

Nº 1

Año 6
Abril 2005

Noticias Pesqueras

La creciente importación lo confirma: los Países Bajos son un socio comercial de confianza

Desde hace siglos los Países Bajos son una nación mercantil. También en el terreno del pescado. Desde todas las partes del mundo, por vía aérea, por vía marítima o por carretera, se recibe y se vuelve a exportar pescado. Los Países Bajos son un eje en el comercio pesquero internacional.

Los expertos comerciantes de los Países Bajos, que hablan varios idiomas y poseen profundos conocimientos del pescado, se encargan de que sus clientes, dondequiera que se encuentren, reciban la calidad de pescado que desean.

Las cadenas de supermercados vigilan bien los gastos. La distribución de pescado es un importante factor de costes. Una buena infraestructura junto con unos gastos de transporte reducidos, hacen de los Países Bajos un interesante socio comercial para este grupo de compradores.

Para un producto como el pescado, es importante que la tramitación en la frontera se realice con rapidez. En los Países Bajos, el 95 por ciento de los productos se despachan en la aduana y son sometidos a control veterinario en menos de 24 horas. Y no sólo se controlan los documentos de transporte, sino que también se controla si el embalaje está intacto y si la temperatura y la calidad del pescado están en orden. Solamente se permite la venta del pescado que cumple con todos los requisitos legales. Las empresas holandesas de pescado también disponen de servicios de control de calidad propios que controlan

regularmente el pescado. Este cuidado por la calidad hace de los Países Bajos un socio comercial de confianza.

Importación creciente

No es extraño que crezca la demanda de pescado en los Países Bajos. El abastecimiento por parte de la flota holandesa no es suficiente para satisfacer la creciente demanda. Por eso aumenta la importación de pescado desde otros países. Si en 1997 se importaban sólo 506.000 toneladas de

pescado, en 2003, la importación ascendió a 670.000 toneladas, y se espera que estas cantidades sigan creciendo. La mayor parte de esta importación consiste en productos pesqueros congelados que se suministran sobre todo a través de los grandes puertos holandeses.

Una gran parte de los compradores de pescado holandés están ubicados en la UE. El transporte se produce a menudo por carretera.

Continúa en la página 2



*Freshness
from
Holland*

Índice

1 **La creciente importación lo confirma: los Países Bajos son un socio comercial de confianza**

2 **Acuerdos acerca de las capturas permitidas en 2005**

3 **Las traineras holandesas pescan pescado pelágico**

4 **Los Países Bajos bien representados en la ESE**

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

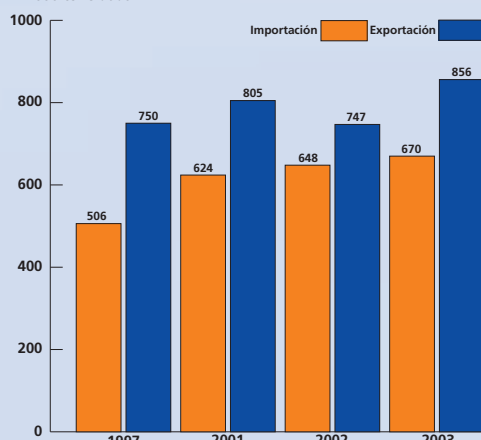
Viene de la página 1

Los 5 países exportadores más importantes en base al volumen de ventas en 2003

Alemania	383 millones de euros
Bélgica	365 millones de euros
Francia	355 millones de euros
Italia	290 millones de euros
España	289 millones de euros

La exportación de pescado pelágico

Las traineras neerlandesas suministran pescado pelágico. Este pescado se exporta sobre todo a diferentes países de África, las islas Filipinas, China y Japón. En 2003, el valor de la exportación de pescado pelágico ascendió a 135.000 millones de euros. ■

Importación / exportación Países Bajos
x 1.000 toneladas

*Freshness
from
Holland*

¡Hasta la ESE!

Las TAC (Total Allowable Catch) varían todos los años. Para no depender demasiado de las deliberaciones anuales acerca de las capturas permitidas, los comerciantes de pescado al por mayor holandeses buscan soluciones creativas. Amplían sus actividades y aumentan la importación de pescado. Desde el mundo entero se suministra a los Países Bajos un pescado que después se vuelve a exportar. Esta actividad convierte a Holanda en un importante eje en el comercio mundial de pescado.

También la flota neerlandesa de traineras, ha demostrado en el curso de su historia que aborda los cambios de una manera inventiva. Cuando, a fines de los años setenta, se cerró temporalmente la captura de arenque, los armadores neerlandeses no dieron tiempo al tiempo. Se pusieron a buscar alternativas inmediatamente, especializándose en el pescado pelágico. Este es un pescado barato y sano que se está haciendo cada vez más interesante de cara a un mercado internacional creciente.

Nueva guía de la importación y exportación

¿Busca usted un suministrador neerlandés de pescado? La nueva guía de la importación y exportación de la Oficina Holandesa de Pescado le ofrece información actual acerca de los importadores y exportadores de pescado. Rubricados por clase de pescado, para que encuentre fácilmente el suministrador que necesita.

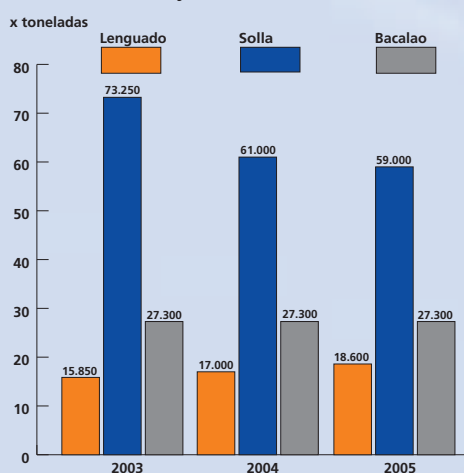
La guía de la importación y exportación se publica cada dos años, así, usted dispone de los datos más actuales. Durante la ESE podrá recoger la nueva guía en el puesto de la Oficina

Holandesa de Pescado en la sala 6 ó encargándosela por vía electrónica: info@dutchfish.nl. Los datos de la guía también se encuentran en www.dutchfish.nl.



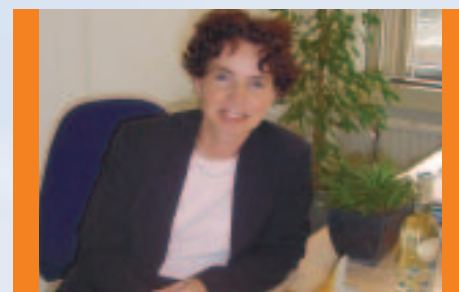
Acuerdos acerca de las capturas permitidas en 2005

Las TAC 2003, 2004 y 2005



Todos los años, los ministros europeos de agricultura y pesca acuerdan las cantidades de pescado que se permiten capturar, las llamadas TAC (Total Allowable Catch). Los ministros apuntan a la protección de los recursos pesqueros pero, al mismo tiempo, tratan de proteger en lo posible las actividades económicas de las flotas implicadas. Los pescadores neerlandeses han insistido con regularidad en que se defina

una estrategia plurianual, con menos cambios en las capturas permitidas. Para llegar a una pesca y una industria procesadora de pescado económicamente sanas, se necesita un abastecimiento constante. Para Holanda, el pescado plano tiene gran importancia económica. En 2005, a los pescadores europeos les está permitido pescar en el Mar del Norte 18.600 toneladas de lenguado. Esto significa, comparado con 2004, un aumento del 9 por ciento. Tres cuartas partes de esta cantidad se adjudica a la flota neerlandesa de pescado plano, que además de lenguado, pesca solla. La TAC para la solla ha descendido a 59.000 toneladas. También las TAC para otras clases de pescado plano, como el rodaballo, el rémol y el mendo limón, han bajado un poco, es decir un 8 por ciento. Para los pescadores neerlandeses la reducción de la TAC para la solla fue una desagradable sorpresa. Tanto más, porque notan que en pleno mar la solla se deja capturar fácilmente. No ha cambiado la TAC para el bacalao: 27.300 toneladas. Pero los ministros de agricultura y pesca presentaron medidas complementarias para esta clase de pescado. ■



Para los comerciantes de pescado al por mayor es importante conocer exactamente los deseos de sus clientes y tener la posibilidad de mostrarles sus productos. Para ello los contactos personales son imprescindibles. Esta es la razón por la que muchas empresas pesqueras neerlandesas se presentarán en la ESE (European Seafood Exposition) en Bruselas, en la que se dan cita del 26 al 28 de abril de 2005, los procesadores y comerciantes de pescado del mundo entero.

Por supuesto, también la Oficina Holandesa de Pescado estará presente. Nos encontrará en el Pabellón Holanda, en la sala 6. En nuestro puesto hallará información general relativa a la pesca y los productos pesqueros holandeses. No deje de visitarnos. También le entregaremos nuestra nueva guía de la importación y exportación, que le informará de una manera clara sobre todos los importadores y exportadores neerlandeses. Hasta pronto, ¡hasta la ESE!

Tilly Sintnicolaas
Director

Las traineras neerlandesas pescan pescado pelágico

Las traineras neerlandesas pescan sobre todo clases de pescado pelágico como el arenque, la caballa o el jurel. Una característica del pescado pelágico es que vive en bancos a todas profundidades, desde la superficie hasta justo por encima del fondo del mar.

Las salidas de las traineras son largas. Para mantener la calidad fresca del pescado, éste se clasifica y congela directamente a bordo. Esto se hace de la manera siguiente: desde las redes se bombea el pescado a recipientes llenos de agua marina refrigerada. Luego se lleva el pescado desde estos recipientes a la cubierta inferior, donde se clasifica con ayuda de máquinas, bajo el control de los expertos miembros de la tripulación. Después de la clasificación se transporta el pescado a las placas congeladoras, donde se congela en menos de cuatro horas a 23 grados bajo cero. Se sella el pescado en plástico, se empaqueta en cajas de 20 a 24 kilos netos y, a continuación, se almacena en el recinto frigorífico de a bordo. Es evidente que todas estas manipulaciones requieren mucho espacio. Así se explica el enorme tamaño de las traineras, que pueden llegar a medir más de 88 metros.

Fuente de proteínas

Pasadas unas semanas, las traineras vuelven al puerto de amarre. Una vez allí, se desembarca el pescado y se transporta a los almacenes frigoríficos en tierra firme. La mayor parte, el 90 por ciento aproximadamente, se destina a la exportación. El pescado pelágico capturado por las traineras neerlandesas es una barata e importante fuente de proteínas animales para, por ejemplo, los países en desarrollo.

Caballa

Una de las clases pelágicas es la caballa. La caballa se reconoce fácilmente por su espalda color azul verdoso de rayas negro azuladas y la incisión profunda en la aleta de la cola. La caballa tiene un tamaño medio de 35 a 50 centímetros. Es un pescado graso que, por tratarse de ácidos grasos poliinsaturados, sano para ellos, se suele incluir en la dieta de pacientes cardíacos. La caballa se puede comprar fácilmente durante todo el año, tanto fresca como cocida al vapor o ahumada.

Jurel

El jurel tiene la espalda color verde azulado, los lados plateados y la barriga blanca. Puede llegar a medir 60 centímetros, y una característica notable es el ángulo en la raya lateral. La mandíbula inferior del jurel es más larga que la

mandíbula superior. Es una clase de pescado no muy grasa. En España y Portugal se suele asar a la parrilla. Los franceses lo usan sobre todo para hacer caldo concentrado de pescado. Holanda exporta mucho jurel a Japón, donde se seca y ahuma hasta obtener las llamadas 'butterflies', que allí se consideran una exquisitez para jóvenes y mayores.

Arenque

El arenque es una de las clases de pescado neerlandesas más importantes. Es un pez esbelto de aleta dorsal corta y sin raya lateral. Tiene el color plateado, siendo la piel dorsal de color azul verdoso. Mide 56 centímetros como máximo. Por lo general, la carne es firme y tierna, y las espinas son blandas.

Arenque tipo "Maatjes"

En verano, una pequeña parte de las traineras neerlandesas pescan arenque tipo Maatjes. Un "arenque Maatjes", es literalmente un arenque virgen, o sea sin lecha ni huevo. Son peces bien nutridos. El alto contenido en grasa, el 16 por ciento como mínimo, es una de sus características. La carne de un arenque Maatjes es tierna, blanda y de color blanco. Tiene el olor fresco, salado y un poco madurado. Este arenque se captura en el periodo que va de mediados de mayo a julio.



*Freshness
from
Holland*

Visite nuestra página web www.dutchfish.nl

En nuestra página web www.dutchfish.nl encontrará información general acerca de la pesca neerlandesa y los productos pesqueros neerlandeses. Los Países Bajos disponen de un amplio surtido de productos pesqueros consistente en el suministro propio y la importación desde el mundo entero. En nuestro sitio web también encontrará una breve descripción de los diferentes acontecimientos organizados por la Oficina Holandesa de Pescado, así como una relación de los importadores y exportadores neerlandeses.

La preparación a la ESE

¿Le interesa saber cuáles serán las empresas presentes en el Pabellón Holanda? Las encontrará en nuestro sitio web www.dutchfish.nl, a través del cual también podrá ponerse en contacto directamente con dichas empresas. Es un práctico medio auxiliar para su preparación a la ESE.



Los Países Bajos bien representados en la ESE

La European Seafood Exposition (ESE) tendrá lugar en Bruselas del 26 al 28 de abril.

Durante tres días, los comerciantes y procesadores de pescado del mundo entero se dan cita en Bruselas. También las empresas neerlandesas estarán ampliamente representadas.

Horario de apertura:

26 y 27 de abril de 10.00 a 18.00 horas
28 de abril de 10.00 a 16.00 horas

Participantes en el Pabellón Holanda

Al igual que en los años pasados, durante la ESE, varias empresas neerlandesas se presentarán en el Pabellón Holanda, en la sala 6. Este año, el puesto colectivo mide más de 600 metros cuadrados. Allí, las empresas neerlandesas presentarán diferentes productos pesqueros.

La Oficina Holandesa de Pescado

En el puesto de la Oficina Holandesa de Pescado, encontrará información general acerca de la pesca neerlandesa y sus productos pesqueros. Además podrá recoger allí la nueva guía gratuita de la importación y exportación. Esta guía le ofrece una práctica relación de los importadores y exportadores holandeses.

Recepción en el Pabellón Holanda

El 26 de abril, de 17.00 a 20.00 horas, le invitamos a visitar el Pabellón Holanda de la Oficina Holandesa de Pescado. Disfrute de un aperitivo y unas tapas mientras entabla contacto con nuestros importadores y exportadores de pescado.

Surtido amplio y nuevo

La demanda de pescado de fácil preparación y rico, sigue creciendo. Por eso, las empresas



*Freshness
from
Holland*

pesqueras holandesas, continúan desarrollando productos nuevos. En la ESE presentarán estos productos; se organizará una competición especial para productos pesqueros innovadores, el "Prix d'Elite". También algunas empresas holandesas participarán en esta competición de profesionales. Uno de los productos que se presentará es el "carpaccio" de arenque salado o el arenque Maatjes empaquetado individualmente, en embalaje de diez ejemplares para la venta al público.

Participante	Puesto	Participante	Puesto
A.C.V. <i>Pescado de vivero de Turquía como la lubina y la brema marina.</i>	905	Oficina Holandesa de Pescado <i>La promoción de productos pesqueros Neerlandeses. El surtido de productos holandeses de pescado es único y amplio. Consta de productos del propio país, completados con pescado importado desde el mundo entero.</i>	1015/1116
Aquamossel <i>Especializado en mejillones frescos.</i>	1101	Ouwehand's Rederij en Visverwerking <i>Arenque, especialidades pesqueras ahumadas y fritas.</i>	1002
Bertus-Dekker Seafood <i>Todo el surtido de pescado plano, tanto fresco como congelado.</i>	1202	Platvis Holland <i>Filetes de solla, gallo, platija, bacalao, gallineta nórdica y abadejo tanto al natural como empanado.</i>	1104
Bond Seafood <i>Varias novedades en el terreno de los productos ahumados, arenque Maatjes y productos de fácil preparación.</i>	1010	Partnership Indonesia, Malaysia and the Netherlands in Shrimps <i>Colaboración en el terreno de la capacidad tanto para el control de la calidad, como para facilitar en el acceso del camarón al mercado.</i>	1118
Dayseaday <i>Destacadamente presente con casi todas las clases de pescado tanto frescas como congeladas.</i>	1109/1210	Seafood Connection <i>Camarones, pez espada, marlín y productos derivados del pangasius y de la tilapia.</i>	1009
Evimare Fish <i>Pescado pelágico y pescado blanco congelado, por ejemplo, caballa, arenque, sardina, merluza y merluza azul.</i>	1006	Slothouber Seafood <i>Camarones, surimi, capas para Sushi, tapas y pinchos con camarones.</i>	1102
Flevoland Fish Export <i>Además del surtido estándar (solla, perca del Nilo y salmón) una línea nueva llamada "sano y a disfrutar" con un carpaccio de arenque salado.</i>	909	Nuevo: producto de surimi con salsa, embalado para la venta al por menor.	
Friends Fish & Trading <i>Bogavante (productos) y pescado exótico.</i>	1206	Piet Verwijs - van der Endt <i>Especializado en bogavante y mariscos.</i>	1105
The Fish Company / HMO Visverwerkers <i>Jibia, lenguado, solla, pescado pelágico y un amplio surtido de productos empanados.</i>	1007	Visscher Seafood <i>Todo el pescado del Mar del Norte, especialmente lenguado. Salmón fresco de Noruega y Escocia.</i>	1001
Neptunus <i>Especializado en productos de arenque.</i>	1110	Nuevo: filete de salmón.	
Northseafood Holland <i>Surtido completo de solla y lenguado, tanto al natural como empanado para la venta al por menor y el catering.</i>	901		
Ocean Fish <i>Gallo, solla, bacalao, gallineta nórdica y abadejo negro. Especialmente una línea de filetes empanados y modelados, hamburguesas y croquetas de pescado.</i>	1003		

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.