

Nº 1

Año 7
Abril 2006

Noticias Pesqueras

*Freshness
from
Holland*

Índice

Los Países Bajos se distinguen por su comercio pesquero

1

Acuerdos acerca de las capturas en 2006

2

La perca del Nilo

3

En la ESE: visite a los comerciantes y productores neerlandeses de pescado

4

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

Los Países Bajos se distinguen por su comercio pesquero

Examinando a nivel mundial las capturas y la crianza de pescado, vemos que los Países Bajos desempeñan un papel modesto. Por otra parte, en una lista de los países exportadores más importantes, Holanda ocuparía el noveno lugar. Y quedaría justo por debajo de los diez primeros países si se tratara de las importaciones.

Examinemos la producción pesquera mundial. Los Países Bajos, ¿qué papel desempeñan en ella? A continuación verá unas cifras.

La pesca total mundial asciende a unos 90 millones de toneladas. China es con mucho el mayor productor, realizando, poco más o menos, el 18,5 por ciento de la pesca total. Perú, EEUU e Indonesia siguen a gran distancia. Mundialmente, la pesca está disminuyendo un poco. Para comparar: en 1997 se pescaron 94 millones de toneladas de pescado.

Capturas de algunos países en millones de toneladas

China	16,5
Perú	6
EEUU	5
Indonesia	4,7
Noruega	2,5
Islandia	2
Países Bajos	0,6

Cantidad de pescado en vivero en millones de toneladas

Tilapia	1,6
Salmón	1,2
Camarones	1,8
Mejillones	2,8
Ostras	4,5
Vieiras	1,2

Las capturas y la crianza juntas representan una oferta anual disponible de pescado de

130 millones de toneladas. De este pescado, el 80 por ciento se destina al consumo humano. Está disminuyendo poco a poco la parte no destinada al consumo humano (aceite y harina de pescado). La mitad del pescado se vende fresco, un 27 por ciento congelado, el 10 por ciento ahumado o secado y el 11 por ciento en forma de conservas. Estos últimos años, está creciendo algo el porcentaje de pescado fresco y congelado.

Continúa en la página 2

La crianza de pescado está creciendo y, a nivel mundial, asciende a unos 42 millones de toneladas. Con ello, la crianza contribuye a la producción con alrededor del 32 por ciento. Se espera que aumentarán la oferta y la diversidad de clases de pescado en vivero.



Dependencia de la importación

Como bloque comercial, la UE es el mayor importador de pescado. En el mercado europeo, el consumo depende en gran parte de la importación. El mercado europeo total asciende a unos 14 millones de toneladas de pescado. De ellos, seis millones de toneladas proceden de descargas en la UE. Los otros ocho millones se importan de países fuera de la UE. Hace diez años este mercado no superaba los 11 millones de toneladas. O sea, se trata de un aumento de más del 25 por ciento. Durante los últimos diez años, las descargas se han mantenido a un nivel constante. Esto significa que el aumento en el mercado se debe en gran parte a la importación.

Los Países Bajos son un verdadero país de tránsito. La mayor parte del pescado procesado en nuestro país sale al extranjero. A nivel mundial, los Países Bajos, fuera de algunas clases pelágicas,

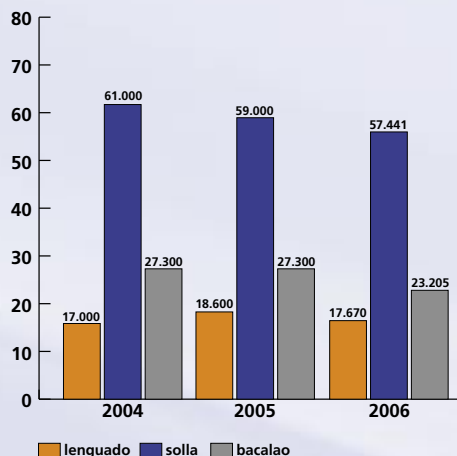
no desempeñan un papel esencial en lo que se refiere a la crianza y el abastecimiento de pescado. Pero sí en el terreno del comercio. Aquí, el puerto de Róterdam y el aeropuerto de Schiphol cobran gran importancia. Además, los holandeses siempre han sido buenos negociantes. La propia flota suministra la cuarta parte del pescado neerlandés, mientras que se importan las otras tres cuartas partes. De todo el pescado, el 80 por ciento se vende fuera de los Países Bajos. Esto convierte a los Países Bajos en uno de los pocos exportadores netos de Europa, pues exportamos más de lo que importamos. De la exportación, alrededor del 80 por ciento va a países europeos.

Fuente: disertación del presidente de la Federación Pesquera, el señor G. Pastoor: 'El sector pesquero está evolucionando, ¿cómo responde el comercio?'

Acuerdos acerca de las capturas en 2006

Las TAC en 2004, 2005 y 2006

x toneladas



Los acuerdos convenidos entre los ministros europeos de agricultura y pesca acerca de las capturas permitidas a los pescadores en 2006, resultan satisfactorios para el sector neerlandés de pescado plano. Los pescadores neerlandeses han instado con regularidad a que se redactara un plan a largo plazo, para limitar la fluctuación de las capturas totales permitidas, las llamadas TAC. En su opinión, para conseguir una industria procesadora neerlandesa de pescado sana, es importante que el abastecimiento sea estable. Para los pescadores neerlandeses, tiene gran importancia económica sobre todo el pescado plano. En 2006, los pescadores europeos tienen permiso para pescar una cantidad de pescado plano un poco inferior al año pasado, pero no se ven grandes fluctuaciones. Para la captura de lenguado en el Mar del Norte, la TAC ha descendido un 5 por ciento con respecto a 2005, ahora son 17.670 toneladas. La solla disminuye de 59.000 a 57.441 toneladas, lo que significa una baja del 3 por ciento. Para las otras clases de pescado plano del Mar del Norte, como el rodaballo, el rémol y el mendo limón, la TAC ha bajado un 5 por ciento.

La TAC para el bacalao baja un 15 por ciento. La razón es que la población piscícola se queda atrás con respecto a la recuperación esperada.

Merlán azul

También se limita la pesca pelágica. La TAC para el arenque desciende un 15 por ciento a 454.751 toneladas. El jurel continúa igual, en 137.000 toneladas. La TAC para la caballa se determinó en 415.824 toneladas. La TAC para el merlán azul baja notablemente a 600.000 toneladas. En el pasado, la flota trainera holandesa desarrolló la pesca del merlán azul. Los Países Bajos son uno de los pocos estados miembros de la UE que realizan investigaciones sobre esta clase de pescado. Además, el año pasado el sector de las traineras se esforzó para llegar a un acuerdo único acerca del reparto entre la UE, Noruega, las Islas Faroer e Islandia, de la pesca del merlán azul. De esta forma, las traineras neerlandesas fomentan mucho la pesca sostenible del merlán azul.

Total Allowable Catch

Todos los años, los ministros de Agricultura y Pesca europeos, basándose en los consejos de los biólogos, deciden la cantidad máxima de pescado comercial que se permite capturar a los pescadores, la Total Allowable Catch (TAC). Estas TAC se subdividen en cupos nacionales. Los TAC y los cupos contribuyen, entre otras cosas, a mantener y poner a salvo las poblaciones piscícolas.



*Freshness
from
Holland*

Inspiración



Sin lugar a dudas: el pescado es un producto que estimula la creatividad. Basta pensar en la creciente variación de productos pesqueros ofrecidos en el mercado y las muchas posibilidades de preparar el pescado.

Todos los años vemos productos nuevos en la ESE (European Seafood Exposition), en Bruselas. Gracias a la creatividad de los productores de pescado, la gama de productos pesqueros ofrecidos parece inagotable. Esto hace de esta feria internacional de muestras una fuente de inspiración. Por supuesto, también este año estará ampliamente presente el sector neerlandés de pescado.

Debido a la presión a la que está sometido el abastecimiento propio, los comerciantes neerlandeses de pescado buscan alternativas en, por ejemplo, la importación. Los Países Bajos son uno de los mayores importadores y exportadores de pescado del mundo. Tres cuartas partes del pescado ofrecido en el mercado neerlandés son importadas. De todo el pescado, el 80 por ciento se vende a otros países. Esto convierte a Holanda en uno de los pocos exportadores netos de Europa. O sea, que exportamos más pescado del que importamos. Además, está creciendo la cantidad de pescado que procede de la acuicultura. Los criadores de pescado no solamente logran criar más pescado sino que también ofrecen al mercado una mayor diversidad. Hoy por hoy, nuevas clases de pescado como la tilapia, el pangasius y la perca del Nilo, han conquistado una posición importante en la vida del consumidor europeo.

Además de la oferta exótica, los Países Bajos siguen ocupando una posición única en lo que se refiere a los propios productos como el lenguado y la solla.

Hace poco, la Oficina Holandesa de Pescado hizo la entrega de premios a los niños italianos que habían respondido a su convocatoria de hacer un dibujo de la princesa Sollita y la vida submarina. Desde hace algunos años, nuestra campaña italiana de promoción de la solla, dirigida a familias con niños pequeños, se centra en dicha princesa. Esas familias consideran la solla un buen producto: saludable y con pocas espinas, alimento ideal para los niños. Según se deduce de la gran respuesta y los maravillosos dibujos que recibimos, los niños conocen bien a la princesa Sollita. Desgraciadamente es imposible enseñarles todos esos creativos envíos, pero no cabe duda de que los niños encontraron una fuente de inspiración en la princesa Sollita y la vida submarina.

Tilly Sintnicolaas
Director

La perca del Nilo

El rey de los peces africanos

El mercado pesquero europeo está creciendo, entre otras cosas, por la importación de clases nuevas, como el pangasius y la perca del Nilo. Ambas especies gozan de gran aceptación por parte del consumidor europeo. En lo que se refiere a la perca del Nilo, el mercado europeo se encuentra alrededor de las 56.000 toneladas anuales de filetes. El comercio del Pangasius aumentó a 40.000 toneladas de filetes.

La perca del Nilo (*Lates niloticus*), también llamada perca del Lago Victoria, es un verdadero predador marino. Este pez de agua dulce debe su nombre al hecho de que un día lo introdujeron en el Lago Victoria, en África central. El pez se sentía tan a gusto en su nuevo entorno que ahuyentó a las demás especies pesqueras que había y se convirtió en rey y señor del lago. Hoy por hoy, la perca del Nilo es un importante producto de exportación.

Apariencia

La perca del Nilo es el pez de agua dulce más grande de África. Por eso se apoda el rey de los peces africanos. Puede llegar a pesar 80 kilos y medir nada menos que dos metros. Tiene el dorso



color marrón verdoso y el vientre blanco. Los flancos son plateados.

Adquirible

La perca del Nilo está en venta durante todo el año. Por su estructura y sabor, la perca del Nilo puede sustituir fácilmente a pescados como el bacalao, la tilapia y el gallo. La mayor parte se exporta en forma de filetes congelados.



*Freshness
from
Holland*

El sabor

Según dicen los conocedores, la perca del Nilo es un pez de agua dulce de excelentes posibilidades culinarias. Es un pescado firme de sabor fino. El olor de la perca del Nilo fresca es neutro, dulce-fresco. En África se seca, se sala y se ahúma. En Europa Occidental se comercializa sobre todo en filetes. Los firmes filetes se prestan a toda clase de preparación, como cocer a fuego lento, asar y freír en mantequilla o aceite.

Concurso de dibujo en Italia

Solla, la princesa azul

En Italia son sobre todo las madres de niños pequeños las que compran solla. Consideran el filete de solla un producto cómodo, sin espinas y saludable. Además, a los pequeños les encanta la solla. Por eso, las campañas de promoción en Italia se enfocan a ese grupo.

En 2003, se lanzó en Italia la campaña "Solla, la princesa azul". El año pasado se añadió a esa campaña un concurso de dibujo. A través de anuncios en varios periódicos y revistas, se invitó a los niños a hacer un dibujo de la princesa Sollita.

El concurso tuvo gran éxito. Más de 1800 niños enviaron sus dibujos. El jurado tuvo la difícil tarea de elegir el más bonito. En febrero se invitó a tres ganadores por cada categoría de edad a la festiva entrega de premios en Génova.

Encontrará los dibujos premiados en el sitio Web www.principessaplattessa.it, bajo: il concorso/i vincitori.



Alexander, de cinco años de edad, ganó con este dibujo el premio principal. Él y sus padres fueron invitados a venir a los Países Bajos para conocer personalmente el sector del pescado plano.



En la ESE: visite a los comerciantes y productores neerlandeses de pescado

La European Seafood Exposition (ESE) es una de las mayores ferias de muestras pesqueras en el mundo. Todos los años, los productores y comerciantes de pescado y sus productos se encuentran en Bruselas. Allí, más de 1.200 empresas exponen sus productos y servicios.

El Pabellón Holanda

Parte de los participantes neerlandeses tiene su puesto en el Pabellón Holanda en la sala 6. Aquí abajo encontrará la lista de participantes.

Bruselas del 9 al 11 de mayo

Este año se celebrará la ESE del 9 al 11 de mayo.

El horario de apertura es:

9 de mayo	de 10.00 a 18.00 horas
10 de mayo	de 10.00 a 18.00 horas
11 de mayo	de 10.00 a 16.00 horas



*Freshness
from
Holland*

Aperitivo de la Oficina Holandesa de Pescado

El 9 de mayo, de 17.00 a 19.00 horas, le invitamos a visitar el puesto de la Oficina Holandesa de Pescado en el Pabellón Holanda. Disfrute de un aperitivo y unas tapas mientras entabla contacto con los representantes neerlandeses de la industria y el comercio pesqueros.

Los participantes puesto

A.C.V.	1004
<i>Pescado fresco de vivero de Turquía. Lubina y róbalo (dorada). Entero, listo para la preparación o en filetes.</i>	
Bertus-Dekker Seafood	1102
<i>Todo el surtido de pescado plano, tanto fresco como congelado.</i>	
Bond Seafood	1101
<i>Varias novedades en el terreno de productos ahumados, arenque Maatjes y productos de fácil preparación.</i>	
Evimare Fish	1106
<i>Pescado pelágico y pescado blanco congelado como: caballa, arenque, sardina, merluza y merluza azul.</i>	
The Fish Company	1203
<i>Gran surtido de pescado plano, pescado pelágico, jibia y pescado de agua dulce; productos empanados. Todo congelado, empaquetado en embalaje a granel y / o en porciones para el consumidor.</i>	
Flevoland Fish Export	1009
<i>Además del surtido estándar (filetes y productos empanados) una línea de valor añadido de comidas y componentes para la comida en base a diferentes clases de pescado.</i>	
Froconsur	1003
<i>Firma comercial especializada en la importación y la exportación de pescado y mariscos congelados.</i>	
Hokkai Suisan / Hokkai Trading	1108
<i>Servicio propio de producción, distribución y entrega a domicilio de especialidades de pescado japonesas. Importación y exportación de exquisitos pescados orientales.</i>	
Neptunus	1002
<i>Especializado en productos de arenque.</i>	

Los participantes puesto

Ocean Fish	1005
<i>Solla, gallo, gallineta nórdica, bacalao, abadejo negro, pangasius, perca del Nilo, filetes ligeramente salados, productos empanados y de porciones controladas.</i>	
Oficina Holandesa de Pescado	1201
<i>Promoción de productos pesqueros neerlandeses. El surtido de productos pesqueros neerlandeses es único y amplio. Consta de productos del propio país, pescado importado desde el mundo entero y pescado de vivero.</i>	
Platvis Holland	1109
<i>Productor de marcas caseras, empaquetador de marcas A de muchos tipos de filete de pescado para el catering y el comercio al por menor. Especializado en filetes naturales (sin preparar) y filetes empanados.</i>	
S.G.S.	1105
<i>Vigilancia de la calidad a lo largo de toda la cadena pesquera en el mundo entero.</i>	
Piet Verwijs - Van der Endt	1006
<i>Especializado en bogavante, ostras y mejillones.</i>	
Visscher Seafood	1001
<i>Todo el pescado del Mar del Norte. Especializado en lenguado, solla y bacalao. Salmón fresco, directamente de Noruega, que, en propia producción, se procesa a filetes o porciones.</i>	
Welmar Europe	1008
<i>Producción y distribución de pescado y productos pesqueros "valor añadido" del Atlántico del Norte, como por ejemplo el salmón salvaje de Alaska, el abadejo de Alaska, el bacalao atlántico y la limanda áspera.</i>	

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 siete idiomas: neerlandés, alemán, francés, español, italiano, inglés y polaco.

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.