

Nº 2

Año 8
Septiembre 2007

Noticias Pesqueras

Freshness
from
Holland

Índice

Innovación de la pesca
neerlandesa

1

70.000,00 euros
por el primer barril de
Nuevo de Holanda

2

El bejel es un verdadero
pez veraniego

3

Los Países Bajos
crían lenguado

4

Innovación de la pesca neerlandesa

La historia ha puesto en claro una cosa: ante circunstancias difíciles, la pesca neerlandesa responde siempre con numerosas y muy acertadas iniciativas. Los pescadores presentan ideas para el desarrollo de técnicas pesqueras nuevas y sostenibles. Puede tratarse de una captura más efectiva, la mejora de la calidad o el ahorro de combustible.

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

Actualmente, la pesca neerlandesa de pescado plano está pasando tiempos difíciles. Es sobre todo la pesca de red de arrastre de vara con su pesado aparejo la que está sometida a presión. A raíz de la subida del precio del combustible, los pescadores neerlandeses introducen más de un cambio a bordo de sus cúteres. La instalación del contador de combustible y del control de crucero tienen por consecuencia un considerable ahorro de combustible y, por lo tanto, una menor carga para el medio ambiente. Además se está desarrollando un tipo de red de arrastre de vara más ligero.

Prometedor

En este aparejo experimental se sustituye el pesado tubo redondo por un ala ligera, la llamada SUMwing, que a pesar de su poco peso permanece en el fondo del mar. Esto es importante porque la red de arrastre de vara se usa sobre todo para capturar el pescado plano que vive cerca del fondo del mar. El nuevo aparejo pesa mucho menos que la red de arrastre de vara tradicional, y por eso perturba mucho menos el fondo. ¡Una importante mejora! Los resultados

de las primeras pruebas realizadas en el Canal de Agua Circulante el flumetank (estanque para la prueba de aparejos) son prometedoras. Queda por probar el aparejo en pleno mar.

Otras técnicas

En el pasado, la flota neerlandesa de cúteres de red de arrastre de vara se ocupaba sobre todo de

la captura de solla y lenguado. En el Mar del Norte está subiendo la temperatura del agua, a consecuencia de lo cual aparecen nuevas clases de pescado. Este desarrollo ofrece posibilidades a una pequeña parte de los pescadores neerlandeses, que optan por cambiar a técnicas pesqueras alternativas. Y es que para la captura de calamares, bejel, salmonete o cigalas se necesitan aparejos diferentes.





*Freshness
from
Holland*

70.000,00 euros por el primer barril de Nuevo de Holanda

De acuerdo con la tradición, en junio se subastó el primer barril de Nuevo de Holanda. El resultado: 70.000,00 euros. Este año, el dinero se asignó al Fondo Mundial de Investigación para la lucha contra el Cáncer.

El barril de Nuevo de Holanda procedía del barco llamado Scheveningen 23, de la compañía Jaczon. Un foro de degustación calificó el arenque de sublime.

El resultado del primer barril se asignó al Fondo Mundial de Investigación para la lucha contra el Cáncer. Este fondo analiza y compara las investigaciones científicas de todo el mundo relativas al cáncer e informa al público acerca de la prevención del cáncer. El fondo considera el pescado un buen complemento a las buenas costumbres alimenticias, ya que contiene vitaminas importantes, minerales y ácidos

Campaña del arenque en el otoño

En Holanda se come el arenque sobre todo en los meses veraniegos. Una verdadera lástima, ¡porque el arenque es rico y saludable durante todo el año! Por eso la Oficina Holandesa de Pescado organiza anualmente una campaña acerca de los aspectos saludables del arenque. La campaña 'El arenque, sano todo el año' comenzará en septiembre con anuncios radiofónicos y material enfocado a las tiendas.

grasos omega-3. De las investigaciones realizadas se desprende que la vitamina D puede desempeñar un papel en la prevención del cáncer de mama y de próstata. La caballa, las sardinas y el salmón son pescados ricos en vitamina D.

El pescado graso como el arenque, contiene ácidos grasos omega-3, grasas no saturadas saludables para el corazón y los vasos sanguíneos, motivo importante para el aumento del consumo de arenque. Actualmente, los científicos investigan si los ácidos grasos omega-3 pueden disminuir la propensión al cáncer.

Perseverancia e inventiva



Aún no llevo mucho tiempo trabajando en el sector pesquero. Sin embargo, hoy por hoy, una cosa me ha quedado clara: el sector del pescado neerlandés se distingue por su valentía y su perseverancia. Al igual

que en otros países, una parte de la pesca neerlandesa se enfrenta a cupos de captura decrecientes. En vez de darse por vencido, el sector busca la solución en la innovación. Por ejemplo, con el desarrollo de nuevas técnicas pesqueras y buscando soluciones para disminuir el uso de combustible. De esta manera el mismo sector contribuye a un futuro sostenible. Pero también con la cría de nuevas clases de pescado. ¿Sabía usted que los Países Bajos son el único país del mundo que ha logrado criar lenguado?

Este positivo desarrollo contribuye a conservar la pesca para las generaciones actuales y futuras, algo de suma importancia teniendo en cuenta que el pescado contribuye positivamente a nuestra salud.

Para la Oficina Holandesa de Pescado, este positivo efecto del pescado en nuestra salud ha sido el argumento decisivo para entregar al Fondo Mundial de Investigación para la lucha contra el Cáncer los resultados de la subasta del primer barril de Nuevo de Holanda. Dicha organización invertirá la suma de 70.000,00 euros en la realización de investigaciones científicas relacionadas con la prevención del cáncer.

El arenque es un pez saludable, rico en ácidos grasos omega-3. Anteriormente, en nuestras campañas nos dirigíamos al comienzo de la temporada del Nuevo de Holanda. Es una verdadera lástima, porque el arenque está riquísimo y es muy saludable durante todo el año. Por eso, al final de este verano iniciaremos nuestra nueva campaña 'El arenque, sano todo el año'.

Mariëtte Vermeer,
Directora



También en Alemania se subastó un primer barril de Nuevo de Holanda. La subasta celebrada en Bremen fue el disparo de salida para una gira de 'matjes' (arenque maatjes) por varias ciudades alemanas.

Los Países Bajos pescan calamar

Anton Dekker ha construido un 'squidjigger', un cúter completamente adaptado a la captura del calamar (*Loligo vulgaris*); se trata de una primicia para la pesca neerlandesa. Unas intensas lámparas y unos cabos provistos de ganchos, hacen posible la captura en los bancos de calamar. Este tipo de pescado abunda cada vez más en el Mar del Norte. El calamar fresco se destina sobre todo a la exportación a los países mediterráneos.

Hasta la fecha, el calamar se ofrecía en las subastas de pescado fresco sobre todo como pesca accesoria. Este abastecimiento crece constantemente, ya que cada vez hay más calamar en los fondos de las zonas en que faenan los pescadores neerlandeses. Para el pescador Anton Dekker, éste es el motivo de especializarse en la captura del calamar. El calamar ofrece posibilidades en el mercado actual. Los países sudeuropeos compran el calamar fresco como complemento a su propia pesca. En Grecia, se denomina al calamar fresco "el bistec de los calamares", según dice un exportador de pescado.

La captura del calamar es sostenible. El calamar vive menos de un año, por eso el molusco tiene una productividad enorme. No hay riesgo de sobrepesca y se puede pescar libremente. Además, con el squidjigger, la técnica aplicada a la captura del calamar, no hay capturas accesorias.

En los Países Bajos la captura del calamar es bastante desconocida. Dekker viajó por todo el mundo para adquirir conocimientos acerca de la misma. En Japón navegó a bordo de un squidjigger. En Inglaterra se hizo informar acerca de este extraordinario molusco por un especialista en la materia.



*Freshness
from
Holland*

El calamar es un depredador muy rápido. Caza en banco y se come todo lo que encuentra: merlán, arenque y sardinas. Para capturar a su presa, el molusco la ciega echándole tinta; después succiona la confusa presa ayudándose de sus tentáculos.

El bejel es un verdadero pez veraniego

Existen varias clases de bejel. El pardo, el rojo y el inglés. El rojo (*Trigla lucerna*) es el mayor bejel de la parte nordeste del Océano Atlántico.

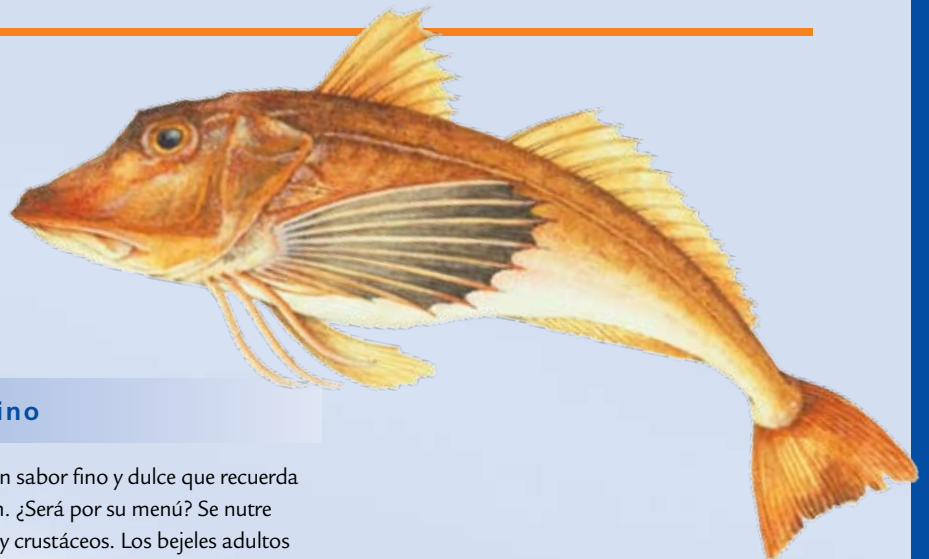
En el pasado, se pescaba el bejel sobre todo como captura accesoria. Pero al calentarse el agua del Mar del Norte, la población de bejel está creciendo, y los pescadores neerlandeses lo capturan cada vez más. En el curso de estos últimos años, algunos han optado por dedicarse específicamente a la pesca de este pescado, sobre todo en los meses veraniegos llega mucho bejel a los Países Bajos. El bejel rojo está en venta de julio a diciembre.

Pescado del fondo del mar

El bejel rojo prefiere el suelo arenoso. Al igual que los peces planos sabe esconderse parcialmente en la arena. Es un huésped veraniego de las aguas litorales neerlandesas. En invierno el bejel se va hacia el sur.

Sonido

El bejel hace un ruido especial parecido a un gruñido o un ronquido que le sirve para ahuyentar a sus enemigos y para comunicarse con sus congéneres. Por el sonido que hace también se le denomina gallo lira.



Sabor fino

El bejel tiene un sabor fino y dulce que recuerda al del camarón. ¿Será por su menú? Se nutre con moluscos y crustáceos. Los bejeles adultos hasta comen pescado plano.

Apariencia

El bejel rojo puede llegar a medir hasta más de 45 centímetros. Con ello, esta clase de bejel es la más grande de la parte nordeste del Océano Atlántico. Se puede reconocer por el color: tiene

el cuerpo rojo. Muy notables son las primeras tres aletas pectorales aisladas y de color rojo claro que le sirven para "andar" por el fondo del mar. Al mismo tiempo las usa como órgano táctil para buscar animales de presa. El resto de la aleta pectoral se ha desarrollado a dos aletas muy llamativas que se parecen a las alas de la mariposa. La parte inferior del cuerpo del bejel tiene color naranja o blanco.



Los Países Bajos crían lenguado

El lenguado (*Solea solea*) es un importante producto pesquero neerlandés. Ahora que está disminuyendo el cupo para esta clase de pescado plano, el sector del pescado busca otras soluciones, como la cría de lenguado. Una empresa nada fácil, ya que el lenguado es un pez exigente. Los Países Bajos son el único país del mundo que ha logrado criarlo.



*Freshness
from
Holland*



Tradicionalmente, los Países Bajos son el país del pescado plano; cuenta con muchas empresas pescadoras de lenguado y, además, dispone de muchos canales de venta para ese pescado. Pero a sus pescadores se les permite capturar cada vez menos lenguado. Durante las décadas pasadas, los Países Bajos adquirieron gran pericia en el uso de técnicas de recirculación para la cría de pescado en tierra. Era lógico aplicar también a la cría de lenguado esta técnica, que originalmente se desarrolló para la cría de siluro y de anguila.

Condiciones óptimas

Ahora la cría de lenguado se desarrolla favorablemente, pero se necesitaron muchos años de intensivas investigaciones. El lenguado es testarudo y exigente. Para realizar una cría exitosa, el pez debe sentirse a gusto. Las circunstancias del vivero deben ser óptimas, de no ser así, el pez se muere. Por eso el criador de lenguado presta

mucha atención a la salud y el bienestar del pescado. Hoy por hoy, se han adquirido conocimientos y experiencia suficientes para poder criar lenguado. Cuesta unos dos años hasta que el lenguado llega a ser un pescado maduro listo para el consumo.

Actualmente el vivero suministra unas 20 ó 30 toneladas anuales. En el futuro el suministro crecerá a unas 100 toneladas, la cantidad que captura anualmente un cúter. De esta manera, el lenguado de vivero se convierte en una alternativa buena y sostenible.



Plan de gestión para el pescado plano

En junio de 2007, los ministros europeos de la pesca llegaron a un acuerdo acerca del enfoque plurianual de la gestión de lenguado y solla en el Mar del Norte: el plan de gestión para el pescado plano. Así, la pesca neerlandesa del pescado plano se ha convertido en el primer sector que se atiene al principio MSY, Maximum Sustainable Yield (máxima captura sostenible).

El plan de gestión para el pescado plano entrará en vigor en enero de 2008. Este plan define meticulosamente los límites dentro de los cuales se podrá pescar. Esta medida traerá claridad y calma al sector del pescado plano. El plan de gestión tiene que contribuir al crecimiento de las

poblaciones de solla, lenguado y bacalao. La presión sobre el lenguado y la solla tendrá que disminuir con un 10 por ciento cada año hasta llegar al límite que se considera biológicamente seguro.

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.