

# El Pabellón Holanda en la ESE

La European Seafood Exposition (ESE) es una de las mayores ferias pesqueras profesionales del mundo. Todos los años se dan cita en Bruselas los productores y comerciantes de pescado y productos pesqueros de unos 80 países. Más de 1600 empresas muestran allí sus productos.

**Del 24 al 26 de abril de 2007**

Este año, la ESE tendrá lugar en el Parc des Expositions de Bruselas. El horario de apertura es:  
24 de abril de 10.00 a 18.00 horas  
25 de abril de 10.00 a 18.00 horas  
26 de abril de 10.00 a 16.00 horas

## El Pabellón de Holanda

Algunos de los participantes neerlandeses se presentan juntos en el Pabellón de Holanda en la sala 6.

Los participantes	Puesto	Los participantes	Puesto
<b>ACV</b> <i>Pescado de vivero fresco de Turquía, lubina y róbalo (dorada) Entero, listo para su preparación y en filetes.</i>	1001-4	<b>Koninklijke Ouwehand</b> <i>Presenta algunos conceptos pesqueros nuevos, como el surtido renovado de productos de pescado cocido, bajo el nombre de 'Vis à la Minute'.</i>	1001-3
<b>Bertus-Dekker</b> <i>Todo el surtido de pescado plano, tanto fresco como congelado.</i>	1001-1	<b>Neptunus</b> <i>Especializada en el Nuevo de Holanda (arenque). Introducción de un nuevo tipo de 'arenque Maatjes', más una línea de tentempiés de pescado.</i>	1101-7
<b>Dayseaday</b> <i>Surtido completo de pescado de mar tanto fresco como congelado.</i>	1201-1	<b>Northseafood Holland</b> <i>Productos de pescado plano congelado de alta calidad para la venta al por menor.</i>	1101-1
<b>Evimare Fish</b> <i>Pescado pelágico y pescado blanco congelado como: caballa, arenque, sardinas, merluza y merluza azul.</i>	1001-2	<b>Ocean Fish</b> <i>Solla, gallo, gallineta, bacalao, abadejo negro, pangasius, lucioperca, perca del Nilo, filetes ligeramente salados, productos fritos, empanados y de porciones controladas, además de medallones de pescado.</i>	1101-5
<b>The Fish Company</b> <i>Surtido de pescado plano, pescado pelágico, jibia y pescado de agua dulce; productos empanados. Todo congelado, empaquetado en embalaje a granel o en porciones para el consumidor.</i>	1101-2	<b>Oficina Holandesa de Pescado</b> <i>Promoción de productos pesqueros neerlandeses. El surtido de productos pesqueros neerlandeses es único y amplio. Consta de productos del propio país, de pescado importado desde el mundo entero y pescado de vivero.</i>	1001 1101 1201
<b>George Forman Holland</b> <i>Compra y venta de pescado fresco, pescado en filetes y productos de pescado.</i>	1001-4	<b>Piet Verwijs-van der Endt</b> <i>Mejillones, ostras, bogavante, cangrejo, vieiras, bigaros.</i>	1101-6
<b>Hokkai Suisan</b> <i>Varios productos pesqueros japoneses, como sushi, ensalada de alga marina, pizza de pescado japonés, camarones empanados, jurel empanado, bolitas de bizcocho de jibia y jibia empanada.</i>	1001-2	<b>Platvis Holland</b> <i>Productor de marca propia, empaquetador de marcas-A de filetes de pescado para el catering y el comercio al por menor en Europa. Especializado en todo tipo de filetes de pescado, tanto igf como interleaved.</i>	1101-3
<b>Isola fish, Marea Altra, Falkena Vis, Gebroeders Kramer</b> <i>Producción y procesamiento de pescado tanto fresco como congelado y de productos pesqueros, importación y exportación.</i>	1201-2	<b>Visscher Seafood</b> <i>Todo el pescado del Mar del Norte. Especializado en lenguado, solla y bacalao. El salmón fresco llega directamente de Noruega y es procesado, en modernas instalaciones propias, a filetes o porciones. El filete de salmón no puede ser más fresco.</i>	1101-4



*Freshness  
from  
Holland*

## Aperitivo de la Oficina Holandesa de Pescado

El 24 de abril, de 17.00 a 19.00, le invitamos a visitar el puesto de la Oficina Holandesa de Pescado en el Pabellón de Holanda. Disfrute de un aperitivo y unas tapas mientras entabla contacto con los representantes del sector neerlandés del pescado.

## 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.

Nº 1

Año 8  
abril 2007

# Noticias Pesqueras

## El sector neerlandés del pescado desarrolla un plan a largo plazo para la pesca responsable

A fines de 2006, durante la reunión nacional con el tema "Pescado en la mesa", el sector neerlandés de pescado anunció hacer causa común mediante un plan a largo plazo para la pesca responsable.

El sector es consciente de que debe esforzarse por producir un producto bueno, seguro y realizado de manera sostenible. Los empresarios no lo lograrán por sí solos, por eso el sector neerlandés del pescado estipula en un plan a largo plazo de pesca responsable el buen gobierno del sector. Este plan está relacionado con un punto de vista, una misión y una declaración de principios apoyados por el sector entero, más un informe anual. El plan está bajo la dirección de una comisión formada por representantes del abastecimiento, la importación, el comercio y el procesado, los criadores de pescado, el comercio al por menor, los empresarios y los empleados.

El sector neerlandés de pescado acepta las críticas de la sociedad y quiere ayudar a encontrar la

El sector neerlandés del pescado realiza un volumen de ventas de 3.600 millones de euros y emplea a más de 14.000 trabajadores. En ciertas regiones de los Países Bajos, la pesca y la piscicultura son de gran importancia económica. Un enfoque sostenible e innovador debe preservar el sector pesquero en esas regiones.



solución a los atolladeros con que se pueda enfrentar el sector. Para ello busca, junto con las organizaciones sociales y las administraciones, soluciones bien fundadas. De esta forma, el sector mantiene su derecho a la existencia en un entorno que está en continuo desarrollo.

### Varias iniciativas

Hoy por hoy, en el aspecto de la pesca sostenible, la pesca neerlandesa muestra varias iniciativas, como la etiqueta MSC para el arenque del Mar del Norte. También los pescadores de camarones

y los pescadores del bogavante del Escalda Oriente se esfuerzan por conseguir esa etiqueta como garantía independiente de su pesca sostenible.

Los importadores neerlandeses de pescado han desarrollado iniciativas para la cría y la pesca sostenibles en importantes países productivos como Indonesia, Vietnam y Malasia. Para conseguir una producción sostenible han redactado acuerdos de cooperación entre las empresas, las organizaciones sociales y las administraciones.

Freshness  
from  
Holland

## Índice

El sector neerlandés del  
pescado desarrolla un  
plan a largo plazo para la  
pesca responsable **1**

La piscicultura neerlandesa  
Posibilidades de sobra para  
la tilapia **2**

El bogavante del Escalda  
Oriental  
en la cumbre culinaria **3**

El Pabellón Holanda en la ESE **4**

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



## La piscicultura neerlandesa Posibilidades de sobra para la tilapia

Hasta hace poco, la tilapia que llegaba a los mercados europeos era congelada y procedía de de Asia. El mercado al por mayor y al por menor exigen cada vez más de la calidad y producción del pescado. Los piscicultores neerlandeses se dieron cuenta de las posibilidades y en poco tiempo se inauguraron cuatro granjas de tilapia.

Fishion es el nombre comercial de la cadena total de pescado de vivero, desde el suministrador de pienso, pasando por las granjas y los procesadores de pescado, hasta la venta al mercado. Uno de los productos de esta cadena es la tilapia de vivero. El control de la cadena entera garantiza una calidad buena y constante. El criador de pescado utiliza un sistema cerrado de circulación. Este sistema reduce el consumo de agua y energía, al tiempo que se carga menos el medioambiente directo. Fishion está estrechamente relacionado con las investigaciones

internacionales relativas a los métodos de matanza respetuosos con los animales y con el desarrollo de pienso pesquero del que se disminuye aún más el contenido de proteínas animales. En esta cadena, Anova Food BV es la empresa responsable de la venta. Hoy por hoy se han establecido acuerdos con compradores neerlandeses, alemanes y franceses para el suministro de tilapia fresca. La empresa espera abrir nuevos mercados suministrando pescado fresco y producido de una manera sostenible. El pescado fresco llega a los estantes de la tienda en menos de 36 horas tras matarlo.

### Producción piscicultura actual en el mundo entero en Tm

Pangasius	1.000.000
Salmón	1.200.000
Tilapia	2.500.000

La tilapia es un pescado popular. Fishion aspira a la producción de 10.000 Tm de tilapia para el año 2010. Para poder realizar este objetivo, en el curso de los años venideros la empresa tendrá que abrir 15 granjas más. No queda descartado que también se abran sucursales en el extranjero.

## Acuerdos relativos a la captura 2007

Todos los años, los ministros europeos de Pesca determinan las cantidades permitidas de captura (los TAC) para las diferentes clases de pescado. Después, dichos TAC se dividen en cupos nacionales. Los TAC y los cupos son medidas tomadas para la preservación y la salvaguardia de las poblaciones pesqueras comerciales.

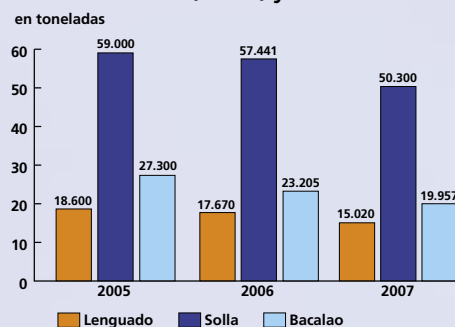
En 2007, los TAC para la caballa y el jurel se mantienen al nivel del año pasado, pero por recomendación del Consejo Asesor regional pelágico (pelagische Regionale Adviesraad), del que forma parte el sector neerlandés del pescado, se ha reducido el TAC para el arenque del Mar del Norte.

### Plan para la gestión del pescado plano

Los TAC para pescados planos como el rémol, el rodaballo y el mendo limón se mantienen en el nivel del año pasado, pero los de la solla y del lenguado vuelven a rebajarse. Al mismo tiempo, para estas clases entrará en vigor un plan de gestión de varios años para el pescado plano enfocado a alcanzar en breve plazo los límites biológicos seguros para la solla y el lenguado. Para los años venideros se determinarán las cantidades de captura y las salidas anuales de acuerdo con reglas redactadas de antemano. Este plan de gestión

ofrecerá mayor estabilidad y claridad a los pescadores y empresarios del sector del pescado plano. Desde hace algún tiempo, este sector insistía en la necesidad de diseñar una estrategia a largo plazo. Sin embargo, ese plan exigirá grandes sacrificios del sector del pescado plano neerlandés. No se podrá evitar la reorganización ulterior de la flota de cúteres. El pescado plano es la primera pesca del Mar del Norte que obrará conforme a una estrategia a largo plazo.

### Los TAC en 2005, 2006, y 2007



*Freshness  
from  
Holland*

## El pescado es un alimento justificado



El pescado es un producto saludable. Cada vez son más los investigadores científicos que resaltan los efectos favorables derivados del consumo de pescado. Una buena noticia. Además, el pescado es un producto

variado y muy sabroso. Debemos conservarlo para las futuras generaciones.

Nuestro entorno cambia. El sector cada vez más tiene que justificar su proceder. La sociedad nos observa atentamente y formula preguntas. Para el sector neerlandés del pescado, en 2006 este desarrollo condujo a la redacción del plan a largo plazo del pescado responsable. El objetivo de este plan es apoyar y estimular las iniciativas que conducen a la pesca y la cría sostenibles del pescado y a la producción responsable de sus productos. De esta manera, las generaciones actuales y las futuras podrán seguir gozando del pescado, los mariscos y moluscos.

Una división del sector que presta mucha atención a la sostenibilidad, es la pesca del bogavante del Escalda Oriental. Sus pescadores aspiran a conseguir la certificación MSC para este maravilloso producto neerlandés.

También la cría neerlandesa de pescado hace su bandera del buen gobierno empresarial. Se toman cada vez más iniciativas para entregar un producto elaborado de una manera sostenible, fresco y rico. Los empresarios ven posibilidades, por ejemplo en la cría de la tilapia. Hoy por hoy, en los Países Bajos funcionan cuatro granjas de tilapia, y seguro que este número crecerá.

El sector neerlandés del pescado está ampliamente representado en la ESE (European Seafood Exposition) en Bruselas, en el Pabellón Holanda, en la sala 6. Visítenos y conozca el comercio y el procesamiento del pescado neerlandés y su innovador y variado surtido, tanto en clases de pescado como en productos de pescado.

¡Hasta la ESE!

Mariëtte Vermeer,  
Directora

# El bogavante del Escalda Oriental en la cumbre culinaria

El bogavante (*Homarus gammarus*) vive en las aguas a lo largo de las costas del Norte y Oeste de Europa, desde las Islas Lofoten a Marruecos. Y también en el Escalda Oriental en el Sur de los Países Bajos. El bogavante del Escalda Oriental tiene muy buena reputación gastronómica.

El bogavante está a gusto en un ambiente rocoso. Los huecos y las grietas en las rocas le ofrecen refugio. En los Países Bajos, se captura el bogavante en el periodo que va de abril a julio.

En 1883, se capturó el primer bogavante en el Escalda Oriental. Una anécdota cuenta que el bogavante llegó al Escalda Oriental al hundirse allí un barco cargado de bogavantes noruegos vivos. En realidad, los bogavantes llegaron al Escalda Oriental por sus propias fuerzas. Después de salir de los huevos, la larva del bogavante pasa algún tiempo nadando. Sólo tras dos semanas baja hacia el fondo del mar, donde va creciendo hasta convertirse en un bogavante maduro. Así, pues, las larvas del bogavante llegaron a las aguas de Zelanda llevadas por la corriente marina.

## Especie única

Entre las aguas del Escalda Oriental y del Mar del Norte, apenas sí hay intercambio. En este ambiente más o menos aislado del Escalda Oriental, el bogavante se ha convertido en una especie con características muy específicas. Esto hace del bogavante del Escalda Oriental un producto único. De las investigaciones científicas realizadas, se desprende que la estructura ADN del bogavante del Escalda Oriental es atípica, comparándola con la de sus

congéneres en otras partes del mundo. Esta estructura atípica tiene por resultado un sabor fino y suave. El bogavante de Zelanda se halla en la cumbre culinaria. Además, la frescura del bogavante, que se transporta directamente del Escalda Oriental a los compradores, garantiza un producto de alta calidad.



*Freshness  
from  
Holland*

## Etiqueta MSC

Desde 1990, en los Países Bajos, la población del bogavante ha crecido significativamente. A la par de este crecimiento, va aumentando el interés de los pescadores. Para poder garantizar en el futuro la captura del bogavante del Escalda Oriental, el sector ha adoptado medidas en pro de una gestión sostenible. Por ejemplo, el sector apunta a la etiqueta MSC para la pesca del bogavante en los Países Bajos.

## Apariencia

El bogavante llega a medir 60 centímetros como máximo y pesa entonces entre 5 y 6 kilos. El dorso es de color negro azulado jaspeado. La parte inferior es amarilla. Al ser cocido, el bogavante adquiere un color rojo vivo.

# La croqueta de camarones más rica

Luc Mignon, del restaurante *Le Saisonnier*, en la ciudad belga de Opwijk, hace las mejores croquetas de Bélgica. Así lo decidió en diciembre de 2006 un jurado de profesionales en el concurso profesional de Gent. Era la primera vez que la Oficina Holandesa de Pescado anunciaba el concurso para la croqueta de camarones más rica, con el fin de llamar la atención sobre las posibilidades culinarias del camarón pardo neerlandés.

El cocinero jefe Luc Mignon, salió premiado. El jurado elogió su creatividad y sus cualidades profesionales. El cocinero jefe se mostró agradablemente sorprendido: "No quería experimentar demasiado, y sobre todo quería mantener la autenticidad del camarón del Mar del Norte."

Los belgas aprecian el camarón pardo neerlandés. Consumen unos 4,5 millones de kilos al año, dejando atrás países como Alemania (2,3 millones de kilos) y los Países Bajos (1,5 millones de kilos).

