

Noticias Pesqueras

Los revestimientos amplían el surtido pesquero holandés

Tratándose de comida, los consumidores prefieren un producto de preparación fácil y rápida, que además sea rico. El pescado provisto de un revestimiento, una capa crujiente, parece ser la respuesta. Se prepara con facilidad y se presenta en varios sabores. Tanto en Escandinavia como en Alemania y Europa del Sur, se aprecia cada vez más este producto pesquero.

Un revestimiento es una capa crujiente que reboza el pescado. Este revestimiento normalmente consiste en tres capas: una masa, pan rallado y un spray. La masa se aplica para que se adhiera mejor el pan rallado. El spray forma una protección fina para, por ejemplo, impedir la desecación del producto. Variando la composición del pan rallado, se crea toda una serie de productos. Combinándolos con hierbas o adobos, los revestimientos añaden sabor al pescado. A veces, se usan capas para dar cohesión al producto como, por ejemplo, en el caso de la croqueta de gambas.



Adecuados para el horno

Antes se solían preparar los productos provistos de un revestimiento firiéndolos en aceite o en mantequilla. Actualmente también se presenta una línea de productos pesqueros para preparar en el horno. La particularidad de estos productos es que no es necesario cocerlos de antemano, lo que favorece tanto la producción como la preparación casera. La preparación en el horno es una buena alternativa al frito. Como no hace falta freírlo, el producto contiene menos grasa y, al prepararlo, no se producen olores desagradables. Lo que hace el consumidor es poner el pescado empanado en el horno precalentado a 220 °C. Un producto congelado tarda dieciséis minutos en hacerse. Un producto fresco tarda sólo diez minutos.

Revestimientos cada vez más finos

Existe la tendencia a desarrollar revestimientos cada vez más finos, de manera que se mantenga mejor el sabor del producto original. Por ejemplo, los procesadores holandeses aprecian mucho el tipo de masa que se aplica para preparar el tempura japonés, que es un revestimiento crujiente compuesto de varias capas de masa. Una alter-

*Freshness
from
Holland*

Índice

Los revestimientos amplían el surtido pesquero holandés **1**

Proyectos para el restablecimiento de la población de la solla **2**

La distribución mundial del pescado congelado holandés **3**

El camarón del Mar del Norte, una clase especial **4**



Si busca información acerca de los suministradores neerlandeses de pescado, visite la página web www.dutchfish.nl.

nativa para los revestimientos es el empolvoreado (predusting). Consiste en la aplicación de una capa muy fina de pan rallado, algo más gruesa que el polvo. Aplicando este empolvoreado es posible cambiar el color o el sabor del producto.

Las posibilidades que ofrece la aplicación de revestimientos parecen inagotables. El año pasado, en una feria realizada en Alemania, se introdujeron filetes de pescado revestidos que se pueden preparar en el horno. Este año, durante una feria realizada en Bélgica, se amplió el surtido de productos para el horno introduciendo el mejillón rebozado que, sacado del congelador, se prepara directamente en el horno. Otra novedad para la preparación en el horno es el 'kibbeling', un producto de barritas de pescado blanco revestidas de tempura. El kibbeling ha sido hasta ahora el producto típico para freír en aceite, pero en adelante también se podrá preparar en el horno. Actualmente está en desarrollo un producto pesquero que sale del microondas con una capa crujiente. ■

Introduciendo los revestimientos, se crea la posibilidad de presentar una amplia variedad de productos en base a una sola clase de pescado.

Proyectos para el restablecimiento de la población de la solla

La solla es un producto extremadamente importante para la flota de cúteres neerlandesa. El TAC (Total Allowable Catch)-2004 para la solla, uno de los más bajos de la historia, fue un golpe muy duro. Sobre todo porque las capturas de solla resultan relativamente buenas. A consecuencia de ello, los pescadores neerlandeses han presentado sus propios proyectos para equilibrar y restablecer la población de la solla.

Ben Daalder, el líder de los pescadores que marinan los cúteres, acentúa que la actual generación de pescadores consiste en jóvenes empresarios responsables que quieren continuar pescando también en el futuro. Ellos son los primeros en reconocer la importancia de una población sana de solla. Para su realización, desean contribuir entablando una discusión constructiva con los gerentes del Mar del Norte, con los que quieren establecer normas claras, teniendo en cuenta sobre todo la experiencia de los mismos pescadores; normas que cuenten con el apoyo de la totalidad del sector.

El líder no tarda en admitirlo. La población de la solla actual es evidentemente inferior a la de principios de los años ochenta. En su opinión, esta es una consecuencia lógica de evoluciones naturales. Al mismo tiempo aprovecha la ocasión para señalar que la población de la solla no es tan baja como lo hace suponer el TAC actual para la solla. La experiencia de los pescadores en el mar es mucho más positiva. Hay mucha solla. Daalder: "Ha llegado el momento de salir de este hélice descendente. Por eso hemos desarrollado algunos proyectos que contribuirán a la estabilización y la mejora de la población de la solla". Estos proyectos consisten, entre otras cosas, en la disminución de la actividad pesquera, respetar los peces con huevas maduras (el pez en el periodo de la reproducción), adaptaciones técnicas y la minuciosa investigación acerca de los descartes (discards).

Disminución de la actividad pesquera

Los pescadores han convenido en evitar la pesca en ciertas regiones con muchos peces pequeños.

Respetarán dichas regiones hasta que haya desaparecido de las mismas la gran concentración de peces por debajo de la talla. Al mismo tiempo se limitará la actividad pesquera aumentando el número de semanas en que los buques no salen de puerto. También se está considerando una gran reorganización de la flota de cúteres. El líder de los pescadores dice que se piensa en un saneamiento cálido, lo que quiere decir que son los mismos pescadores los que deciden si abandonan o no la pesca.

Una de las adaptaciones técnicas consiste en un experimento práctico con la red de arrastre con impulso. Este experimento debe poner en claro si el uso de la red de arrastre con impulso supone una buena alternativa para la pesca tradicional con red de arrastre de vara provista de cadenas despertadoras. Usando el impulso, se ahuyentan los peces del fondo del mar por medio de impulsos eléctricos. Esta forma de pesca causa menos daño a la vida en el fondo del mar que las cadenas despertadoras.

Los pescadores holandeses opinan que la evaluación de la situación de la solla deja mucho que desear. La investigación acerca de los descartes deberá sacar a luz la verdadera situación en el Mar del Norte. Por eso, los pescadores tomarán parte en dicha investigación. No sólo suministrarán información relativa al pescado con valor comercial, sino que al mismo tiempo facilitarán datos acerca de los descartes. Los pescadores esperan que dicha investigación conduzca al uso de cifras más fidedignas y que dé una imagen más realista de la población de solla. Hace poco se puso en marcha a bordo de los cúteres, la investigación relativa a los descartes. ■



*Freshness
from
Holland*

Importancia del pescade durante las fiestas de navidad

De nuevo se acercan las fiestas de Navidad. El último mes del año es un mes importante para el sector pesquero. Todo el mundo está ocupado en suministrar a los compradores pescado exótico de buena calidad. En más de una cena se presentarán clases exclusivas de pescado como rodaballo, lenguado, bogavante, ostras o camarones del Mar del Norte.



A finales del año, la venta de ostras alcanza su cúspide. En esa época, las ostras están en su mejor momento: cremosas y carnosas. Los últimos años, el abastecimiento de ostras de Zelanda se duplicó de 20 a 40 millones de ejemplares. Con ello, Holanda, es, tras Francia, el segundo país exportador de ostras dentro de la UE. La mayoría de las ostras se exportan a Bélgica, seguida por Italia y varios países más.

Pero, para el sector pesquero, los últimos meses del año también son emocionantes en otros aspectos. En ese periodo se determinan los TAC y las cuotas para el año siguiente y, con ello, la cantidad de pescado que podrá suministrar la flota neerlandesa. Los TAC para los pelágicos y el pescado plano son de gran importancia para la pesca neerlandesa.

Por último, con el año nuevo se está acercando también la European Seafood Exposition (ESE). Las preparaciones ya están en plena marcha. Puede anotar la fecha en su agenda: del 26 al 28 de abril de 2005. En 2005, el Pabellón Holanda será aún más grande que el año anterior. Como siempre, encontrará a los 18 participantes en la sala número 6.

Le deseo felices fiestas y ¡un buen inicio del año nuevo!

Tilly Sintnicolaas
Director



La distribución mundial del pescado congelado holandés

El pescado resiste mejor al proceso del congelado que la carne. Congelando el pescado rápidamente y con cuidado y almacenándolo en las condiciones adecuadas, la calidad seguirá siendo óptima. El consumidor casi no nota la diferencia entre un filete de pescado congelado y uno fresco.

Congelar el pescado es una manera perfecta para conservarlo y transportarlo. Desde Holanda se exporta mucho pescado congelado, sobre todo las clases tradicionales holandesas de pescado plano: la solla, el lenguado, el gallo y la platija. El rodaballo y el rémol se destinan más bien al mercado neerlandés.

La solla

La solla es un producto importante en el mercado de pescado congelado. La solla se vende mucho entera, pero más aún en filetes, a clientes en, entre otros países, Italia, Alemania, Escandinavia, Israel y Estados Unidos. El suministro de solla se realiza durante casi todo el año. Holanda también ofrece alternativas a este popular pescado plano, como, por ejemplo la *yellow fin sole*. Este es un pescado plano capturado por las traineras rusas sobre todo delante de las costas de Terranova. Se lleva a tierra firme en China, para después ser exportado, por vía de Holanda, a compradores en todo el mundo.

El gallo

Los ejemplares de gallo no muy grandes pero de la mejor calidad se venden enteros al Japón. Los japoneses los procesan a la manera tradicional, poniéndolos en salmuera y secándolos. El filete de gallo también se exporta a Francia y Bélgica.

Un hecho notable es que cada país tiene sus preferencias tratándose de pescado plano. Los italianos comen solla, pero no comen gallo. En Francia y Bélgica, sin embargo, se come el gallo, pero la solla no. Un vendedor de pescado no sabe explicar estas diferencias: "Para mí, se trata de una diferencia cultural que ni siquiera una gran variedad en el pescado suministrado puede hacer cambiar".

La platija

La platija es una clase de pescado plano menos conocida. Este pescado se exporta, entre otros países, a Israel, Alemania e Italia. La platija rebosada se vende a los países escandinavos. La platija de mejor calidad se vende, despojada de su piel, sobre todo a los Estados Unidos.

La conservabilidad del pescado congelado

La conservabilidad del pescado fresco, depende de la clase. Por ejemplo, al pescado graso se le pondrá antes un sabor a aceite de hígado de bacalao. Además, en el pescado graso se puede producir antes un deterioro causado por enzimas. En los peces de la familia del bacalao, como el bacalao, el abadejo, el eglefino o el merlán, se encuentra una enzima que produce aldehído fórmico. Este aldehído fórmico causa una penetrante olor y endurece la carne del pescado. Esta es la razón por la que el pescado tipo bacalao se preserva menos tiempo que, por ejemplo, el pescado plano. La solla congelada es conservable entre 15 y 18 meses. Pero al fijar la conservabilidad, también los deseos del comprador desempeñan un papel importante. Por ejemplo, muchos supermercados exigen que se fije en 12 meses como máximo, el periodo en el que se garantiza la conservabilidad, algo que los vendedores tienen en cuenta al determinar la fecha límite de consumo.

Vigilancia de la calidad

El pescado congelado es menos vulnerable que el pescado fresco, pero también los productos congelados deben manejarse con cuidado. Es aconsejable que los compradores controlen los productos congelados al recibirlos, prestando atención a varios asuntos. Por ejemplo, no debe interrumpirse la cadena refrigeradora. El embalaje debe estar intacto y provisto de las etiquetas correspondientes, con, entre otras cosas, el número UE del vendedor, y la información relativa a su origen y cualidades. Asimismo debe indicarse si se trata de un pescado capturado o criado en vivero, la relación entre los pesos bruto y neto y la fecha límite de consumo.

Peso bruto-neto

Para evitar la desecación del pescado, se glacea, igual que otros productos congelados. Glacear quiere decir aplicar al producto una fina capa de agua antes de que se proceda al congelado. Este glaseo, debe mencionarse. La relación entre el peso bruto y neto (después de escurrir el producto) debe ser evidente para el comprador.



Freshness
from
Holland

La nueva guía de importación y exportación

En abril se presentará la nueva guía de importación y exportación de la Oficina Holandesa de Pescado. En esta guía encontrará una relación actual de todos los importadores y exportadores de pescado holandeses. Solicite la guía gratuitamente a www.dutchfish.nl.



No se permiten coloraciones impropias. Una coloración amarilla en los bordes del pescado, que se deshace al tocarla, puede indicar una quemadura producida al congelarlo. Este tipo de quemadura (desecación) significa que el pescado no se congeló bien o que el proceso de congelado duró demasiado tiempo. Después de descongelarlo, el pescado debe reunir todas las exigencias que se imponen al pescado fresco. ■

El camarón del Mar del Norte, una clase especial

En Holanda, la pesca de camarones, aun siendo la rama más pequeña de la pesca marítima, ofrece un producto que representa una clase especial, el camarón del Mar del Norte. Según los conocedores, este camarón es el más rico. La mayor parte de los camarones del Mar del Norte se descarga en otoño.

El camarón del Mar del Norte también se llama camarón holandés o camarón pardo. Su nombre científico es *Crangon crangon*. Este camarón se captura en las aguas arenosas delante de las costas belgas y neerlandesas y al sur de Irlanda. El camarón del Mar del Norte es de color arena, mientras que la piel bajo el caparazón va de rosa a amarilla. Antes de ser pelado, mide entre 5 y 8 centímetros. En las partes más profundas del Mar del Norte también se pesca el camarón común rojo. Este camarón es un poco más grande y más rojo que el camarón del Mar del Norte.

Abreviaciones:

HLSO (headless, shell on):

sin cabeza, con caparazón

HOSO (headon, shell on):

con cabeza, con caparazón, sin pelar

IQF (individually quick frozen):

congelado suelto

Semi-IQF: congelado en bloque en una cajita

PD (peeled & deveined):

pelado y con el tubo intestinal eliminado

PUD (peeled & undeveined):

pelado, con el tubo intestinal no eliminado

U/5 (under): 5 o menos por unidad de peso

Pesca y piscicultura

Desde siempre, los pescadores neerlandeses han conseguido hacerse con mucha experiencia en el terreno del comercio, el procesado y la exportación de camarones. Su especialidad es el camarón del Mar del Norte. Además, importan, procesan y transportan diferentes tipos de camarones tropicales, como el camarón rosa o tigre (*Penaeidae*). Muchos de estos camarones últimamente se crían en embalses a lo largo de la costa de, por ejemplo, Tailandia o Indonesia. Aparte de los camarones de agua salada, también existen camarones de agua dulce como los camarones gigantes de agua dulce (*Macrobrachium rosenbergii*).

Camarones para todos los gustos

Cada camarón es diferente, igual que los deseos de los clientes. Para las empresas procesadoras esto significa mucho trabajo a medida. Los vendedores holandeses son capaces de suministrar toda clase de camarón en todo momento, para la venta directa o para el tratamiento ulterior, por ejemplo, en ensaladas. Para los camarones frescos, el transporte rápido y refrigerado es de

Consejo de almacenaje: los camarones frescos se conservan mejor a temperaturas que van de 0 °C a 4 °C.

gran importancia. Por eso, las empresas neerlandesas disponen de un aparato logístico propio en el que pueden confiar.

Las empresas neerlandesas disponen de laboratorios que siguen el camarón desde el momento de su captura o compra hasta el momento de su entrega al comprador. Los inspectores toman continuamente muestras para controlar la calidad. Al mismo tiempo controlan la presencia de sustancias nocivas y de aditivos. Un vendedor de camarones explica la importancia de este control de la calidad, que distingue a Holanda: "Los clientes no sólo compran camarones sino también seguridad; la garantía de que los camarones son de buena calidad. En el curso de muchos años, hemos adquirido profundos conocimientos de los camarones, su procesado y su conservación. Esta experiencia no tiene par".

Así, Holanda es el eje del comercio europeo de camarones.

Indicación en la etiqueta

Hay muchas clases diferentes de camarones, que, además, se presentan de maneras distintas. Por eso se encuentra en el embalaje la información necesaria, por ejemplo, el nombre científico, la fecha límite de consumición, el peso neto, la forma de embalaje, el país de origen, pesca o criado en vivero e indicación del tamaño. También se describe la cualidad del producto, como crudo, escalado, cocido, con cabeza o sin cabeza, fresco o congelado.

Características de buena calidad

El camarón fresco tiene un olor y un aspecto frescos. Si el camarón se pone pegajoso, se está deteriorando la calidad. El que se ponga pegajoso no es tan grave, con tal de que no vaya acompañado de un olor penetrante a amoníaco y un sabor amargo. También el embalaje puede revelar la mala calidad de los camarones. El embalaje abombado puede indicar que los camarones están en malas condiciones.

Los Países Bajos importan camarones de producción sostenible

Los Países Bajos, Indonesia y Malasia cooperan para promover el comercio de camarones de producción sostenible. Por ejemplo, los comerciantes holandeses insisten en que Indonesia y Malasia deben adaptar sus procesos de producción a las normas europeas. ■



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

 La hoja informativa Noticias Pesqueras en parte es financiada con ayuda de la Unión Europea.

