

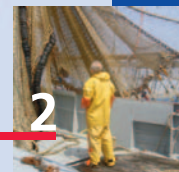
Nº 2

Año 6  
Septiembre 2005

# Noticias Pesqueras

*Freshness  
from  
Holland*

## Índice

**Transporte neerlandés de  
pescado por carretera 1****La red de arrastre con impulso,  
equipo alternativo para la pesca  
de solla y lenguado 2****La bacadilla,  
alternativa asequible para el  
procesado industrial 3****El Pabellón Holanda en la ESE 4**

## Transporte neerlandés de pescado por carretera

### Todos los días fresco por toda Europa

El éxito del transporte vial neerlandés se explica en parte por la situación central de nuestro país y el conocimiento de idiomas, la capacidad de planificación y la flexibilidad de los transportadores neerlandeses.

Si busca información acerca de los suministradores neerlandeses de pescado, visite la página web [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl).

El transporte nacional e internacional de productos es un importante factor económico en los Países Bajos. Nuestro país cuenta con 10.000 empresas que se ocupan del transporte vial. Uno de esos transportadores neerlandeses es De Koeijer, en Yerseke, una empresa que se ha especializado en el transporte de pescado fresco y congelado en los Países Bajos y Europa. Todos los días salen unos 30 camiones, todos ellos cargados con 15.000 kilogramos de pescado. Al mismo tiempo, otros camiones traen pescado de Holanda y de otros países. En las 23 dársenas continuamente se cargan y descargan camiones. El recinto detrás de las dársenas está completamente refrigerado, de manera que no se interrumpe la cadena refrigeradora durante el trasbordo. Esto es imprescindible para un producto fresco como el pescado. Además, la empresa dispone de cámaras refrigeradas y congeladoras propias, para el almacenaje temporal.

Fue una decisión deliberada de la empresa, la de especializarse en el transporte de pescado. Eric de Koeijer dice: "El mundo pesquero es pequeño y gira sobre todo en torno a las



relaciones comerciales. En el curso de los años hemos conseguido una buena relación con nuestros clientes. En nuestro sector el precio es importante, pero, más importante aún, es atenerse a lo convenido. Nosotros realizamos las entregas a tiempo. Es imprescindible que nuestros clientes puedan contar con ello, si no, sus mostradores o sus líneas de producción quedarían vacíos. Hoy por hoy en este aspecto tenemos su confianza."

#### Situación central

Según dice el transportador, el éxito de los distribuidores neerlandeses se debe, entre otras

cosas, a la situación favorable de nuestro país. "Estamos situados en el centro de Europa, entre tres grandes compradores de pescado: Francia, Alemania y Bélgica. Tenemos cerca grandes puertos, como Róterdam y Amberes, y aeropuertos como Schiphol y Bruselas. Los chóferes holandeses suelen hablar más de un idioma, esto es una ventaja. Además somos flexibles. El deseo de nuestros clientes es normativo. Estamos acostumbrados a adaptarnos a las circunstancias, lo hemos hecho desde siempre. Con esta actitud hemos conseguido una posición favorable."

**Continúa en la página 2**

## Viene de la página 1

En el transporte de pescado fresco se exige la entrega rápida. Para ello, se necesita una buena planificación y trayectos cortos. El pescado fresco se entrega directamente al cliente. No existe combinación alguna con otros tipos de entrega. Durante el transporte, el conductor controla regularmente la temperatura tanto de la caja como del producto. Eric de Koeijer dice: "El hecho de que la temperatura de la caja sea la correcta no garantiza la temperatura nuclear del pescado, por eso también la controlamos. Además se anotan todos los datos."

Se puede combinar el transporte de pescado fresco con el transporte de pescado congelado, ya que para el pescado congelado la duración del transporte es de menor importancia. Unas paredes divisorias montadas en la caja separan el área congeladora. El camión dispone de dos motores refrigeradores: uno de ellos mantiene a 1 °C el área para el pescado fresco, y el otro mantiene la temperatura del área congeladora permanentemente a -20 °C. La temperatura exacta a que se ajustan las cámaras depende de los deseos del cliente.

De Koeijer transporta toda clase de pescado. Yerseke es el puerto de amarre de los mejillones. Como bien se sabe, éstos se transportan en

grandes cantidades, sobre todo a Bélgica y a Francia. Pero también se transporta mucho la perca del Nilo, que llega a Schiphol desde África, o el salmón de Noruega o de Escocia.

### Entrega a tiempo

Muchos camiones viajan de noche. Por la noche, las caravanas son menos frecuentes, y es más fácil programar el viaje. Además, resulta posible entregar el pescado fresco poco antes de abrirse el supermercado o la empresa de procesado. Después de todo, el tiempo es de crucial importancia para este producto. Una vez entregado el producto, el camión regresa. A la vuelta muchas veces lleva otra carga de pescado. Estas partidas se vuelven a transbordar en Yerseke para ser transportadas a otros lugares dentro de Europa.

En Yerseke, después de cada viaje, el propio servicio de mantenimiento controla bien los camiones, de manera que siempre salen a la carretera en buenas condiciones. También se limpian y desinfectan los camiones después de cada viaje. Así quedan preparados para su próximo viaje a cualquier destino en cualquiera parte de Europa.

## La red de arrastre con impulso, equipo alternativo para la pesca de solla y lenguado

### Un menor deterioro del suelo del mar gracias a la pesca con red de arrastre con impulso

Para los Países Bajos, la pesca de pescado plano es de gran importancia económica. En volumen de pesca, la solla es la clase más importante. Se trata de un pez que se entierra en la arena del fondo del mar, por lo cual hay que sobresaltarlos para poder pescarlos. En la pesca actual con red de arrastre de vara, se hace con cadenas despertadoras, pero se está buscando una alternativa a estas cadenas. Este año se está probando la red de arrastre con impulso. Esta red sobresalta la solla emitiendo

pequeñas descargas eléctricas. Los primeros resultados son positivos. El uso de la red de arrastre con impulso hace la pesca más selectiva, con menos perturbación del fondo y menos daños a los peces. Una ventaja adicional es el notable ahorro de combustible. La prueba de la red de arrastre con impulso se prolongará unos meses más y, en base a los resultados obtenidos, se decidirá acerca de la aplicación a gran escala de esta adaptación técnica.



*Freshness  
from  
Holland*

El pescado neerlandés en el mundo entero.



El sector pesquero neerlandés gira, sobre todo, en torno al comercio internacional. Los pescadores neerlandeses suministran la cuarta parte de todo el pescado que se procesa o se vende en

nuestro país. El resto se importa desde todas las partes del mundo. Se exporta el 80 por ciento del surtido pesquero total. Esto hace de los Países Bajos uno de los países más importantes de Europa en lo que se refiere al tránsito de pescado. Para mantener y extender esa posición comercial se necesita una buena red logística. Los Países Bajos disponen de tal red. Todos los días, los transportadores neerlandeses se ponen en camino para suministrar pescado fresco o congelado a clientes dispersos por el mundo entero.

Los comerciantes pesqueros neerlandeses no dejan de buscar mercados nuevos. Por ejemplo, los armadores lograron introducir en el mercado de los procesadores de pescado europeos un producto relativamente desconocido como la bacadilla. Se hacen cada vez más productos pesqueros con esta clase de pescado, hasta hace poco desconocida. Los pescadores neerlandeses hacen investigar métodos alternativos de pesca. Estos métodos, como la red de arrastre con impulso, tendrán que fomentar una pesca más duradera y económicamente rentable. Actualmente se practican, a bordo de un cutter, las pruebas con la red de arrastre con impulso. Los primeros resultados de la investigación parecen prometedores.

El arenque es el producto pesquero número uno de los Países Bajos. Éste es un ejemplo de una cosa en la que puede mostrarse grande un pequeño país. Fiel a la tradición, se comienza la temporada sacando a subasta el primer barril de Nuevo de Holanda, en beneficio de una buena causa. Este año se alcanzó el importe récord de 60.000 euros, que se donaron a la Fundación 'De Hersenstichting' para que ésta pueda continuar investigando la posible conexión entre el consumo de pescado graso, como el arenque, y el funcionamiento del cerebro.

Tilly Sintnicolaas  
Director



## La bacadilla, alternativa asequible para el procesamiento industrial

La bacadilla se está haciendo cada vez más interesante para la industria pesquera. Antes se procesaba este pescadito sobre todo para la fabricación de harina de pescado. Hace cinco años, los holandeses comenzaron a procesar en China este pescado. Y es que los filetes de la bacadilla forman una buena alternativa para la producción de tentempiés o de tacos de pescado.

Cuando, de 1977 a 1983, se prohibió la pesca del arenque, los miembros de la PFA (Asociación pelágica europea de traineras congeladoras) buscaron regiones alternativas de pesca y nuevas clases de pescado pelágico, como la bacadilla, que se encuentra al oeste de Irlanda, Escocia e Islandia, en aguas de hasta 1.000 metros de profundidad. Pero hacía falta desarrollar un mercado para la bacadilla. Durante los primeros veinte años, el único país que compraba este pescado era Nigeria. Allí se necesitaba pescado barato y no procesado, como la bacadilla. Al principio se vendieron 1.000 toneladas anuales de bacadilla. Hoy por hoy se venden unas 40.000 ó 50.000 toneladas anuales de bacadilla.

La Asociación pelágica europea de traineras congeladoras es una cooperación de cuatro armadores neerlandeses y sus filiales en el Reino Unido, Francia y Alemania.

Está creciendo mucho la demanda de pescado blanco. Se necesita pescado barato para procesarlo a tentempiés o tacos de pescado. Durante mucho tiempo, el abadejo fue una buena alternativa para el costoso bacalao. Pero, hoy día, también ha subido el precio de esta clase de pescado. Los compradores continúan buscando alternativas baratas.

### China

No se procesa el pescado a bordo de las traineras, sino que se congela entero después de clasificarlo. Para hacer apta la bacadilla a la industria de procesamiento, ésta debe filetearse.

Los holandeses tienen buena experiencia con el procesamiento de pescado en China. Por ejemplo, allí se elabora la hueva del arenque para el mercado japonés. Hace cinco años, los holandeses empezaron en China el procesamiento de bacadilla; allí, se descarga congelada y se filetea a mano. Después, esos filetes se vuelven a transportar a países de, por ejemplo, Europa Oriental, donde se procesan en la industria pesquera.

Los armadores de la PFA tienen mucha experiencia en el transporte, el procesamiento y el comercio de pescado en todo el mundo. Eso hizo posible que llegaran a firmar acuerdos muy provechosos sobre el precio del transporte de bacadilla a China, para su procesamiento. Gracias a estos acuerdos, los holandeses pueden ofrecer la bacadilla a la industria pesquera por un precio muy razonable. Y con éxito. Este año se han transportado y elaborado 80.000 toneladas de bacadilla a China. Según uno de los armadores, el mercado de la bacadilla está creciendo explícitamente. Es un pescado asequible y de un sabor neutro que lo hace muy apto para la industria del procesamiento de pescado.

### Pesca para siempre

La población de bacadilla es bastante abundante. Tanto la cuota como las capturas van creciendo día a día. Sin embargo, los armadores quieren preservar esta clase de pescado también para las generaciones venideras. Como lo expresó uno de ellos: "Queremos guardar el capital y pescar el interés". Dentro de Europa, con la TAC (Total Allowable Catch- captura total permitida) y la cuota, se ha llegado a acuerdos claros acerca de las capturas máximas y la gestión de las poblaciones pesqueras. Este no es el caso fuera de Europa. Por eso, los holandeses han entablado deliberaciones con otros países, como Noruega, las Islas Faraón, Groenlandia e Islandia, que también pescan bacadilla. Juntos tratan de llegar a buenos acuerdos acerca de la gestión de la bacadilla ahora y en el futuro.



*Freshness  
from  
Holland*

## Información del producto

La bacadilla (*Micromesistius Poutassou*) es un pez esbelto. Su tamaño normal es de 15 a 30 cm, pudiendo llegar a medir 50 cm como máximo. Tiene el dorso azulado y los lados y vientre plateados. Sus aletas dorsales son cortas y están separadas. La mandíbula inferior está un poco adelantada. La boca y las agallas son negras.



La bacadilla pertenece a la clase pelágica. Vive en bancos en el océano abierto a 100 - 1000 metros de profundidad. Este pez nada detrás del plancton, del que se alimenta. Eso es, por la noche sube a la superficie del mar y de día vuelve a bajar al fondo.

La bacadilla se comercializa sobre todo para ser elaborada a filetes. Tiene un sabor ligero y neutro. La carne blanca es de estructura blanda. Una gran parte de la bacadilla capturada se procesa industrialmente.

Se ofrece la bacadilla en varios tamaños:

25 cm >  
23 - 25 cm  
20 - 23 cm  
17 - 20 cm

### Valor nutritivo

Por 100 gramos

Calorías	72 kcal
Proteínas	17,1 gr
Grasa	0,4 gr
Omega-3	0,1 mgr

## Subasta del primer barril de Nuevo de Holanda 60.000 euros para la investigación cerebral

El pasado 31 de mayo se subastó en Scheveningen, bajo gran interés de los invitados del sector pesquero y de la prensa, el primer barril de Nuevo de Holanda, por el que se pagaron 60.000 euros. Esta subasta marcó, además, el inicio de la venta del Nuevo de Holanda en los Países Bajos.

Tradicionalmente, en Holanda se saca a subasta todos los años el primer barril de Nuevo de Holanda. El resultado se destina a una buena causa. Este año la buena causa era la Fundación 'De Hersenstichting'. De la investigación científica se desprende que existe una posible relación entre el consumo de



*Freshness  
from  
Holland*

pescado graso, como el arenque, y el funcionamiento del cerebro. Consumiendo pescado graso dos veces por semana durante el embarazo, se desarrollaría mejor del feto. También hay indicios de que el consumo de pescado graso disminuye la propensión a sufrir depresiones y a adquirir la enfermedad de Alzheimer. La fundación utilizará los 60.000 euros conseguidos en la subasta para continuar sus investigaciones.

## El Pabellón Holanda en la ESE

En el comercio pesquero, los contactos personales son importantes. Esta es la razón por la que a finales de abril, gran número de comerciantes y procesadores neerlandeses estuvieron presentes en la ESE (la Exposición Europea de Frutos del Mar) en Bruselas. Algunos de ellos habían unido sus actividades

en el Pabellón Holanda de la Oficina Holandesa de Pescado. Según comenta uno de los participantes a este Pabellón Holanda, una presentación común hace más clara la presencia del sector pesquero holandés. "De esa manera todos nos reconocen como los suministradores holandeses de pescado".



## Nuevo sitio web Dutchfish.nl

¿Busca el exportador neerlandés de un producto pesquero determinado? ¿Quiere saber más acerca de la relación entre el consumo de pescado y la salud? ¿O está buscando información general sobre el sector pesquero neerlandés? En nuestro sitio web [www.dutchfish.nl](http://www.dutchfish.nl) encontrará la respuesta a todas estas preguntas y mucho más. Hemos desarrollado este sitio web para los compradores nacionales e internacionales de

pescado y productos pesqueros neerlandeses. Si busca la información más reciente acerca de los importadores y exportadores neerlandeses le aconsejamos visitar este sitio web. En él podrá elegir la información que a usted le interese, ordenada por clase de pescado, empresa o región de exportación. El sitio web está traducido a seis idiomas. Un claro índice le indicará el camino hacia la información que busca.

## 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 tres veces al año.



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