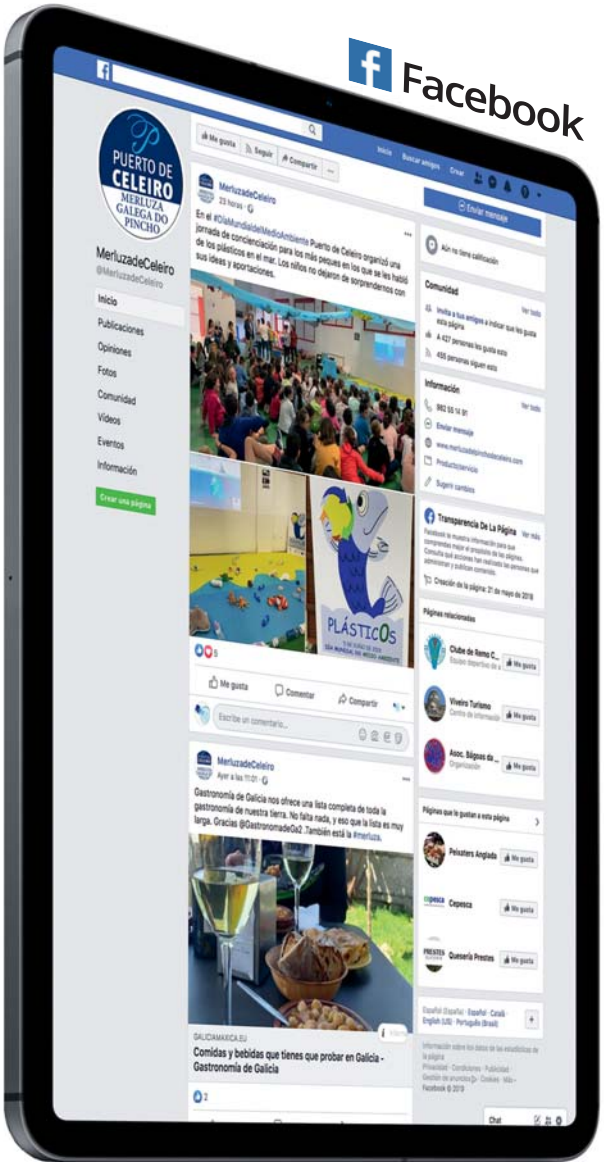
Tenemos un producto de altísima calidad que supera los más exigentes estándares de trazabilidad y sostenibilidad. La merluza de pincho de Celeiro es capturada en Gran Sol por nuestra flota y descargada en la lonja de Puerto de Celeiro para obtener el control total de todo el proceso hasta la venta. Se pesca una a una con el arte más selectivo, el anzuelo. Es tratada a bordo con el más esmerado y cuidadoso manejo. Cada una de las piezas es trazada hasta el punto de venta. Su calidad está certificada como producto 'Galicia Calidade', y su sostenibilidad económica, social y ambiental está acreditada por Friend of the Sea.

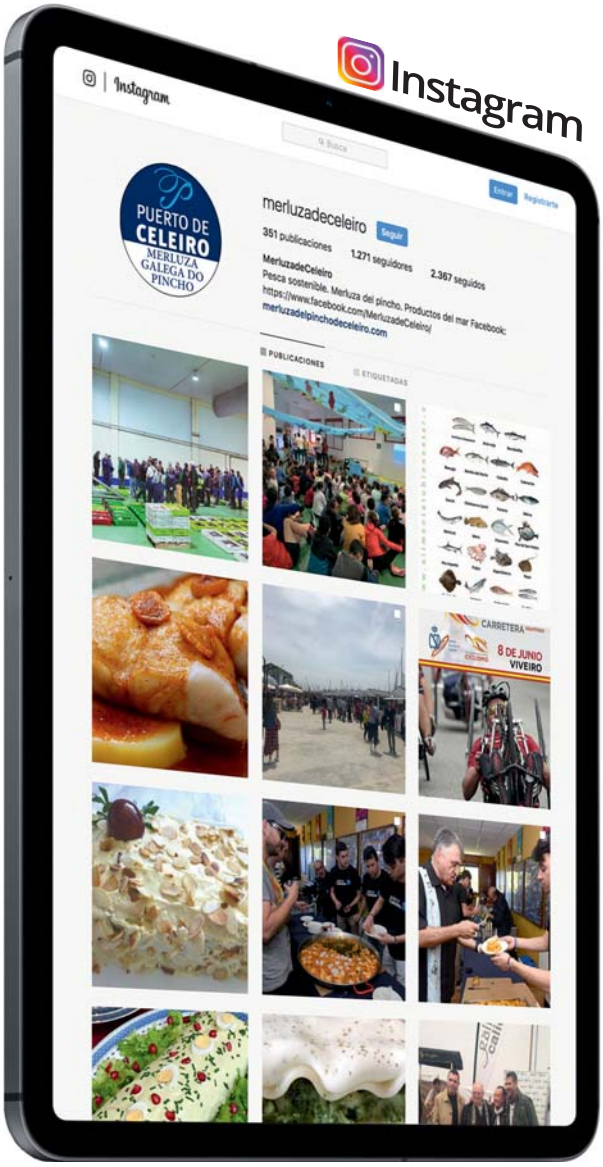
Todo esto hace a la merluza de pincho de Celeiro no solo diferente, sino superior y es esto lo que hemos querido reflejar en el **concepto de *Merluzísima***; punto de partida de la campaña de comunicación y promoción que hemos lanzado en 2018, y que está asociada a una web donde de forma clara y concisa se informa de qué es nuestra merluza. Una merluza, en definitiva, 'Premium'.

Lo que nos hemos propuesto con la creación y diseño de esta **nueva web de *Merluzísima*** es apoyar ese concepto de **"una categoría superior de merluza"** ofreciendo información fundamental de forma precisa, resumida, entendible y ágil. Lo hemos hecho con un **menú contextual de solo cuatro pestañas**. Así, le hemos querido dar mucha importancia al aspecto medioambiental; y de ahí el epígrafe *"Pesca con sostenibilidad"*. También hablamos de nuestra forma de trabajar, de trazabilidad, de certificaciones, etc. para conseguir *"Nuestra mejor merluza"*. Un tercer aspecto clave para *Merluzísima* es el de la gastronomía y la cocina, que lo hacemos bajo el la leyenda *"Recetas de Felicidad"* de la mano de Luis Veira, del restaurante Monte San Pedro, y estrella Michelin . Tampoco descuidamos los aspectos de promoción, a los que se puede acceder en la cuarta pestaña *"Galicia a cuerpo de rey"*.

Como parte de *Merluzísima*, dentro de una acción coordinada junto a la campaña publicitaria programática, también hemos vinculado las RRSSS como imagen de marca. Que se ve complementada, asimismo, por la asistencia a pequeños eventos gastronómicos o promocionales y con nuevos recursos publicitarios en forma de folletos, estructuras expositivas, etc. y material audiovisual en formato de vídeo. Todo ello para impulsar todavía más esa imagen de la marca.

RSS
COMUNICACIÓN DE MARCA





Facebook Twitter Instagram

El tercer pilar de nuestra campaña, las RRSS, las hemos querido proyectar como un producto editorial no estrictamente publicitario vinculado siempre, y como no podía ser de otro modo, al concepto de *Merluzísima*. Se trata, fundamentalmente, de comunicación de marca.

En nuestras redes sociales hablamos mucho de medio ambiente, de ecología, de sostenibilidad, de lo local - porque queremos situarnos físicamente en Celeiro, en el norte de Galicia-. Y ponemos también el acento en la gastronomía y la cocina.

Los contenidos de **Facebook** están especialmente dirigidos a crear comunidad, con mucha atención en lo local. La RRSS **Twitter** tiene vocación de actualidad e inmediatez, para lo que nos apoyamos mucho en el sector y en sus agentes, defendiendo objetivos como la sostenibilidad y apoyando, también, a toda la comunidad científica. En el caso de **Instagram** buscamos acercarnos a los expertos en restauración, gastronomía, chefs de referencia y mundo 'foodie' con contenidos variados, desde la imagen de marca y actividad de la empresa a recetas y características del producto.

PRESTIGIO Y REPUTACIÓN, NUESTROS ÉXITOS

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA

En febrero de 2018 recibimos la notificación por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de que habíamos sido reconocidos con el Premio Alimentos de España 2017 en la categoría de Producción de Pesca y Acuicultura. Un premio que recogíamos de mano de ministro Luis Planas, en una ceremonia celebrada en Madrid el 29 de noviembre de 2018 y donde estuvimos representados por José Novo, presidente de Puerto de Celeiro SA; Eduardo Míguez, adjunto a la Dirección; Jesús Lourido, responsable de Flota, y Manuel Bermúdez, "project manager".

Para nosotros ha sido una inmensa satisfacción este reconocimiento porque se ha premiado el trabajo de las gentes de Celeiro, que han sabido transformar un arte de pesca tradicional y sostenible en una actividad próspera y de futuro; y porque se reconocía, expresamente, la trayectoria –no sin el esfuerzo de todos- y el nuevo enfoque que otorgamos a la gestión de la producción y comercialización de la merluza de pincho con una estrategia, clara y conseguida, de diferenciación.

Con el **Premio Alimentos de España 2017** se ha fortalecido, así, el prestigio de nuestra merluza de pincho, acreditada por la marca Galicia Calidade y el certificado de sostenibilidad medioambiental, social y económica de Friend of the Sea. Consideramos, además, que es un incentivo tanto para nosotros, como sector, como para nuestra razón de ser, que son los consumidores.

Nos satisfacemos y alegramos de este reconocimiento como empresa, como celeirenses y también como gallegos, puesto que es la primera vez que este galardón se otorga a un producto de nuestra tierra.

Premios "Del comer, del beber y del viajar" en su categoría "Del comer"

La revista La Alacena Roja, conformada por profesionales de la comunicación gastronómica y turística, nos ha concedido en este año 2018 en sus Premios "Del comer, del beber y del viajar", el premio en la categoría "Del comer".

La satisfacción ha sido doble. Por un lado, por haber sido elegidos candidatos por parte del equipo editor de la revista, que es quien propone a los finalistas en función de su trayectoria y méritos. Y segundo, porque es finalmente el público, los ciudadanos, y a través de una votación online, quienes deciden finalmente 'Los mejores de 2018' , eligiendo entre los cinco candidatos propuestos a Puerto de Celerio con el 30 % de los votos.

La Alacena Roja nos hizo entrega del galardón en un acto celebrado el 10 de diciembre de 2018 en A Quinta da Auga, con motivo del quinto aniversario del lanzamiento de la revista; una gala que contó con 200 invitados, representantes de los sectores turístico, hostelero y alimentario nacional.

En los platos más exquisitos y exigentes

Este año, una vez más, Cepesca ha vuelto a organizar el "Almuerzo de fin de año de la Pesca", un encuentro con periodistas que persigue acercar el valor del sector pesquero a los medios y, a través de ellos, a los ciudadanos.

Como no podía ser de otra manera, y para estar a la altura del evento donde la pesca era la protagonista indiscutible, los productos que se sirvieron fueron de la máxima calidad y frescura. Entre los productos degustados por anfitriones y periodistas, nuestra merluza de pincho de Puerto de Celeiro, atún rojo de Balfegó (ambos galardonados con los Premios Alimentos de España) y langostinos de Sanlúcar.

A este almuerzo con la prensa asistieron el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, Luis Planas; la secretaría general de Pesca, Alicia Villauriz; el director general de Ordenación Pesquera, Ignacio Gandarias; el secretario general de Cepesca, Javier Garat Pérez; la secretaria general adjunta de Cepesca, Rocío Béjar; y el responsable de Flota de Puerto de Celeiro, Jesús Lourido.

En este encuentro presentamos ante los medios allí presentes nuestra *Merluzísima*, esa merluza de categoría superior de la que solo dispone Celeiro, de pesca selectiva, sostenible y responsable, que cuenta con los más altos estándares de calidad y certificada por FoS.

Jornadas gastronómicas en los hoteles OCA

En colaboración con el Concello de Viveiro y Hoteles OCA, como parte de nuestras campañas de promoción, y también enmarcado en nuestro papel de embajadores de Viveiro, con la merluza de pincho como insignia, hemos sido protagonistas de unas jornadas gastronómicas celebradas en el Hotel OCA Puerta del Camino de Santiago y Hotel OCA Palacio de La Llorea Spa en Asturias. Durante una semana, clientes de estos dos cuatro estrellas, han podido conocer de primera mano la excelencia de nuestro producto a través de espectaculares recetas como el pastel de merluza y crema de espárragos, las gyolas de merluza con langostinos o la clásica merluza al vapor con crema de guisantes y migas.

Comida Ánxiños

Responsabilidad Social Corporativa Merluza solidaria

La Asociación Anxiños es una asociación sin ánimo de lucro que tiene entre sus principales objetivos promover la sensibilización social de los niños y adolescentes con enfermedades mentales y de sus familias. En el mes abril de 2019, con el objetivo de recaudar fondos para esta causa, se celebró en Negreira, y organizado por el restaurador Rogelio Rial, un evento gastronómico al que no pudimos faltar con nuestra merluza 'Premium'. Junto a nosotros acudieron a la llamada de esta iniciativa a favor de Anxiños varios chefs estrellas michelín, como Arzak, Berasategui, Paco Roncero, Eneko Atxa, o los hermanos Torres.

Impactar de manera positiva en el entorno en el que desarrollamos nuestra actividad, así como en la sociedad en general, ha sido, incluso antes de hacerse tan popular el concepto de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) un aspecto sobre el que, desde nuestra constitución como grupo empresarial, siempre hemos trabajado y que, por aquel entonces llamábamos 'responsabilidad social" y que hoy ya forma parte de nuestra política RSC.

Xantar 2018

Trescientas raciones de merluza del pincho de Celeiro fueron las que se sirvieron durante "El Día del Mar" del XIX Salón Internacional de Turismo Gastronómico (Xantar). Una vez más de la mano del Concello de Viveiro, que apuesta de forma clara por un turismo asociado a la gastronomía y fuertemente vinculado a la merluza del pincho de Celeiro.

Asimismo y como recurso turístico Viveiro promocionó en Xantar 2018 la "Fiesta de la Merluza de Pincho de Celeiro", organizada por la Asociación Penalba y que, cada mes de julio, exalta con esta fiesta declarada de interés turístico gallego el producto bandera de Viveiro: nuestra merluza.

MERLUZA DEL PINCHO EMBAJADORA GASTRONÓMICA

MARÍA SOLEDAD REY YÁÑEZ
CONCEJALA DE TURISMO DEL AYUNTAMIENTO DE VIVEIRO

En primer lugar quiero agradecer al Grupo de Celeiro S.A. por ofrecerme la posibilidad de participar en esta Memoria Anual 2018, una oportunidad que quiero aprovechar para reflexionar sobre la importancia de la empresa desde un punto de vista socioeconómico y la estrecha relación existente entre turismo y gastronomía, un vínculo que cada vez está más en auge y que, en nuestro caso, encuentra en la merluza del pincho de Celeiro su mayor potencial.

El de Celeiro es uno de los puertos más grandes del Cantábrico y uno de los más importantes de Galicia, generando numerosos puestos de trabajo, entre empleo directo e indirecto, por lo que el sector pesquero se configura como uno de los motores socioeconómicos más importantes del municipio.

Siendo conscientes de esta realidad, en los últimos años, el Ayuntamiento de Viveiro ha iniciado una campaña de promoción de la merluza del pincho de Celeiro, como producto estrella de nuestra gastronomía, con el objetivo de difundir sus extraordinarias cualidades y, paralelamente, promocionar nuestro municipio desde un punto de vista turístico. Entre las actividades que se han organizado con esta finalidad destacan, fundamentalmente, las degustaciones gratuitas ofrecidas durante la celebración de ferias especializadas, como en la *Feria Internacional Semana Verde de Galicia* o en *Xantar. Salón Internacional de Turismo Gastronómico*, con gran éxito y acogida; las Jornadas de Degustación de la Merluza del Pincho de Celeiro, que tuvieron lugar en 2018, en dos hoteles de Santiago de Compostela y Gijón pertenecientes al Grupo Oca; o el *showcooking* ofrecido en 2018 a los participantes de la Travesía Navega el Camino, en el que se incluía, entre otras, una degustación de merluza. En cada una de estas acciones, el Ayuntamiento de Viveiro ha contado con la inestimable colaboración de Puerto de Celeiro, S.A., que ha donado gratuitamente la materia prima necesaria para todas estas degustaciones, igual que viene haciendo con la Fiesta de la Merluza del Pincho de Celeiro, declarada de Interés Turístico Gallego y organizada por la Asociación Cultural y Deportiva Penalba. Esta celebración es una de las fiestas gastronómicas más importantes de la comarca, un evento que cada mes de julio reúne en Celeiro a vecinos y visitantes, dispuestos a saborear este magnífico producto, del que se ofrecen 700 quilos, un total de 1.500 raciones, preparadas de siete maneras diferentes y, todas ellas, deliciosas; no podía ser de otra manera cuando el ingrediente principal es la merluza del pincho, pescada con palangre por los barcos de Puerto de Celeiro en aguas del Gran Sol, bajo criterios de sostenibilidad medio ambiental y social.

La merluza del pincho de Celeiro es un alimento de grandes beneficios nutricionales y extraordinario sabor, que cuenta con numerosos premios y certificaciones que avalan su calidad. Se debe seguir trabajando para promocionar estas cualidades dentro y fuera de nuestras fronteras, consiguiendo que la merluza del pincho de Celeiro sea reconocida internacionalmente. Viveiro cuenta con innumerables recursos turísticos; la gastronomía es uno de ellos y la merluza del pincho de Celeiro es, sin lugar a dudas, nuestro producto más representativo.

EL GRUPO PUERTO DE CELEIRO

ESTÁ INTEGRADO POR UN CONJUNTO DE EMPRESAS QUE TRABAJAN CON EL OBJETIVO DE MEJORAR LA COMPETITIVIDAD DE LA FLOTA LOCAL Y CUYAS ACTIVIDADES ABARCAN UNA AMPLIA GAMA DE SERVICIOS, DESDE LA CARGA Y DESCARGA HASTA EL PROCESADO Y LA COMERCIALIZACIÓN, PASANDO POR EL FRÍO, SUMINISTROS, AVITUALLAMIENTOS O SERVICIOS DE MONTAJE Y ASESORAMIENTO EN NAVEGACIÓN Y COMUNICACIONES.

SERFRIO

Servicios de montaje, mantenimiento y asistencia técnica de cámaras frigoríficas y sistema de frío en buques y tierra

SERPOT

Servicio de avituallamiento de productos libres de impuestos a buques

seaGood SEA COMPANY

Comercialización de productos elaborados y congelados

ser·labor sl

Servicios de carga y descarga, mantenimiento de instalaciones y contratación de personal especializado

SERVAL

Servicio de suministro de efectos navales e industriales

SERVICEL

Servicios de asesoramiento, instalación y mantenimiento de equipos electrónicos de comunicación, navegación y detección de pesca

NOVOMAR DE CELEIRO

Comercialización de productos pesqueros

seagoods dry sea company s.l.

Procesado de escualos destinados a la exportación

PUERTO DE CELEIRO MADRID

Comercialización directa de productos pesqueros en el Mercado Central de Pescados en MercaMadrid

ORGANIGRAMA
PUERTO DE CELEIRO

Presidente: José Novo.
Director General: Sergio Blas.
Adjunto a Dirección: Eduardo Míguez.
Directora Financiera: Ana Feal.
Gerente OPP: Jesús Lourido.
Secretaria Dirección: Ana Pino.

Administración: José Ramón Rouco. Eva Novo.
Facturación: Dolores Graña.
Seguridad Social: Rosa Martínez.
Director de Calidad: Daniel Jorge.
Jefe Cancha: José Manuel Míguez.
Jefe Mantenimiento: Juan Carlos Pita.
Fabrica de hielo: Francisco Cora. Santiago Rial.
Jefe de Cámaras: Pedro Pardo.
Sistemas de Frio y Mantenimiento: Francisco Cora. Santiago Rial. José Antonio Teixeira.
Cámaras: Álvaro Fernández. Jonatan Jiménez.
Cajas Operarios: Juan Luis Helguera. Jesus Docal. Samuel López. Eduardo Fraga. Jesús García. José Antonio Santos. José Antonio Aren. Gerardo Vázquez. Luis Modesto. José Luis Fernández. Santiago Rial. Catia Barbazán. Modesto Pazos. Sonia Piñón. Luis Vale. Daniel Míguez. Jorge Fernando.

Jefe de Subastas: Nicasio Arrizado López.
Subastadores: Jesus Villar. Francisco Martínez. David Míguez. Juan A. Lorenzo.
Asistenta: Delia Mon Pardo.

INFRAESTRUCTURAS
PUERTO DE CELEIRO

Desde su creación, Grupo Puerto de Celeiro S.A. ha realizado importantes inversiones en infraestructuras con tres claros objetivos:
Mejorar la organización y el funcionamiento de las actividades portuarias.
Completar la oferta de servicios a las empresas pesqueras que operan en el puerto.
Adaptar las infraestructuras portuarias a las exigencias de una política de gestión que persigue preservar la calidad del producto a lo largo de toda la cadena.

LONJA CLIMATIZADA. Año 2000: Cuenta con una superficie de 40.000 m^2; una capacidad máxima de descarga, subasta y manipulación de 75 toneladas diarias, seis salas de exposición independientes, sala de ventas, sala de expedición, y 10 muelles de entrada/salida para camiones. Todas las áreas operacionales de la lonja están climatizadas.

COMPLEJO FRIGORÍFICO. Año 2002-2003: Ocupa una superficie de 1.877 m^2 incluye un túnel de congelado de 206 m2, tres cámaras frigoríficas a -25ºC y una cámara de fresco a 4ºC.

ZONA WIFI. Año 2006: Sistema de comunicación por red que da cobertura tanto al área terrestre como a la zona marítima del puerto.

SUBLIFT. Año 2008: Cuenta con una superficie útil de 157,77 m^2 y una capacidad de 40 TRB.

NAVE DE LAVADO Y ALMACENAMIENTO DE CAJAS. Año 2009: En dos alturas, tiene una superficie de 984,60 m^2.

INSUA DE AREA
CELEIRO
ECCE HOMO
CELEIRO

TRAZANDO EL RUMBO DEL SECTOR

DOMINGO REY SEIJAS

PATRÓN MAYOR DE LA COFRADÍA SANTIAGO APÓSTOLO DE CELEIRO
VICE-PRESIDENTE DE PUERTO DE CELEIRO SA

LA COFRADÍA "SANTIAGO APÓSTOL" SIGUE REPRESENTANDO LOS DESIGNIOS DEL SECTOR PESQUERO DE CELEIRO CONSTITUYENDO UN SÍMBOLO IDENTIFICATIVO DEL PUEBLO, Y UNA SEÑA DE IDENTIDAD ASOCIATIVA DE UNA INSTITUCIÓN PESQUERA QUE VA CAMINO DEL CENTENARIO SUPERANDO LOS AVATARES DEL TIEMPO Y LAS CORRIENTES POLÍTICAS DE TURNO, TRAZANDO EL RUMBO DEL SECTOR.

Son ya cuatro legislaturas consecutivas y dieciocho años al frente de la entidad donde he estado -y estoy-, rodeado de gente enormemente válida. Una vez más, mi compromiso firme es el de luchar por el sector. Tenemos por delante una serie de objetivos y actuaciones prioritarias e ineludibles que tenemos que cumplir. No lo tenemos fácil. En los últimos años Celeiro no está recibiendo apoyo por parte de las distintas Administraciones, tanto a nivel autonómico, provincial como local; y, a diferencia de otros puertos de menor calado que sí reciben ese apoyo, las inversiones son prácticamente inexistentes. **Para nosotros es básico contar con infraestructuras acordes a nuestro potencial**.

En este sentido no cejaremos y seguimos dispuestos a pelear. Los nuevos órganos de gobierno de la entidad cuentan a día de hoy con gente joven y motivada dispuesta a aportar su granito de arena. Nuestra gente (marineros y armadores) son el mejor activo de la entidad. Vamos a luchar, por tanto, para lograr aquellos objetivos que son, para todos, esenciales. Ejemplos de ello son firmar un convenio de colaboración entre Portos de Galicia y el Ayuntamiento para arreglar la fachada marítima de Celeiro o exigir la inmediata construcción de una nave de almacenaje para cajas, que lleva seis años de retraso. Otra de nuestras viejas demandas, y a la que la Administración no atiende, es la colocación de una grúa para descargas en el Muelle Sur, algo inconcebible ya que puertos sin apenas actividad sí recibieron subvención para equipamiento portuario. El emisario submarino es otra de nuestras preocupaciones; una vergüenza pública que no acaban de solucionar los políticos de turno. El arreglo de las instalaciones del Muelle Norte por parte de Portos es algo sobre lo que también seguiremos insistiendo.

Me gustaría mencionar en esta ocasión la actividad en el ámbito de la formación, promoción y divulgación que se ha puesto en marcha en la Cofradía con el objetivo de poner en valor la pesca, sensibilizar sobre la protección medioambiental marina, protección de especies y difusión sobre sostenibilidad y buenas prácticas. Prueba de ello ha sido una nueva edición de la iniciativa **"Marineros por un día: acercando la escuela al Mar"**, destinado a escolares y que llevamos realizando desde hace siete años conjuntamente con Puerto de Celeiro S.A. y la RLNE. Hemos participado, asimismo, a nivel nacional, junto con otras organizaciones, en sendos convenios firmados con FEDEPESCA, en dos proyectos muy atractivos también dirigidos al público escolar, se trata de **"Fish 4 Kids"**, y **"The Blue Robot Project"**. En el primer caso el objetivo es concienciar a las futuras generaciones de la importancia y protección de la biodiversidad marina, el consumo futuro de pescado, protección de recursos biológicos y medioambientales, etc. y, en el segundo, poner en valor la Red Natura y los espacios marinos protegidos para concienciar a los escolares y a la sociedad en general.

Otro aspecto que nos llena de satisfacción ha sido la ejecución del proyecto de **Digitalización de los Fondos Históricos de la Cofradía**, que ha dado lugar a un Repositorio de gran valor documental que es como una ventana al pasado, porque permite recrear la historia de la pesca en Celeiro desde principios de 1900 a la actualidad. No podemos dejar de mencionar las **XXIII Jornadas de Difusión del Sector Pesquero de Celeiro**, una edición espectacular que tuvo su reflejo en el enorme éxito de convocatoria. El trabajo continúa.

OPP-77
Celeiro
JORNADAS TÉCNICAS DE DIFUSIÓN
DEL SECTOR PESQUERO

XXIII JORNADAS TÉCNICAS DE DIFUSIÓN DEL SECTOR PESQUERO 2018

MUJERES A PIE DE PUERTO

EN 2018, LOS DÍAS 23 Y 24 DE NOVIEMBRE, SE CELEBRÓ LA XXIII EDICIÓN DE LAS JORNADAS TÉCNICAS DE DIFUSIÓN DEL SECTOR PESQUERO, QUE, UNA VEZ MÁS, Y COMO SE NOS HA HECHO LLEGAR, HA VUELTO A SUPERAR CON CRECES LAS EXPECTATIVAS DE LOS ASISTENTES TANTO EN CUANTO AL NIVEL Y EXPERTICIA DE LOS PONENTES, COMO POR LAS IMPORTANTES CUESTIONES ABORDADAS.

El objetivo propuesto desde la Organización de Productores OPP-77 de Puerto Celeiro S.A. en colaboración con la Cofradía de Pescadores "Santiago Apóstol" ha sido, como cada año, acercar en un mismo espacio de encuentro a la administración, sector e investigación. En esta ocasión para poder analizar y debatir, en un nuevo y cambiante escenario para la pesca, cuestiones tan importantes como el Brexit, el Fondo Europeo Marítimo Pesquero (FEMP), el estado de los stocks y posibilidades pesca, el Rendimiento Máximo Sostenible (RMS), la trazabilidad, la formación, el empleo, el mercado, el consumidor, o las nuevas tecnologías.

El módulo dedicado a **comercialización, mercados y nutrición**, que ha resultado de gran atractivo y gran valor para el sector, contó con la presencia de cuatro mujeres: Silvia Gil y María Luisa Álvarez, de Fedepesca; Nuria Gustem, de Gran Blau; y Angels Segura, de AECOC, siendo preludio de que lo que más tarde abordaríamos; y es que las mujeres están ganando peso y un mayor reconocimiento dentro del sector, y a lo largo de su cadena de valor, como dirigentes, empresarias, gestoras, investigadoras, en las tripulaciones....

Precisamente en este encuentro, y en un año importante para la **reivindicación del liderazgo de las mujeres**, quisimos, como reconocimiento a su trabajo, su formación, su talento y su iniciativa, homenajear a este colectivo. Un homenaje que tuvo como colofón la entrega de premios a la Red Española de Mujeres de la Pesca (ANMUPESCA), impulsada por la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura y Pesca. En el acto estuvieron presentes la presidenta de ANMUPESCA, Rita Míguez de la Iglesia; Mar Saez Torres, jefa de Política Horizontal de la SGP-MAPA; y Rosa Quintana, conselleira do Mar de la Xunta de Galicia.

Muchas otras y destacadas profesionales participaron en estas XXIII Jornadas de Celeiro abordando cuestiones de especial relevancia para nosotros. Es el caso de Carola González Kessler, subdirectora general de Acuicultura de SGP-MAPA, que habló sobre trazabilidad y consumo; Isabel Artime, directora general de Recursos Pesqueros SGP-MAPA, que centró su intervención en las posibilidades de pesca en 2019, la obligación del desembarque, el RMS y la situación de los caladeros europeos de gran sol y de las aguas ibéricas; o de la economista María do Carme García-Negro, que expuso el papel económico de la pesca en la economía gallega. La secretaria general de Pesca, Alicia Villauriz, fue la encargada de la clausura.

La **formación dual**, de la mano de Miguel A. Penas, director de la Universidad Laboral de A Coruña, fue otra de las conferencias que suscitó gran interés. También, y entre los excepcionales ponentes, que abordaron aspectos que marcan y marcarán el futuro de la flota, hemos contado con Rafael Centenera (SGP-MAPA); Iván López (LDAC); el economista Fernando González Laxe; Javier Garat (CEPESCA), o Carlos J. Rodríguez Vázquez (Anfaco-Cecopesca).

Las Jornadas, que nacieron en el seno de la Cofradía, y en las últimas ediciones se vienen canalizando a través de la OPP-77, **siguen sumando éxitos.**

Edita:
Sipsa

Diseño y realización:
ipho diseño y comunicación

Imprenta:
Gráficas Anduriña

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Marítimo
e de Pesca (FEMP)

ipho diseño & comunicación

PUERTO DE
CELEIRO S.A.

Muelle pesquero s/n
27863 Celeiro · Viveiro · Lugo
Telf. +34 982 551 491
Fax: +34 982 551 493

WWW.PUERTODECELEIRO.ES

FSC www.fsc.org
RECYCLED
Paper made from recycled material
FSC® C104983