

Nº 2

Año 7  
Septiembre 2006

# Noticias Pesqueras

## Etiqueta MSC para la pesca del arenque en el Mar del Norte.

El pasado mes de mayo, la Pelagic Freezer-trawler Association (PFA) recibió la etiqueta MSC para la pesca del arenque en el Mar del Norte. A Jac. den Dulk & Zn., empresa dedicada al comercio de arenque, se hizo entrega del certificado MSC-Chain of Custody. Es la primera vez que una flota pesquera neerlandesa recibe la etiqueta MSC.

Según el MSC, la pesca del arenque en el Mar del Norte es una pesca sostenible de la que se puede comprobar el buen gobierno. Para ello, un equipo de expertos de Moody Marine, redactó un informe extenso e independiente. Durante tres años seguidos, Moody Marine controló los métodos pesqueros y de procesado de la PFA. Además, la organización se puso en contacto con centros de investigación y con organizaciones sociales. En el curso de las investigaciones se controlaba el estado de la población de arenque, el impacto de la pesca sobre el ecosistema marino y la efectividad del sistema administrativo.

### Sostenible

Es la primera vez que una flota pesquera de los Países Bajos cuenta con la etiqueta MSC. La PFA defiende los intereses (inter)nacionales de ocho compañías navieras que se ocupan de la pesca pelágica. En la política de la PFA, el buen gobierno empresarial ocupa una posición central.

*Andrew Hough, representante de Moody Marine, hizo entrega del certificado MSC al presidente de la PFA, Gerard van Balsfoort.*

La PFA aspira a contribuir de una manera práctica a la pesca sostenible desarrollando actividades concretas, como el certificado MSC. Actualmente, la pesca de las traineras pesqueras de la PFA es la mayor pesca europea provista del certificado MSC. Este certificado indica que la pesca del arenque en el Mar del Norte se realiza de una manera sostenible y conforme a las normas de buen gobierno. Uno de los compradores de arenque MSC, que además vende el producto en el mercado europeo, es la empresa Jac. den Dulk & Zn., en Scheveningen. Esta empresa se hizo certificar especialmente para poder procesar y vender el

arenque provisto de la etiqueta MSC. Para ello se ha creado el Certificado Chain of Custody.

En 1997, la WWF (el Fondo Mundial para la Defensa de la Naturaleza) y Unilever, el mayor comprador de productos pesqueros congelados del mundo, fundaron el MSC. Los inicios fueron lentos, pero está creciendo el interés por la etiqueta. Hoy por hoy existen en el mundo 18 flotas pesqueras certificadas, y otras tantas se esmeran en conseguir el certificado, por ejemplo, la flota del camarón parduzco desde, entre otros, los Países Bajos.

*Freshness  
from  
Holland*

## Índice

Etiqueta MSC para la pesca del arenque en el Mar del Norte. **1**

El resultado de la subasta del primer barril de nuevo de Holanda se destina al "Diabetes Fonds" **2**

Holanda es el segundo país exportador de ostras dentro de la UE **3**

Empresa neerlandesa de pescado gana Prix d'Elite **4**

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



## El resultado de la subasta del primer barril de nuevo de Holanda se destina al "Diabetes Fonds"

Como manda la tradición, se subastó en Scheveningen el primer barril de Nuevo de Holanda para una buena causa. Este año el resultado récord de 75.000 euros se destinó al Diabetes Fonds, es el fondo holandés para la lucha contra la diabetes. Esta organización dedicará el dinero a la investigación científica de la posible influencia positiva del consumo de pescado graso, como el arenque, sobre la diabetes. La subasta se realizó dos semanas más tarde de lo normal porque, a consecuencia de la fría primavera, el arenque no había logrado hacerse suficientemente graso para ser procesado a Nuevo de Holanda.

Tradicionalmente esta temporada comienza en la última semana de mayo. Pero este año, en ese momento, el arenque todavía no presentaba la calidad necesaria para procesarlo a Nuevo de Holanda. Para eso, el arenque debe contener suficiente grasa y tener en el estómago el alimento justo. A consecuencia de la fría primavera, escaseaba el alimento en el mar, por lo que el arenque no engordaba. El comercio no quiso hacer concesiones a la calidad y le concedió al arenque dos semanas más para ponerse en óptima forma antes de procesarlo a Nuevo de Holanda. No se subastó el primer barril hasta el 14 de junio.



Al igual que en los años pasados, el resultado de la subasta se destina a una buena causa. Este año se entregaron 75.000 euros al Diabetes Fonds. Esta organización piensa dedicar el dinero a diversas investigaciones que tendrán por objeto confirmar el efecto positivo del pescado graso en la diabetes.

Cada vez hay más gente con diabetes. Los investigadores estudian el origen de esta enfermedad y sus posibles soluciones, y han descubierto que la grasa del pescado puede contribuir a disminuir las probabilidades de adquirir esta enfermedad. Por ejemplo, un estudio realizado en los Países Bajos entre personas mayores, demostró que los que comían pescado con regularidad, tenían menos probabilidades de sufrir de diabetes. La razón es, seguramente, que los ácidos grasos procedentes del pescado hacen más flexibles las paredes celulares, por lo que las células son más sensibles a la insulina, reduciendo el nivel de azúcar sanguíneo. Este resultado no sólo es aplicable a los holandeses. Hace tiempo que los investigadores descubrieron que los esquimales, que son grandes comedores de pescado, casi no sufren de diabetes.

## Un neerlandés gana el premio internacional de cocineros con el Nuevo de Holanda

Durante un año entero, Martien van Dijck, del restaurante Wolfslaar en Breda (Holanda), se puede llamar 'cocinero internacional del arenque maatjes'. En junio ganó convincentemente el concurso internacional de cocineros "Beste Maatjes" (Mejores Maatjes) con su ensalada de Nuevo de Holanda (el arenque 'Maatjes') con apio y manzana verde. Se trata de un concurso de tres cocineros jefes profesionales, belgas, alemanes y neerlandeses. En los tres países, el arenque es uno de los pescados preferidos. Steffen Henssler, del restaurante Sushibar Henssler & Henssler en Hamburg salió segundo y Marcin Beaufort, de Maison Vandamme en Zeebrugge, tercero. El jurado profesional también eligió Holanda como país ganador en lo que se refiere a la preparación creativa del Nuevo de Holanda.

Este año era la primera vez que la Oficina Holandesa de Pescado organizaba el concurso "Beste Maatjes". El concurso profesional tiene por objeto estimular a los cocineros a idear recetas originales en base al arenque. La emocionante final en Maastricht demostró que el Nuevo de Holanda se presta a platos sorprendentes. Martien van Dijck ganó el concurso con su ensalada de Nuevo de Holanda. El jurado estaba impresionado por la combinación de sabores puros y opinó que el sabor del Nuevo de Holanda combinaba perfectamente con la manzana verde y el apio. Además, el jurado profesional señaló a los Países Bajos como país ganador, ya que los

cocineros neerlandeses juntos consiguieron la más alta puntuación. El jurado juzgó los platos por el sabor, la reconocibilidad del arenque en el plato, la originalidad/ creatividad y la presentación.



*Freshness  
from  
Holland*

Adiós



Después de 16 años, de los cuales cinco en la función de director, voy a dejar la Oficina Holandesa de Pescado. Ha llegado el momento de cambiar. Para poder decidir mejor sobre mi futuro, empezaré por tomar una

licencia de un par de meses. En el momento de salir esta hoja informativa, yo ya habré dejado el puesto. En los cinco años pasados he trabajado con mucho gusto en el interesante sector del maravilloso producto que es el pescado.

El pescado es un producto formidable. No hay producto tan diverso y que ofrezca tantas posibilidades culinarias. Además, el pescado es extremadamente salubre. Todos conocemos los benéficos efectos de los ácidos no saturados. Pero, además, el pescado contiene muchas proteínas, vitaminas y valiosos minerales.

El sector neerlandés del pescado está cambiando de una manera espectacular. El sector no deja de buscar nuevas vías para introducir productos pesqueros en el mercado. Y lo hace con éxito, como se desprende de la última European Seafood Exposition en la que una empresa neerlandesa consiguió la Prix d'Elite por el mejor producto para la venta al detalle 2006. Un buen estímulo para todas las empresas pesqueras con afán de innovación.

El sector neerlandés del pescado trata de contribuir a la pesca responsable de todas las maneras posibles. Por ejemplo, investigando nuevas técnicas pesqueras, colaborando y redactando buenos compromisos acerca de la pesca. Estas actividades son reconocidas: hace poco, la pesca del arenque en el Mar del Norte consiguió, como primera flota extensa en Europa, el certificado MSC. Otras flotas pesqueras han iniciado el procedimiento para conseguir también este certificado cuyo valor goza de reconocimiento internacional.

Esta favorable tendencia hace que me resulte menos difícil pasar mis actividades a mi sucesor Mariëtte Vermeer. Conservo buenos recuerdos de los muchos y muy agradables contactos que he establecido en el sector pesquero (inter-)nacional, que hicieron que pudiera desempeñar mi función con tanto placer.

Estoy convencida de que a la Oficina Holandesa de Pescado - con su fantástico equipo de empleados - le espera un radiante porvenir.

Tilly Sintnicolaas  
Director

# Holanda es el segundo país exportador de ostras dentro de la UE



Después de Francia, Holanda es el segundo país exportador de ostras dentro de la UE. Del suministro neerlandés, alrededor del 60 por ciento se exporta a Bélgica. Fuera de Bélgica, también Francia, Italia y Alemania son importantes compradores de esa exquisitez de Zelanda.

Las ostras son autóctonas de los Países Bajos. La crianza de la ostra se realiza sobre todo en Zelanda. Las zonas Escalda del Este de Zelanda y los Grevelingen presentan circunstancias climatológicas que las hacen extremadamente idóneas para la crianza de ostras. La experiencia, los conocimientos y el tratamiento concienzudo durante el proceso entero de la producción, garantizan una ostra de alta calidad que se estima sumamente tanto dentro del país como en el extranjero.

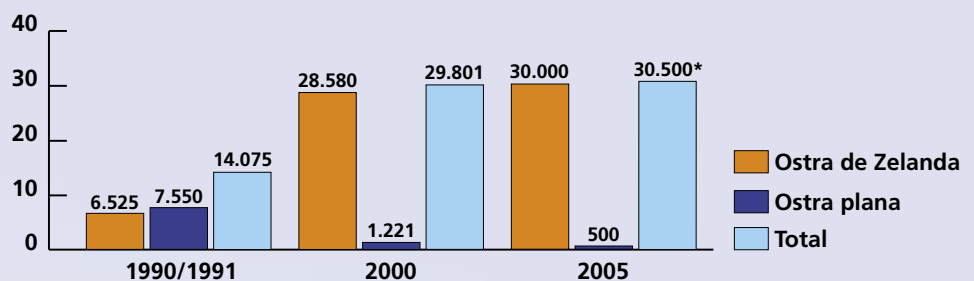
Originalmente, la ostra era un producto para los restaurantes. Estos últimos años, gracias a la introducción del embalaje estanco, se nota una venta creciente en las pescaderías y los supermercados. De esta manera es fácil para el consumidor llevarse las ostras a casa, y hay cada vez más gente que conoce y aprecia el sabor de la ostra.

En los Países Bajos se producen dos tipos de ostras: la ostra zelandesa (*Crassostrea gigas*) y la ostra plana (*Ostrea edulis*). Ambas clases se crían en Zelanda, pero hay algunas notables diferencias.

La ostra plana no sólo es mucho más escasa que la ostra zelandesa, también es más susceptible a la enfermedad Bonamiasis. A consecuencia de esta enfermedad la población de la ostra plana disminuyó notablemente. Solamente en los Grevelingen la producción continúa, aunque a escala limitada. Las vulnerables poblaciones exigen que los criadores les presten la mayor atención. Estas circunstancias se traducen en su elevado precio.

*Freshness from Holland*

## Visión del conjunto del suministro de ostras x 1000



Fuente: Organización Interprofesional de Pescado  
\* estimación del portavoz del sector de la ostra

Al contrario, están floreciendo las poblaciones de la ostra zelandesa. Cuando en el riguroso invierno del año 1963 se congelaron las poblaciones de ostra plana, se trajo esa ostra de Francia a los Países Bajos. No se esperaba que la ostra se desarrollara tan bien en su nuevo hábitat. "La calidad que ofrecemos no es nada inferior a la francesa," dice un orgulloso portavoz del sector de la ostra.

	Ostra de Zelanda	Ostra plana
Forma	Concha óvala, de forma irregular	Concha redonda, lisa
Apta para el consumo	Después de tres años	Después de cinco o seis años
Precio	Ostra asequible de alta calidad	Segmento máximo, exclusiva
Embalaje	Canastillos rectangulares	Canastillos redondos
Medida	En cifras romanas	En ceros
Temporada	A la venta durante todo el año	A la venta de septiembre a abril; no está a la venta en el periodo de la reproducción, de mayo a agosto



## La caballa y el arenque Neerlandeses a Polonia

Holanda es uno de los exportadores de pescado más importantes del mundo. Entre los compradores, también se encuentra Polonia. A consecuencia del decreciente abastecimiento propio y de la creciente industria procesadora de pescado, Polonia depende cada vez más de la importación de terceros países, como los Países Bajos.

Hace tiempo, Polonia disponía de una gran flota de traineras que pescaba en todo el mundo para el mercado propio. Esta flota ha disminuido mucho a consecuencia de las medidas restrictivas de capturas, de la vejez y de la situación económica polaca. A partir de los años noventa el número de naves ha ido disminuyendo poco a poco.

Al mismo tiempo crece en Polonia la industria procesadora del pescado. Actualmente hay unas

400 empresas procesadoras de pescado que se dedican al ahumado, adobado, envasado y salado del pescado y los filetes de pescado. Debido a la reducción del propio abastecimiento de pescado, la industria pesquera polaca depende cada vez más de la importación. Polonia importa alrededor del 70 por ciento del pescado procesado por su industria.

Holanda es uno de los suministradores de Polonia, a la que exportan sobre todo

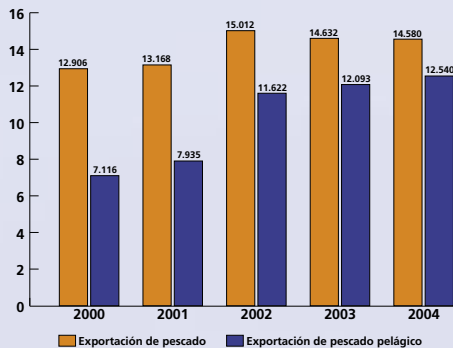
pescado pelágico, como la caballa y el arenque congelados. Se trata de pescado redondo, no procesado. Tradicionalmente, Polonia solía comprar el pescado de tamaño más grueso. Pero en los años pasados, ha subido el precio de este tipo de pescado. Por eso, la industria polaca ha pasado a preferir las clases más pequeñas, como la caballa y el arenque.

Después de un periodo de crecimiento, se está estabilizando la exportación de pescado pelágico a Polonia, entre otras razones, por la subida de los precios. Dichas subidas de precios se deben

Continúa en la página 4

a la creciente demanda de los nuevos mercados, como Polonia. Pero, tradicionalmente la caballa y el arenque se consideran productos a granel. Cuando suben demasiado los precios, el consumidor abandona los productos caros y va en busca de productos alternativos. Por ejemplo, actualmente el precio de la caballa de 400-600 gramos es más elevado que el del bacalao congelado. Por eso, el comercio neerlandés prevé que el precio del arenque y de la caballa se adaptará. Ya bajó el precio del arenque. Se espera que no tardará en bajar también el precio de la caballa.

### Exportación de pescado de los Países Bajos a Polonia x toneladas



Fuente: Eurostat



## Empresa Neerlandesa de pescado gana Prix d'Elite El mejor producto para la venta en detalle 2006

Siendo los Países Bajos uno de los mayores países exportadores de pescado, es lógico que estuvieran ampliamente representados en el European Seafood Exposition en Bruselas. Esta feria internacional es una buena ocasión para establecer contactos y presentar nuevos productos. En el Pabellón Holanda hubo fiesta ya que Bond Seafood ganó, con el Wok Dish, el prestigioso concurso profesional, el Prix d'Elite, en la categoría 'Mejor producto para la venta al detalle'.

Según la Oficina Holandesa de Pescado, ganar el Prix d'Elite estimula las demás empresas neerlandesas que se dedican al desarrollo de nuevos productos pesqueros. En la feria de Bruselas, se hizo evidente que el pescado entero y fresco se está haciendo escaso. El pescado se presenta cada vez más de manera preparada, en cubitos, en pequeños paquetes, empanado o como componente para la comida. Para muchas empresas pesqueras neerlandesas, eso significa que deben adaptar su surtido tradicional, y desarrollan productos nuevos, como el Wok Dish. El Wok Dish es una línea que consiste en diversos productos de carácter oriental para preparar en el wok, compuestos de cubitos de pescado adobado con una menestra de verdura fresca. Se ofrece el Wok Dish en tres sabores. Su preparación es sencilla y rápida.

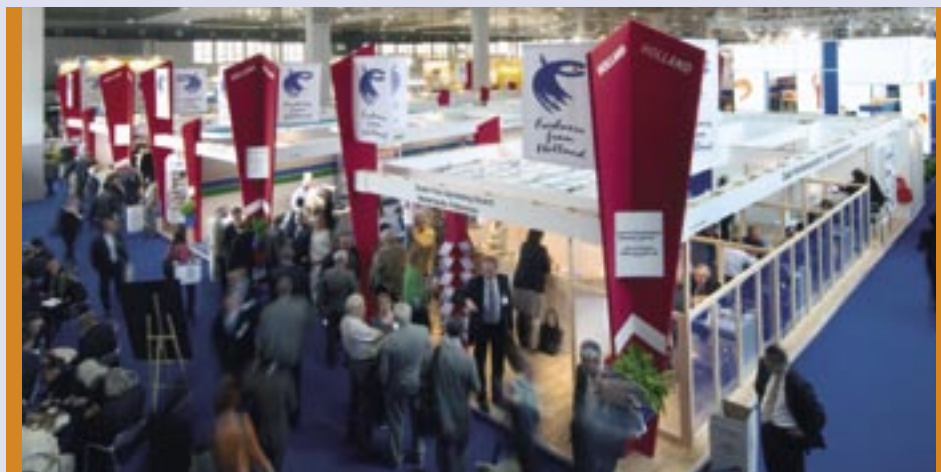
Los miembros del jurado juzgaron el sabor, el envase, el valor comercial, la comodidad, el valor nutritivo y la originalidad de los envíos para el Prix d'Elite. Según el jurado, el Wok Dish responde bien a la actual tendencia europea de cocinar con el wok.

### Comodidad

“El hecho de que ganáramos el Prix d'Elite, nos sorprendió,” dice Rick Bond, director propietario de Bond Seafood. “Desde siempre nuestra empresa ha conocido dos secciones: el pescado ahumado y el pescado fileteado. Hace tres años iniciamos el desarrollo de una tercera sección, la comodidad. Con ella respondimos, al igual que lo hicieron muchas otras empresas pesqueras neerlandesas, a la evolución del mercado. Comprobamos que debíamos poner el pescado más al alcance del consumidor. Esto quiere decir: fácil de adquirir, fácil de preparar y a la venta en porciones más pequeñas para el creciente grupo de casas con una o dos personas. Otros sectores de productos frescos se adaptaron hace más tiempo a esa

tendencia. Ahora seguimos nosotros, observando el mercado detalladamente y haciendo uso del sentido común. Y parece que hemos hecho bien. El que hayamos ganado el Prix d'Elite, nos incita a continuar desarrollando nuestra línea de productos de comodidad. A la larga, la sección de la comodidad será tan importante para nosotros como las otras dos secciones de la empresa.”

Al Prix d'Elite compitieron 122 productos de diecisiete países.



## 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](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.