

Nº 2

Año 5
septiembre 2004

Noticias Pesqueras

*Freshness
from
Holland*

Índice

Crecimiento de los
viveros holandeses **1**

Holanda ofrece
la mejor calidad de
pescado fresco **3**

Los mejillones holandeses:
naturaleza pura **4**

Crecimiento de los viveros holandeses

Los criadores de pescado garantizan el suministro constante de pescado de máxima calidad. De esta manera, la piscicultura complementa la pesca holandesa. Holanda siempre ha estado fuerte en cuanto al suministro de pescado fresco. Pero, además, en los años noventa, empezó a crecer la piscicultura. Dos de las clases que se crían son el siluro y la anguila. Produciendo estas dos clases de pescado, la piscicultura holandesa ha conquistado una posición ciertamente pequeña, pero excepcional en el mercado europeo. Hasta hace poco, los criadores de pescado holandeses aspiraban al crecimiento de la producción. Últimamente, el acento está en la introducción exitosa de clases nuevas.

A fines de los años setenta, nació en Holanda el interés por la piscicultura. Al desarrollar los viveros, había que tener en cuenta el variable clima y la escasez de espacio. Así, los piscicultores desarrollaron el sistema

cerrado de recirculación. Recirculación quiere decir que el agua se filtra y se purifica continuamente, lo que tiene por consecuencia que se puede volver a usarlo una y otra vez. Con este sistema, Holanda dispone de una

buena posición de partida para la piscicultura sostenible.

El 60 por ciento es producción de anguila

En Europa, Holanda es el mayor productor de anguila, con un 60 por ciento de la producción europea total. Los mercados más importantes para la venta de anguila son Alemania, Bélgica e Italia. La anguila adulta se usa sobre todo para filetes. Una cuarta parte de las anguilas criadas es gorda. De esta cuarta parte, nada menos que el 80 por ciento se vende a Alemania. Una pequeña parte va a Bélgica como anguila para freír o cocer a fuego lento.

En Holanda, la anguila ahumada se considera una delicadez. En 2003 el volumen de ventas de este producto creció en un 11 por ciento. Este tipo de anguila se vende sobre todo empaquetado en los supermercados.



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

Continúa en la página 2

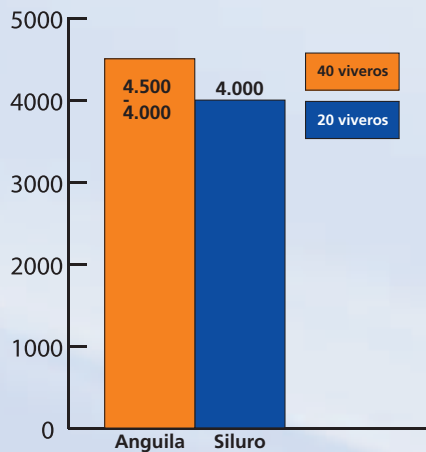
El siluro fresco continuamente disponible

Desde siempre, en Alemania se come mucho siluro. Pero este pescado del norte de Europa es caro. Los piscicultores holandeses han logrado cultivar un congénere africano constantemente suministrable fresco y, además, por un precio inferior. El 80 por ciento del siluro producido en Holanda se exporta a Alemania; el resto va a Bélgica y a Francia. El 90 por ciento del siluro se vende fresco y en filetes, y el 10 por ciento sobrante se ahuma.

Los filetes de siluro no tienen espinas. La carne del pescado es firme, el sabor suave. El siluro es un pescado magro (2-4 por ciento de grasa), el contenido proteico es alto.

Los tipos de viveros holandeses más importantes 2003

La producción en toneladas/año

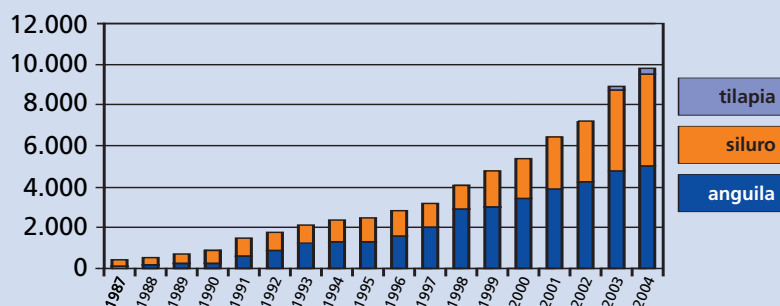


Tilapia fresca

Entretanto, los piscicultores holandeses disponen de suficiente experiencia en la cría de pescado de vivero en sistemas de recirculación, para poder aplicar los conocimientos adquiridos a la crianza de otras clases como, por ejemplo, la tilapia. Actualmente, Holanda cuenta con cuatro criaderos de tilapia. Se diferencian de los demás piscicultores por ofrecer tilapia

Crecimiento de la piscicultura

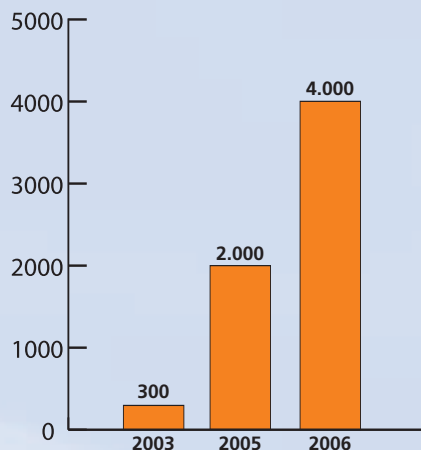
La producción en toneladas/año



fresca o sea: tilapia que no ha sido congelada. De esta manera, los piscicultores holandeses responden a la demanda de máxima calidad. Se espera que la producción de tilapia crecerá notablemente en poco tiempo.

Previsión del crecimiento la producción de tilapia

La producción en toneladas/año



Gracias a los viveros de tilapia, es posible comprarla durante todo el año. Los filetes no tienen espinas y se preparan con facilidad.

Proyecto piloto con lenguado

Aparte de la tilapia, el sector está considerando la introducción de otras clases de pescado. Por ejemplo, en este momento se está realizando un proyecto piloto con lenguado. Con ocasión de la introducción de todas las nuevas clases de pescado, los piscicultores colaboran estrechamente con los comerciantes. Al fin y al cabo, es el comercio el que tiene el mejor conocimiento del mercado, del procesado y de la logística. Los piscicultores apuntan a una producción duradera. Duradera quiere decir: dirigido desde el mercado, prestando atención a los deseos de la sociedad como el medio ambiente, el bienestar de los animales, la trazabilidad de los productos o la seguridad alimenticia. Una buena colaboración conduce al mejor resultado. La idea es elevar el nivel productivo de pescado en vivero de las 9.000 toneladas actuales a 30.000 ó 50.000 toneladas en 2010, con un valor total de 150-250 millones de euros. ■



Freshness from Holland

Sol, mar, verano

En el verano, muchos holandeses se dejan persuadir para disfrutar de un arenque holandés. Es una costumbre que se remonta cientos de años y que continúa aferrada en la cultura alimenticia holandesa.



Durante la temporada, se consumen nada menos que 50 millones de arenques. ¡Las cosas que pueden hacer grande un país pequeño! También en Alemania está creciendo la popularidad del arenque holandés. En este país, el consumo de este arenque tierno y cremoso ya está al nivel holandés.

Uno de los iconos de la cultura alimenticia belga es el mejillón, procedente, en un 95 por ciento, de Holanda. Todos los veranos, los belgas esperan con ansiedad la llegada de la nueva cosecha de mejillones. Este año la calidad vuelve a ser excelente y será posible abastecer perfectamente el mercado. Esto no quita para que las circunstancias naturales y la rígida política del gobierno, no le dejen el sector hacer todo lo que desearía. Sin embargo, la gestión política actual es esperanzadora en lo que se refiere a un futuro más sano para el sector mejillonero, futuro en el que el consumo duradero desempeñará un importante papel.

El verano es un periodo de gran importancia para estos dos productos, los más destacados del sector pesquero holandés.

Pero más importante aún es que en verano el mar ofrece más alimentos, lo que tendrá por consecuencia unas sollas bonitas y gordas en otoño. Sí, es verdad, el verano es una temporada magnífica.

Tilly Sintnicolaas,
Director

Holanda ofrece la mejor calidad de pescado fresco

Las empresas holandesas cumplen con un extenso paquete de exigencias en lo que se refiere a la atención a la calidad. Durante la producción no sólo se tienen en cuenta la frescura y la seguridad alimenticia, sino también las circunstancias laborales y el medioambiente. Las relaciones comerciales mantenidas durante años y los muchos contactos que se establecen confirman el acierto del enfoque holandés.

En el mercado internacional, el comercio pesquero holandés ha conseguido hacerse con una buena reputación como socio fiable en cuanto al procesado, comercio y transporte de pescado fresco. En el curso de estos últimos años, la industria pesquera ha invertido mucho en personal, equipos y edificios para poder mantener la buena calidad del pescado holandés y mejorarla donde fuera posible. Las cadenas de supermercados o empresas que procesan el pescado, lo compran de los comerciantes holandeses porque confían en un suministro constante de pescado fresco conforme a las exigencias específicas de los productos que producen.

Del vivero al plato

En Holanda, todos los eslabones de la cadena, del suministro al consumidor, colaboran estrechamente. Todas las actividades se coordinan y registran para poder garantizar el mejor resultado. El pescado fresco sigue siendo lo que se entiende por "mejor calidad". Una logística optimada contribuye a una selección y procesado más rápidos, de manera que el pescado llega al cliente lo más fresco posible. Durante todo el procesado se vigila que no sea interrumpida la cadena de refrigeración. En las empresas modernas de procesado, los ordenadores regulan la temperatura de las áreas de procesado y de los almacenes. Con una trayectoria clara y espacios separados para la realización de las diferentes actividades, se mantienen separadas las materias primas de los productos finales. De esta manera, el pescado se halla en todo

momento en las condiciones ambientales más favorables. Regularmente se toman muestras de los productos pesqueros, desde la materia prima hasta el producto que sale de la empresa productora. En todas las fases del procesado, los propios laboratorios controlan la calidad del pescado. Hasta se controlan y registran las materias primas.

Las exigencias de la sociedad

Hoy por hoy, los compradores imponen exigencias en el terreno del buen gobierno empresarial, prestando atención a aspectos como las circunstancias laborales o el medioambiente. Los procesadores holandeses de pescado cumplen estas exigencias adaptando, por ejemplo, la tecnología del proceso productivo o usando embalaje y productos de limpieza ecológicos.

Control en el extranjero

Al comprar pescado en el extranjero, los vendedores holandeses controlan regularmente las circunstancias productivas visitando en el sitio mismo las empresas de suministro. También éstas deben cumplir con todas las exigencias modernas relativas a la calidad, sea la seguridad alimenticia sea la sostenibilidad. Los compradores holandeses visitan a los criadores de pescado o las empresas de producción y piden resultados de laboratorio de, por ejemplo, el agua usada en el proceso de producción; o hacen ellos mismos sencillas mediciones. El control final del producto suministrado se hace al llegar a Holanda, no



*Freshness
from
Holland*



antes. Basándose en sus experiencias, los compradores holandeses de pescado eligen a sus suministradores, dejando de lado estructuralmente las empresas o los países que no pueden suministrar la calidad deseada.

Calidad constante

Todo este empeño tiene por fin garantizar la continuidad de las empresas procesadoras holandesas. Uno de los gerentes de calidad lo explica así: "Nosotros tenemos conocimiento de pescado fresco, del procesado, del mercado y de la logística. Suministramos un producto constante en el momento convenido. Nuestras entregas se ajustan perfectamente al proceso del cliente. Todo cuadra. En eso se halla nuestra fuerza." ■

Directrices pescado fresco

El pescado fresco responde a la siguiente descripción. Se trata de unas directrices, no siempre van juntas todas las cualidades:

¿Qué elementos deben evaluarse? Buena calidad		¿Qué elementos deben evaluarse? Buena calidad	
ASPECTO		CONSISTENCIA	
La piel	<i>clara, brillante sin coloraciones impropias</i>	Tejido muscular	<i>firme y elástico, liso</i>
Los ojos	<i>abombados, córnea transparente pupila negra, brillante</i>	Peritoneo	<i>completamente unido al cuerpo</i>
Agallas	<i>rojas oscuras o claras, muca clara</i>	OLOR	
Tejido muscular	<i>azulado liso transparente, brillante, sin coloraciones impropias</i>	Agallas	<i>fresco, como alga marina</i>

Los mejillones holandeses: naturaleza pura

En Holanda, la producción de mejillones depende de factores naturales como el clima, el mejillón nuevo disponible y la cantidad de alimentos en el agua. El comercio mejillonero no puede influir el proceso natural: el crecimiento de mejillones jóvenes. El mejillón de Zelanda es un producto puro de la naturaleza.

Como en los cuatro años pasados, la temporada mejillonera venidera se caracterizará por la escasez, causada por la disminución de la cantidad de mejillones jóvenes y las drásticas restricciones impuestas por el gobierno neerlandés. Los primeros pronósticos para esta temporada indican que se suministrarán al mercado unos 50 millones de kilos de mejillones.

Bajo todas las circunstancias, los mejillones deben guardarse refrigerados. La temperatura ambiente no debe exceder nunca los 7 °C.

De mejillón nuevo a consumo

Durante la primavera y el verano tiene lugar la reproducción de los mejillones. Millones de larvas nadan en las aguas de los litorales holandeses. Tras un mes, la concha empieza a desarrollarse y el mejillón nuevo baja al fondo del mar. Los criadores de mejillones zelandeses sacan del agua los mejillones jóvenes y los siembran en viveros del Mar de los Wadden y del Escalda Oriental. Allí, los mejillones jóvenes van creciendo hasta que miden unos 4 ó 5 centímetros. Un año más tarde se vuelven a sacar del agua estos mejillones semi crecidos y se sueltan en parcelas en las que el aprovisionamiento alimenticio es óptimo. Aquí van creciendo hasta que están listos para el consumo. Para entonces medirán entre 6 y 7 centímetros.

Calidad

Varias cuestiones determinan la calidad de los mejillones, como por ejemplo:

LA APARIENCIA DE LA CONCHA

la concha debe ser negra y estar intacta

CONTENIDO PESQUERO

el mejillón debe estar bien lleno

COLOR *color crema a naranja claro*

OLOR *debe recordar a alga marina*

SABOR *a mejillón ligeramente salado*

VIVACIDAD *se puede controlar la vivacidad dando golpecitos en los ejemplares abiertos: al hacerlo, la concha debe cerrarse.*

Procesamiento y transporte

Se sacan del agua los mejillones que están listos para el consumo y se sueltan en las llamadas parcelas de desagüe. Se trata de parcelas abrigadas en el Escalda Oriental, con el suelo duro y llano, favorables para que los mejillones se deshagan de la arena de una manera natural. El mejillón como quién dice se filtra a sí mismo. Los mejillones permanecen poco más o menos una semana en estas parcelas, antes de ser transportados

a una empresa de procesado mejillonero donde son desagüados de nuevo y desracimados; se les quitan las impurezas, se seleccionan y se empaquetan. Los mejillones se mantienen refrigerados durante todo el proceso. Una vez empaquetado, el mejillón se transporta refrigerado cuanto antes al cliente.

Control permanente de la calidad

Cuando se trata de un producto vivo, como es el caso con los mejillones, el control de la calidad es importante. Las autoridades públicas holandesas controlan regularmente la calidad microbiológica del agua de los viveros y de los embalses de desagüe. Además se controlan muestras tomadas de los mejillones para detectar la posible presencia de sustancias nocivas como bacterias, sustancias tóxicas o metales pesados. En el curso del procesado también se toman muestras. Las empresas mejilloneras suelen disponer de laboratorios propios de manera que pueden controlar minuciosamente el proceso desde el abastecimiento hasta la entrega. ■

Embalaje

Para alcanzar el mejor resultado al cocer los mejillones, lo mejor es que sean, en la medida de lo posible, del mismo tamaño. Se venden seleccionados de la manera siguiente:

Mejillones grandes de
< 43 ejemplares por kilo
43-50 ejemplares por kilo
50-60 ejemplares por kilo
60-70 ejemplares por kilo
mejillones pequeños
> 70 ejemplares por kilo



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.

