

Noticias Pesqueras

*Freshness
from
Holland*

Índice

La importación holandesa de pescado fresco **1**

Los TAC y las cuotas **2**

La tilapia holandesa goza cada vez de más aceptación **3**

Visita a la ESE **4**

La importación holandesa de pescado fresco El transporte aéreo salva distancias

Está creciendo la demanda de pescado fresco, mientras que el suministro de pescado en las subastas holandesas disminuye. Los vendedores de pescado holandeses responden buscando alternativas. La distancia no cuenta. Los comerciantes holandeses de pescado lo importan fresco de todas las partes del mundo. El transporte debe ser rápido y bueno: el transporte aéreo ofrece la solución.

En el aeropuerto de Schiphol aterrizan todos los días aviones cargados de productos frescos. En 2003 se transbordaron 1,3 millones de toneladas de productos, de las cuales el 5 por ciento era pescado. Por vía de este aeropuerto, se importaron unas 26.000 toneladas de pescado y se exportaron unas 42.000 toneladas. A título comparativo: en 2002 "aterrizaron" en las subastas holandesas un total de 118.000 toneladas de pescado fresco.

Aeropuerto de Schiphol

La importación por vía aérea consiste principalmente en clases africanas como tilapia, perca del nilo o merluza. Pero también se transporta, fresco y sobre muy largas distancias, el bogavante de Canadá, la anguila

La importación y exportación holandesas total de pescado en 2001

Importación:

623.561.000 kilos 1.396 millones de euros

Exportación:

804.536.000 kilos 1.964 millones de euros



fotografía del Schiphol Group

de Irlanda, el atún de Indonesia y el salmón de Canadá o de los países escandinavos.

En el caso del pescado fresco procedente de lugares lejanos, la calidad es de mayor

Continúa en la página 2

importancia. Para poder vigilar en el sitio el proceso de producción y la calidad del pescado fresco, las empresas holandesas invierten en la infraestructura local y en las empresas de procesado o establecen allí a sus propios representantes.

Transporte refrigerado y rápido

Para el transporte de pescado fresco, la velocidad y la buena refrigeración son condiciones indispensables. El pescado se refrigera inmediatamente después de su captura y muchas veces se transporta embalado en termoplástico relleno de hielo.

Después del embalaje es crucial iniciar el transporte lo antes posible. Schiphol dispone

de una extensa red aérea. Por eso, los importadores pueden elegir entre un amplio surtido de destinos y vuelos, lo que es muy importante para poder suministrar el pescado fresco constantemente y por un precio razonable.

Schiphol dispone de modernos puntos de inspección que asisten a los importadores en el rápido despacho aduanero del pescado. Una vez realizado el control por las aduanas y las autoridades de inspección, la carga se transborda inmediatamente o se transporta a una de las empresas de procesado pesquero cercanas. Aquí se califica de nuevo el pescado, se procesa y empaqueta antes de enviarlo a su destino definitivo, normalmente otro país europeo. ■



*Freshness
from
Holland*

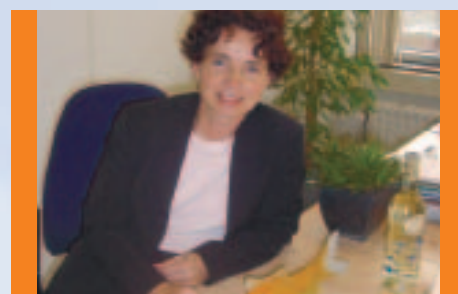
Editorial

Para el sector pesquero neerlandés, el mes de diciembre fue muy emocionante. El consejo biológico para la cantidad de solla que se permite capturar implicaba una baja del 40 por ciento. Una decisión en este

Los TAC y las cuotas: Los instrumentos de la política pesquera europea

Todos los años, los ministros europeos de Agricultura y Pesca acuerdan la cantidad de pescado que los pescadores de los estados miembros de la UE y Noruega podrán capturar en el año siguiente. Estos son los llamados TAC (Total Allowable Catch). Los ministros se esfuerzan por convenir acuerdos duraderos sobre la captura. Acuerdos que sirvan tanto los intereses de los pescadores como los del pescado. Los TAC se reparten entre los estados miembros de la UE conforme a una llave de distribución fija. Estas son las cuotas.

Para Holanda, los TAC para el pescado plano (la solla y el lenguado) son de gran importancia. Para el año 2004, el TAC para la solla bajó con un 17 por ciento. Además, se convinieron acuerdos adicionales relacionados con la solla para poder realizar un proyecto estructural de recuperación. Aumentó, aunque con restricción, el TAC para el lenguado del Mar del Norte. El TAC para el arenque se elevó a 460.000 toneladas. ■



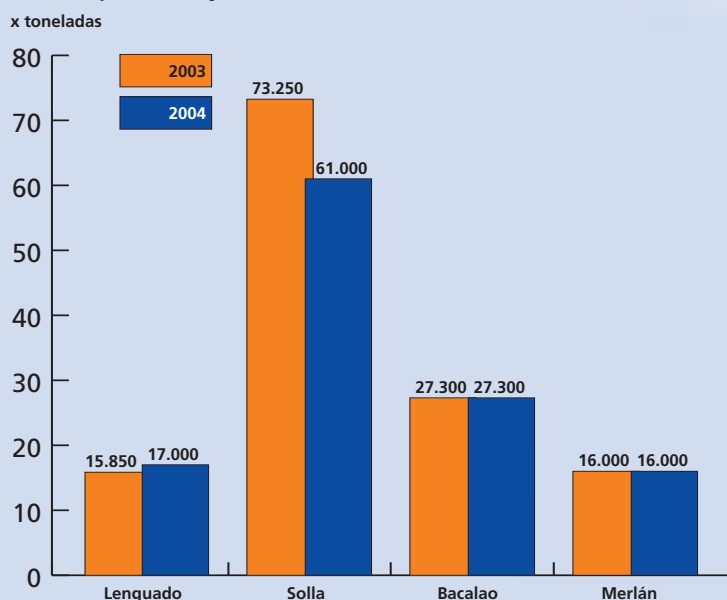
sentido habría sido catastrófica para el sector, pues económicamente, la solla es una de las clases de pescado más importantes. Finalmente, los ministros Europeos de Agricultura y Pesca acordaron una baja del 17 por ciento del TAC (Total Allowable Catch) de solla. Comparada con una baja del 40 por ciento, es un resultado aceptable, pero sigue siendo una decisión que puede tener grandes consecuencias para el sector. El impacto de estas consecuencias se verá en el curso de este año.

A consecuencia de estas disminuciones de los TAC, las empresas optan cada vez más por importar el pescado. La tilapia es un buen ejemplo de pescado importado con una creciente aceptación. El aeropuerto de Schiphol desempeña un papel clave, motivo para concienciarnos de lo que este aeropuerto significa para el sector pesquero.

Finalmente, este año, del 4 al 6 de mayo, tendrá lugar en Bruselas la feria pesquera internacional más importante, la European Seafood Exposition (ESE). La Oficina Holandesa de Pescado montará en la ESE el Pabellón Holanda en el que este año participarán 11 empresas holandesas. En la última página encontrará más información acerca de esta feria. ¡Con una buena preparación aprovechará mejor su visita a la feria! Me encantará saludarle en la European Seafood Exposition.

Tilly Sintnicolaas
Director

Los TAC para 2003 y 2004



La tilapia holandesa goza cada vez de más aceptación

Ya antes de nuestra era, la tilapia gozaba de gran popularidad entre los griegos y los egipcios. Hasta hace poco, nosotros, los europeos, apenas sí conocíamos este pescado. En los años noventa se introdujo con éxito, respondiendo a la reducción de la oferta de pescado fresco a las subastas europeas.



Disponible durante todo el año

Se puede suministrar tilapia fresca durante casi todo el año. Esto la hace interesante para el mercado, sobre todo en periodos de escaso suministro de otras clases de pescado fresco.

La tilapia incuba sus crías en la boca. Las hembras desovan. Después de la fertilización, la hembra toma en la boca un bocado de huevecitos. Tras una semana salen las larvas y la hembra las suelta. Si las circunstancias son favorables, una sola larva puede llegar a pesar un kilo antes de un año.

Pescado fresco de África

Todas las semanas, los comerciantes holandeses importan tilapia fresca de Zimbabwe y de Zambia. En esos países se cultiva este pescado, se sacrifica y se exporta fresco en avión. En menos de 24 horas después de capturada, la tilapia llega a los Países Bajos para su procesamiento. Una parte del pescado importado se destina al mercado holandés, la mayor parte se exporta a Francia, España, Italia y Alemania. Además de tilapia fresca, Holanda importa tilapia congelada de Tailandia y Taiwán.



En 1999 se empezó a cultivar tilapia en Holanda. Pasados los prudentes comienzos, ahora, el país cuenta con una producción de 500 toneladas anuales. El cultivo de tilapia en Holanda se somete a rigurosos controles. Según se desprende de varias pruebas de degustación, la tilapia holandesa forma parte del segmento superior.

Filetes sin espinas

La tilapia es un pescado poco graso de carne blanca firme y de una estructura fina. La tilapia es apta para un amplio consumo, ya que se ofrece a la venta libre de espinas, su carne es jugosa y no “sabe demasiado a pescado”. Las tilapias pequeñas se comen enteras. Los filetes se pueden preparar de distintas maneras.



*Freshness
from
Holland*

El pescado de vivero se suministra en un tamaño uniforme, lo que lo hace muy apto para el catering y la restauración colectiva. El filete de la tilapia holandesa cultivada pesa entre los 100 y los 200 gramos. ■

Valor alimenticio y energético medio por 100 gramos de filete:

Kcal.	83
Proteínas	19 gramos
Grasa	1 gramos
Colesterol	55 mg
Sodio	37 mg
Potasio	363 mg
Calcio	6 mg
Hierro	0,5 mg

Visita a la ESE

Preparando bien su visita a la European Seafood Exposition (ESE), usted ahorrará tiempo. Información importante:

Es importante prepararse bien para que su visita a la ESE tenga el resultado deseado. En el sitio web de la Oficina Holandesa de Pescado www.dutchfish.nl encontrará información acerca de la feria y de las empresas holandesas participantes.

Guía holandesa de la importación y exportación

En el puesto de la Oficina Holandesa de Pescado, situado en el Pabellón Holanda, en la sala 6, los visitantes de la feria podrán recoger una guía gratuita de la importación y exportación. En esta guía encontrará una relación de todos los importadores y exportadores holandeses de pescado y sus productos.



Los participantes holandeses de la ESE

Los comerciantes de pescado holandeses mantienen buenos contactos con sus compradores y suministradores en todo el mundo. El pescado se suministra en muchas calidades. Por el contacto personal, los empresarios conocen claramente la calidad exacta que desean sus clientes. Las distancias son demasiado grandes para poder visitar a los clientes y suministradores con regularidad, pero la ESE salva estas distancias. En poco tiempo se mantiene el contacto con muchas relaciones. Por eso el comercio pesquero holandés está bien representado en la feria en Bruselas.

Horario de apertura de la ESE en Bruselas:

4 de mayo de 10.00 a 18.00 horas
5 de mayo de 10.00 a 18.00 horas
6 de mayo de 10.00 a 16.00 horas

El Pabellón Holanda en la sala 6

Varias empresas pesqueras participarán en el Pabellón Holanda en la sala 6. Presentándose conjuntamente, dichas empresas se perfilan explícitamente como suministradores holandeses de pescado. Esto ofrece una plusvalía, sobre todo a los productos holandeses como la solla, los mejillones o el arenque. ■



*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

Website: www.dutchfish.nl

Suscripciones:

Las Noticias Pesqueras le serán enviadas gratis tres veces al año

Participante	Puesto	Participante	Puesto
Anova Food <i>¡Lo mejor del pescado exótico!</i>	10	Oficina Holandesa de Pescado <i>Toda la información sobre el sector pesquero.</i>	1120
Aquamossel/ De Barbé Groep <i>Una empresa que actúa en el terreno internacional y que se especializa en mejillones frescos.</i>	1024	Ouwehand's Rederij en Visverwerking <i>Los productos de nuestro surtido a los que dedicamos más atención son el arenque y el "kibbeling".</i>	1015
Bertus Dekker Seafood <i>La ESE es para nosotros el mejor medio para mantener los contactos personales.</i>	923	Platvis Holland <i>Productor de varios tipos de filetes de pescado; sobre todo de pescado plano.</i>	1020
Evimare Fish <i>Dispone de amplia experiencia en el comercio pesquero mundial.</i>	1019	Slothouber Seafood <i>Es el único en ofrecer exclusivamente al mercado europeo la marca Fishermans Choice®.</i>	915
The European Fish Company / The Fish Company <i>¡El pescado congelado desde un punto de vista refrescante!</i>	1118	Visscher Seafood <i>Importa el salmón fresco directamente de Noruega.</i>	915
Friends Fish and Trading <i>Suministra pescado de la región del Caribe.</i>	919		

