

¿Qué hacemos?

Unidos optimizamos la cadena de valor de los productos pesqueros.

Defendemos intereses compartidos de comercializadores/transformadores y productores de la pesca de pa-langre de superficie.

Aportamos valor añadido a los productos pesqueros antes de llegar al consumidor final.

Buscamos la eficiencia en la gestión de los recursos pesqueros para garantizar la sostenibilidad económica, social y medioambiental.

Fomentamos iniciativas de I+D+i para mejorar la competitividad colectiva.

Realizamos estudios para mejorar el conocimiento y transparencia de los mercados.

Fomentamos el consumo de las especies integradas en INTERFISH-ESPAÑA, poniendo en valor sus propiedades y características, facilitándole al consumidor transparencia en la información.

Favorecemos la implantación de buenas prácticas mediante la implicación de los participantes en la cadena de valor y cuyo beneficiario final sea el consumidor.

What we do?

Together we optimise the value chain of fishery products.

We defend the shared interests of fish marketers/processors and producers of surface longline fisheries.

We add value to fishery products before they reach the end consumer.

We seek efficiency in the management of fishery resources to ensure economic, social and environmental sustainability.

We promote R&D&I initiatives to improve collective competitiveness.

We carry out studies to improve market knowledge and transparency.

We promote the consumption of the species included in INTERFISH-ESPAÑA, highlighting their properties and characteristics, providing consumers with transparent information.

We encourage the implementation of good practices through the involvement of the participants in the value chain and whose final beneficiary is the consumer.



www.interfish.es
info@interfish.es

INTERFISH-ESPAÑA, formada por / consisting of:

PRODUCCIÓN / PRODUCERS



TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN / PROCESSING AND TRADE



Mako shark
Marrajo
(Isurus oxyrinchus)



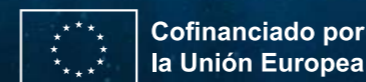
Swordfish
Pez Espada
(Xiphias gladius)



Blue shark
Tintorera
(Prionace glauca)



Déjate PESCAR por la SOSTENIBILIDAD y la CALIDAD.
Let yourself be FISHED by SUSTAINABILITY and QUALITY.



¿Qué es INTERFISH-ESPAÑA?

INTERFISH-ESPAÑA, es la única organización interprofesional pesquera en la que participan empresas de la comercialización, la industria y la producción pesquera para la representación y defensa de las especies **Tintorera** (*Prionace glauca*), **Pez espada** (*Xiphias gladius*) y **Marrajo** (*Isurus oxyrinchus*).

La producción total de las 3 especies en 2023, fue de **42.000 Tn** y esta Organización **tiene el 99% de representatividad** a nivel nacional de la pesquería de palangre de superficie. Conxemar por su parte, factura 10.346 millones de euros y genera 18.507 empleos directos.

La modalidad de **pesca de palangre de superficie** es **selectiva, sostenible y respetuosa** con los seres marinos. Además, las especies capturadas llegan a bordo enteras e intactas, cumpliendo altos estándares de calidad.

¿Quiénes somos?

Rama de la producción:

- Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (OPP Puerto de Burela, OPP-7).
- Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (OPROMAR, OPP-08).
- Organización de Palangreros Guardeses (ORPAGU, OPP-49).
- Organización de Productores Nacional de Palangre de Superficie (OPNAPA, OPP-88).

Rama de la transformación y comercialización:

- Asociación Española de Mayoristas, Transformadores, Importadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR).

What is INTERFISH-ESPAÑA?

INTERFISH-ESPAÑA is the only interprofessional fishing organisation in which companies from the fishing trade, industry and production sectors participate to represent and defend the species **Blue shark** (*Prionace glauca*), **Swordfish** (*Xiphias gladius*) and **Mako shark** (*Isurus oxyrinchus*).

The total production of the 3 species in 2023 was **42,000 Tn** and this organisation has **99% representation** at a national level of the surface longline fishery. Conxemar, for its part, has a turnover of 10,346 million euros and generates 18,507 direct jobs.

Surface longline fishing is selective, sustainable and respectful of marine life. In addition, the fish species caught arrive on board whole and intact, meeting high quality standards.

Who are we?

Production branch:

- Organización de Productores Pesqueros del Puerto de Burela (OPP Puerto de Burela, OPP-7).
- Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (OPROMAR, OPP-08).
- Organización de Palangreros Guardeses (ORPAGU, OPP-49).
- Organización de Productores Nacional de Palangre de Superficie (OPNAPA, OPP-88).

Processing and trade branch:

- Asociación Española de Mayoristas, Transformadores, Importadores y Exportadores de Productos de la Pesca y Acuicultura (CONXEMAR).

OUR PRODUCTS

Blue shark Tintorera (*Prionace glauca*)



Es una especie ampliamente presente en los océanos. Su carne, de textura firme y sabor suave, es fácilmente digerible. Su bajo contenido graso hace que sea una elección adecuada para una alimentación equilibrada. Aporta todas las proteínas y aminoácidos esenciales y destaca por su contenido en vitamina A y E, además de magnesio, potasio y fósforo.

It is a species widely present in the oceans. The firm-textured, mild-flavoured meat is easily digestible. Its low fat content makes it a suitable choice for a balanced diet. It provides all the essential proteins and amino acids and stands out for its vitamin A and E content, as well as magnesium, potassium and phosphorus.

Swordfish Pez Espada (*Xiphias gladius*)



El pez espada es característico de aguas tropicales y templadas. Nuestra flota lo captura en aguas oceánicas abiertas, alejadas de las costas. Es especialmente abundante entre septiembre y marzo. Se trata de un pescado semigraso, muy apreciado por la gran calidad de su carne. Gran fuente de nutrientes, como ácidos grasos omega 3, selenio, fósforo, vitaminas del grupo B, niacina, vitamina A y D.

Swordfish are characteristic of tropical and temperate waters. Our fleet catches them in open oceanic waters, far from the coast. It is particularly abundant between September and March. It is a semi-fatty fish, highly prized for the high quality of its flesh. It is a great source of nutrients, such as omega 3 fatty acids, selenium, phosphorus, B group vitamins, niacin, vitamin A and D.

Mako shark Marrajo (*Isurus oxyrinchus*)



El marrajo se encuentra a profundidades inferiores a los 500 metros, en el océano Pacífico, Atlántico, Índico, mar Mediterráneo y mar Caribe. Destaca por su contenido elevado en proteínas de alto valor biológico y un contenido moderado de grasa. Su carne es firme y sabrosa, de fácil digestión. Contiene vitaminas A y E, fósforo, potasio, magnesio y hierro.

Mako shark is found at depths of less than 500 metres in the Pacific, Atlantic, Indian, Mediterranean and Caribbean oceans. It is notable for its high protein content of high biological value and moderate fat content. Its flesh is firm and tasty, easy to digest. It contains vitamins A and E, phosphorus, potassium, magnesium and iron.

Recetario de Tintorera

Descubre nuestro recetario de Tintorera (*Prionace glauca*), con el que queremos facilitar a los consumidores siete formas creativas y deliciosas de preparar este pescado. Descárgalo ya y empieza a disfrutar de esta especie de carne magra y textura firme, apta para diversas preparaciones. (Idioma: Español).

Blue shark recipe book

Discover our Tintorera (*Prionace glauca*) recipe book, with which we want to provide consumers with seven creative and delicious ways to prepare this fish. Download it now and start enjoying this species of lean meat and firm texture, suitable for various preparations (Language: Spanish).

