

Nº 3

Año 4  
Julio 2003

# Noticias Pesqueras

## Una solla de clase B jamás se convertirá en una de clase A

Hessel van Urk, en su calidad de inspector independiente, es el responsable de la inspección del pescado suministrado a la subasta de Urk. Comentamos con él el control de calidad de la solla. Hessel hace una diferencia entre su propio dictamen y el de los comerciantes. En su calidad de inspector juzga el pescado según las normas de la UE. Los comerciantes tienen su opinión personal respecto a la calidad de la solla.

Hessel coteja la solla suministrada con las normas de la UE, antes de que sea comercializada. Al hacerlo, juzga varios aspectos. Por ejemplo, examina el color



de la solla. El lado oscuro debe ser de color marrón pardo brillante, con puntos de color naranja claro. La piel no debe presentar zonas sin escamas. “La solla

fresca es un pez hermoso y brillante, cubierto del remanente de su capa mucosa”, dice Hessel. “Las agallas de la solla deben ser de color rojo claro. Además, la carne tiene que ser firme”. Asimismo, Hessel mira a la solla a los ojos. “Un pescado fresco tiene los ojos brillantes. Se le ve la pupila. Si no se puede ver la pupila, o si los ojos están un poco hundidos, significa que la calidad es inferior.” Además de los ojos, Hessel usa el olfato al evaluar el pescado. “La solla debe oler fresca. El pescado que huele algo agrio o mohoso, ya no está fresco.”

### El viaje del pescado

La frescura de la solla suministrada, depende, entre otras cosas, de la duración del viaje. El pescado que tarda siete u ocho días en llegar a puerto, puede perder algo de su calidad. “Pero”, acentúa Hessel con énfasis, “los pescadores holandeses

*Freshness  
from  
Holland*

## Índice

Una solla de clase B jamás se convertirá en una de clase A

1



El pangasius se hace popular en poco tiempo

3

Los Países Bajos ofrecen un buen surtido de pescado de agua dulce

4



¿Desea saber más sobre el pescado holandés?  
¿Busca usted información sobre los suministradores de pescado holandeses?  
En tal caso, visite nuestro sitio web completamente renovado [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl)

ya no hacen salidas de más de una semana”. Además de la duración de la salida, el tratamiento que recibe a bordo del barco es de gran importancia para la calidad de la solla. Es muy sencillo, dice Hessel: “Una solla de clase B jamás se

### Calidad

En las subastas, los inspectores independientes juzgan la calidad del pescado. La mejor calidad de solla es la solla fresca del día, la llamada clase E, inmediatamente seguida por la clase A. El noventa por ciento de la solla suministrada por los pescadores holandeses tiene clase A. La clase B es notablemente inferior. El pescado que no puede admitirse para comercialización, es desechado.

Continúa en la página 2



convertirá en una de clase A". La solla llega a bordo fresca. Tratándola con cuidado, es como mejor se conserva esa frescura. Empieza ya con el tiempo que permanece en la red de arrastre. La solla que pasa sólo una hora en la red, sufre menos que la que tiene que esperar en ella tres horas hasta ser procesada a bordo".

#### A bordo

La solla debe ser procesada en cuanto llega a bordo. Cuanto antes, mejor. Los pescadores empiezan destripándola. El pescador debe hacer un corte curvado bien limpio a lo largo de las agallas. "Es decir, no cortar la carne", dice Hessel. Él mismo fue pescador, de manera que sabe de qué habla. "Primero se eliminan las tripas completamente, luego se lava el pescado. Este lavado se realiza en un tambor, en el que se lava una cantidad limitada de solla en abundante agua. Y es que en un tambor lleno de pescado, el agua no lo puede dejar bien limpio", explica Hessel. Después de lavada, se guarda la solla cubierta de una capa de hielo, en la cámara frigorífica del barco, hasta llegar al puerto.

#### Clase A

Hessel constata que, por lo general, la calidad de la solla suministrada por los pescadores neerlandeses, es buena. El 90% es de clase A. La base de una buena calidad de solla se sienta a bordo, y los pescadores holandeses lo saben.

#### Las normas pesqueras de la UE

Bajo las normas comerciales de la UE se entienden los requisitos legales que debe cumplir, según la UE, el pescado destinado al consumo. Al calificar el pescado, se presta atención a la clasificación basada en el tamaño y a determinados criterios de frescura.

#### Comercio

La solla suministrada en la subasta y controlada por Hessel, se procesa y se vende el mismo día. Al hacerlo, los comerciantes se rigen por sus propias normas de calidad. Prestan atención sobre todo al peso de la solla. Hessel: "El comerciante se fija en el porcentaje de filete que va a sacar de la solla. Una solla magra puede satisfacer las normas de la UE, sin llegar a satisfacer los deseos del comerciante. Por eso, el comerciante se informa acerca del lugar de captura, del método de captura aplicado y de la tripulación que ha procesado la solla. Normalmente, los comerciantes saben quiénes son los pescadores que suministran la calidad que ellos desean. Además, van a la subasta para poder evaluar personalmente el pescado."

Después de la compra, una parte de la solla pasa al mercado holandés como producto fresco, pero la mayor parte se procesa el mismo día en una de las empresas holandesas de pescado plano, congelándose una parte. La solla plana congelada se almacena o se transporta en cámaras refrigeradas a uno de los muchos compradores europeos. ■



*Freshness  
from  
Holland*

## Editorial

Desde siempre, Holanda es una nación mercantil. Ya en el siglo diecisiete, se encontraba por todo el globo terráqueo a holandeses en busca de mercancías interesantes. Por lo visto tenemos en nuestros genes olfato para los productos comercialmente interesantes, porque también hoy se encuentra a los holandeses hasta en los últimos rincones del mundo. Siempre en busca de nuevos productos.



En parte, esta búsqueda se basa en una mera necesidad. Las cuotas impuestas a nuestra propia flota se están reduciendo. Unas tres cuartas partes de todo el pescado que entra en los Países Bajos, es pescado importado.

Desde hace algunos años las cosas no le van bien al bacalao del Mar del Norte. Los comerciantes holandeses no han aguardado los resultados del proyecto para su recuperación, y han empezado activamente a buscar alternativas. El comercio pesquero holandés al por menor introdujo, con éxito, la tilapia. Otra alternativa es el pangasius. Un filete perfecto de precio razonable.

Así, últimamente, también Vietnam recibe con regularidad la visita de los holandeses. Algunas empresas ya han inaugurado una oficina comercial en este país.

Nuevos canales requieren nuevos enfoques. Por supuesto, los productos que entran por medio de la importación, han de cumplir con las severas normas de calidad holandesas; también los productos procedentes del último rincón del mundo. En la próxima boletín de noticias podrá leer más sobre este tema.

Tilly Sintnicolaas  
Director

# El pangasius se hace popular en poco tiempo

En respuesta a la baja en la oferta de ciertas clases de pescado, como el bacalao, el mercado pesquero y los consumidores van en busca de una alternativa rica y asequible. Esa respuesta es el pangasius. Hace unos tres años, el comercio neerlandés inició cautelosamente la importación de este pescado de agua dulce del Vietnam. Hoy día este pescado de vivero se comercializa en grandes cantidades. Su sabor neutro, la ausencia de espinas y el bajo precio, lo han hecho extremadamente popular.



En 1994 se realizaron los primeros intentos para criar pangasius. Hoy por hoy, se puede satisfacer con facilidad la demanda mundial de este pescado. El pangasius se cría en jaulas flotantes en el delta del Mekong, en Vietnam. Allí se procesa el pescado en modernas empresas, para ser exportado a todo el mundo en forma de filetes congelados.

## Clases de pangasius

Vietnam exporta tres clases de pangasius. El *Pangasius bocourti* tiene la mejor calidad, según dicen los conocedores. Este pescado se exporta principalmente a los Estados Unidos.

El *Pangasius hypophthalmus* es menos graso y, por lo tanto, popular sobre todo en Europa. Además existe el *Pangasius micronemus*, que se vende menos en Europa. En opinión de algunos comerciantes, esta clase es de menor calidad.



El *Pangasius bocourti* es más graso (casi dos veces más graso) que el *Pangasius hypophthalmus*. Este último necesita sólo entre seis y ocho meses para alcanzar un peso de un kilo aproximadamente, el momento en que está listo para el consumo. En cambio, el *Pangasius bocourti* necesita de doce a catorce meses para alcanzar el peso necesario para su comercialización.

## Filetes

El pangasius se ofrece sobre todo en forma de filetes, sin piel ni espinas. El color de los filetes del Pangasius va de blanco resplandeciente a rosa claro. Los consumidores europeos prefieren los filetes blancos.

Para obtener filetes blancos, los procesadores del pescado dejan desangrar el pescado antes de filetearlo a mano. Luego se glasea y se congela. Después de descongelar el pescado, el consumidor tiene a su disposición un filete de perfecta calidad.

## Sabor neutro

La carne del pangasius tiene un sabor neutro y una estructura firme. Por esas razones, combina muy bien con otros productos, y es adecuado para todo tipo de preparación.



Freshness  
from  
Holland

## Instituciones

El pangasius goza de gran popularidad entre los cocineros de restauración colectiva: el pescado se ofrece en medidas uniformes, por lo que es muy adecuado para preparación en grandes cantidades, y el precio es muy razonable.

## El pangasius se suministra en filetes de

- 70 - 120 gramos
- 120 - 170 gramos
- 170 - 220 gramos

## El comercio holandés

Originariamente, los vietnamitas exportaban el pangasius sobre todo a los Estados Unidos. A consecuencia de la llegada de los viveros americanos de perca del norte, disminuyó la demanda estadounidense de pangasius y los vietnamitas fueron en busca de nuevos mercados, poniendo los ojos en el consumidor europeo que prefiere el filete sin espinas y de sabor neutro.

Los comerciantes holandeses de pescado tienen gran experiencia en la exportación y en la importación de pescado. En el curso de la historia han demostrado su interés por probar productos nuevos. Así, pues, resultó lógico abrirle las puertas al pangasius. Algunos comerciantes holandeses fueron a visitar las empresas procesadoras en Vietnam para cerciorarse de la calidad de este pescado. Actualmente, son varios los comerciantes holandeses que tienen pangasius en su surtido. ■

¿Desea recibir las Noticias Pesqueras por correo electrónico? Comuníquenoslo a través de nuestro sitio web [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl)

# Los Países Bajos ofrecen un amplio surtido de pescado de agua dulce

La mayor parte del pescado de agua dulce capturado o criado en los Países Bajos se exporta a países que tradicionalmente tienen pescado de agua dulce en el menú, como Francia, Suiza, Alemania, Bélgica e Italia. En 2001, Holanda exportó pescado de agua dulce por un valor de casi 170 millones de euros. Esto equivale a unos 27 millones de kilos de pescado. Internacionalmente, los comerciantes holandeses de pescado de agua dulce tienen una buena reputación gracias a la calidad y el surtido que ofrecen, constantes y buenos.

El surtido de pescado de agua dulce consta, entre otras clases, de lucio, perca, lucioperca, carpa y anguila. El pescado es fileteado, destripado, ahumado u ofrecido fresco sobre hielo. De estos pescados, la anguila es un importante producto para la exportación.

## Anguila

La anguila holandesa se aprecia por su suave estructura. Más del 95 por ciento de la anguila que se ofrece a la venta se cría en viveros. En Holanda se encuentran unos 60 criaderos de anguila, que producen unas 4.200 toneladas anuales de anguila. La anguila de vivero, se cría en circunstancias constantes por lo que alcanza antes el peso de consumición. La anguila de vivero se ahuma, se filetea y se empaqueta al vacío. Este tipo de anguila se vende sobre todo empaquetada en los supermercados holandeses o de otros países.

En Holanda se captura la anguila salvaje a escala reducida en el lago IJsselmeer y en los ríos. El crecimiento de la anguila salvaje depende de las circunstancias naturales, como la presencia de alimentos

y la temperatura del agua. Por eso necesita más tiempo para alcanzar el peso de comercialización. Esta anguila se suele vender entera, entre otros países, a Alemania y Bélgica.

En el embalaje se menciona el país de origen de la anguila, tanto si se trata de la anguila de vivero como de la anguila salvaje. El precio que se paga por la anguila salvaje suele ser algo más elevado que el de la anguila de vivero.

## Desde países lejanos

Los comerciantes holandeses siempre están mirando más allá de las fronteras nacionales, también en lo que se refiere al pescado de agua dulce. Además del pescado de agua dulce típicamente holandés, los comerciantes holandeses ofrecen pescado de agua dulce procedente de viveros holandeses o internacionales como el perro del norte, la perca del Nilo, la tilapia y, desde hace poco, el pangasius. Hoy por hoy, el perro del norte, la perca del Nilo y la tilapia son pescados muy conocidos en el comercio pesquero. ■



*Freshness  
from  
Holland*

## Edita

Noticias pesqueras es una publicación de la fundación Oficina Holandesa de Pescado en Rijswijk, Países Bajos. La Oficina Holandesa de Pescado se ocupa de la promoción colectiva del sector pesquero neerlandés.

El boletín "Noticias Pesqueras" aparece en seis idiomas: neerlandés, alemán, francés, español, italiano e inglés.

Oficina Holandesa  de Pescado

### Edición y redacción:

Oficina Holandesa de Pescado.

Apartado de Correos 72

2280 AB RIJSWIJK, Países Bajos

Tel. + 31 70 - 33 69 655

Fax + 31 70 - 39 52 950

### Correo

electrónico: [info@dutchfish.nl](mailto:info@dutchfish.nl)

Website: [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl)

### Suscripciones:

Las Noticias Pesqueras le serán enviadas gratis cuatro veces al año.

