

Nº 2

Año 9
Septiembre 2008

Noticias Pesqueras

Freshness
from
Holland

Índice

El primer squidjigger neerlandés sale a la pesca del calamar 1

El arenque va de gira por Alemania 2

Loco por la solla neerlandesa 3

¡El pescado no cansa! 4



El primer squidjigger neerlandés sale a la pesca del calamar

En la primavera de 2008, Anton Dekker se convirtió en el primer pescador neerlandés dedicado a la pesca de calamares en el Mar del Norte y El Canal. El pescador realizó un detenido estudio antes de cambiar a esta clase de pescado y técnica pesquera, relativamente nuevas en los Países Bajos.

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

Para capturar calamares, hay que pescar por la noche. En la oscuridad, se ponen en marcha las dieciséis máquinas "jig" (véase la foto) que se hallan a ambos lados de la barca. Sobre las máquinas hay instaladas dieciséis lámparas de 2.000 vatios cada una que atraen los pequeños peces de los que se alimenta el calamar. Los dieciséis cordeles están provistos de cebo artificial fluorescente. Unas bobinas hacen bajar los cordeles con el cebo artificial para, después, volver a subirlos a sacudidas. Este movimiento hace que el cebo se parezca a un pecesito. El calamar abraza el cebo artificial con sus tentáculos y es izado a bordo.

El squidjigger neerlandés pesca en el Mar del Norte y El Canal, trayendo calamares frescos tres veces por semana. Sobre todo los países en torno al mar Mediterráneo muestran mucho interés por el calamar fresco.

Entre junio y mediados de octubre, el calamar del Mar del Norte es demasiado pequeño y el cúter neerlandés se muda a otras pesqueras o pesca otras especies de pescado.



Pesca sostenible

La pesca del calamar con el squidjigger se considera una actividad sostenible. El calamar crece rápido y normalmente no vive más de un año. Además, se reproduce fabulosamente, por lo que no existe riesgo de sobrepesca. Por otra parte, pescando con cordeles se minimizan las capturas accesorias. Y, por último, la barca no necesita tirar de pesadas redes y, por lo tanto, gasta mucha menos energía.



La extraordinaria calidad del arenque

El 3 de junio empezó la tradicional temporada del arenque con la subasta del primer barril de Nuevo de Holanda, que se celebraba por vigésimo cuarta vez. El sitio web de restaurantes lens.nl compró el barril por 55.000,- euros.



*Freshness
from
Holland*

¡Buenas noticias!

La barca SCH23 de la compañía naviera Jaczon suministró la mejor calidad de Nuevo de Holanda, y el resultado de la subasta se asignó al Fondo para la Salud Psíquica. La relación entre el pescado y la salud es innegable, como han demostrado las investigaciones científicas: el ácido omega-3 del pescado graso propicia la comunicación entre las células cerebrales, lo cual, a su vez, tiene un efecto muy positivo en el estado anímico.

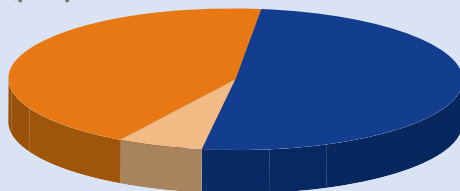
El procesamiento del pescado

La calidad del arenque nuevo de 2008 es excelente a consecuencia del buen tiempo que hizo en primavera. Había mucho plancton en el mar, por lo que el arenque pudo comer más que suficiente. Para procesar el arenque a Nuevo de Holanda, el arenque debe ser bien graso, y tiene que ser destripado y embarrilado de la manera típicamente neerlandesa. El proceso de



maduración da por resultado el verdadero Nuevo de Holanda. Todos los años, las empresas arenqueras neerlandesas procesan a Nuevo de Holanda 30 millones de kilos de arenque. Este arenque Maatjes se consume sobre todo en los Países Bajos, Alemania y Bélgica.

Ventas de Nuevo de Holanda (por pieza)



Alemania	100.000.000
Países Bajos	85.000.000
Bélgica	15.000.000



Este verano trae buenas noticias para la flota neerlandesa del pescado plano. La población de la solla está a nivel sostenible, según se desprende de las investigaciones realizadas por los biólogos pesqueros internacionales. Cabe esperar que, en 2009, este hecho se traduzca en unas cuotas de pesca más favorables.

La solla es un producto verdaderamente neerlandés. Los Países Bajos cuentan con numerosas empresas procesadoras de pescado que se han especializado en el procesamiento y el comercio de este pescado plano. Para promover la venta de la solla y llamar una vez más la atención a las muchas iniciativas de los pescadores para garantizar la gestión sostenible de este pescado plano, todos los años, en el mes de septiembre, la Oficina Holandesa de Pescado organiza la Semana de la Solla. Se acentuarán las noticias positivas relacionadas con este rico pescado.

Más buenas noticias: el Nuevo de Holanda de este año es de una calidad excelente. A consecuencia de la calurosa primavera, había suficiente alimento en el mar para que el arenque desarrollara a tiempo el contenido graso necesario para convertirse en un Maatje bueno y sano. El resultado del primer barril de Nuevo de Holanda se asignó al Fondo para la Salud Psíquica.

De las investigaciones se desprende que es saludable comer pescado dos veces por semana, por las vitaminas y grasas ácidos esenciales que contiene; un importante motivo para estimular su consumo. En septiembre, la Oficina Holandesa de Pescado iniciará una campaña a gran escala para subrayar los aspectos saludables del pescado. Al mismo tiempo se sostendrán iniciativas de gestión sostenible en el sector pesquero para fomentar la venta y fortalecer la imagen positiva del pescado.

Mariëtte Vermeer
Directora

El arenque va de gira por Alemania



Desde hace 25 años, la 'Gira Alemana de los Matjes' comienza en Bremen con la subasta de un barril de Nuevo de Holanda por una buena causa. Con ocasión de este lustro, este año la gira empezó un día antes, en los Países Bajos. La Ministra neerlandesa de Agricultura, Naturaleza y Calidad Alimentaria, Gerda Verburg, entregó a Peter Koch-Bodes, el presidente del sindicato del comercio pesquero alemán, un barril de arenque Maatjes especialmente seleccionado.

Loco por la solla neerlandesa

Para la pesca neerlandesa, la solla es una de las clases de pescado más importantes. De todo el pescado presentado en el año 2007 por los pescadores neerlandeses en las subastas de pescado, la solla representa más del 40 por ciento. En el Mar del Norte, los pescadores neerlandeses tienen el 37 por ciento del cupo europeo de captura de solla.

La solla (*Pleuronectes platessa*) pertenece a la familia de los Pleuronectidae. Otras especies que pertenecen a la misma familia son, por ejemplo, el halibut, la platija, el lenquadina y el mendo limón. La solla vive en el fondo del mar, donde se alimenta de moluscos y gusanos. Se reconoce fácilmente por las manchas color naranja-rojo en la espalda.

Fresca y congelada

Las empresas neerlandesas de pescado plano suelen comprar la solla fresca. Luego se procesa el pescado en los Países Bajos. Los ejemplares pequeños normalmente se venden listos para cocinar. Los mayores se procesan a filetes, a veces empanados. La mejor temporada para la pesca de la solla es de junio a diciembre, cuando la solla es más gruesa y rica. En forma congelada, se puede comprar solla durante todo el año.

Exportación

En Europa, los Países Bajos son uno de los mayores exportadores de pescado plano. Se exporta nada menos que el 90 por ciento de la solla capturada. Italia es el comprador más importante. En el mercado italiano, el 90 por ciento de la solla procede de los Países Bajos. Otros países importadores de la solla neerlandesa son Alemania, Bélgica, Gran Bretaña, Francia y España. En Alemania, el 80 por ciento de la solla proviene de los Países Bajos.

Posible crecimiento de las cuotas para la solla y el lenguado

Los biólogos del Consejo Internacional de Investigación del Mar (ICES) piensan que puede

aumentarse la cuota de pesca de solla y lenguado. Los datos concretos son que las existencias y la presión pesquera de la solla del Mar del Norte, están a un nivel sostenible. Se calcula que en él hay nada menos que 265.000 toneladas de solla, mientras que el nivel de seguridad se fijó en 230.000 toneladas. También están creciendo en el Mar del Norte las existencias de lenguado.



Freshness
from
Holland



Dol op
schol



Nederlands Visbureau

Iedereen is dol op schol. Nú en in de toekomst! www.dolopschol.nl

La Semana de la Solla Del 15 al 21 de septiembre de 2008

La solla estará en pleno foco de atención durante la Semana de la Solla que tendrá lugar del 15 al 21 de septiembre de 2008.

Los consumidores aprecian la solla como un pescado fácil, polifacético y rico. Con la campaña 'Loco por la solla. ¡Ahora y para siempre!' la Oficina Holandesa de Pescado, fuera de despertar la simpatía por el pescado, quiere poner en claro que el sector hace todo lo posible para garantizar

el futuro de este pescado plano.

En el curso de la Semana de la Solla, se emitirán anuncios tanto en las emisoras radiofónicas nacionales como en los canales regionales de televisión. Además, se ha hecho un llamamiento a los niños del país a hacer un trabajo artístico sobre la solla, y exponerlo en sus patios de recreo, para que la solla no esté so(l)la.

Nueva campaña publicitaria ¡El pescado no cansa!



El 1 de septiembre de 2008, comenzará la nueva campaña publicitaria de la Oficina Holandesa de Pescado para aumentar el consumo de pescado en los Países Bajos. Y es que, comparado con otros países europeos, los neerlandeses comen poco pescado. La campaña acentuará la necesidad de comer pescado dos veces por semana.

En 2006, el Consejo de Salud publicó las nuevas directrices sobre la alimentación sana. Uno de las directrices dice que hay que tomar dos porciones de pescado (100-150 gramos) por semana, de las cuales, al menos una porción debería ser de pescado graso. Con su campaña, la Oficina Holandesa de Pescado empalma con estas directrices.

Desde 2000, el consumo de pescado en los Países Bajos ha crecido un 33 por ciento, medido en kilogramos. La compra de pescado per cápita creció de 2,5 kilos en 2000 a 3,4 kilos en 2006. Este aumento se debe a una mayor cantidad de puntos de venta, un surtido más amplio, y una mayor concienciación, por parte del consumidor neerlandés, de los aspectos saludables del pescado.

La Oficina Holandesa de Pescado quiere aumentar con un 4 por ciento la demanda de pescado llamando la atención sistemáticamente sobre los aspectos saludables del producto y las muchas novedades en el terreno de la pesca sostenible. Por eso, el mensaje de la nueva campaña es: '¡el pescado no cansa!'.



Para esta campaña, se ha diseñado un logotipo que representa el consumo de pescado dos veces por semana, y que se imprimirá en todo tipo de



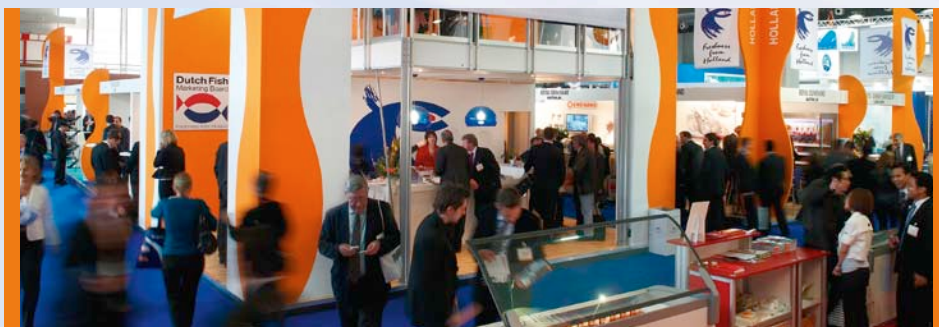
*Freshness
from
Holland*

manifestaciones comerciales y publicitarias. Especialmente para los niños se están desarrollando actividades que enlazarán con los programas específicamente desarrollados en los colegios sobre el tema. Para los que trabajan en la asistencia sanitaria, se compondrá un expediente especial denominado 'Pescado y Salud', que ofrecerá información profesional ajustada a los deseos de los dietistas, médicos y obstetras.

Puesto naranja en la ESE

A finales de abril de 2008, los comerciantes de pescado neerlandeses se presentaron en el renovado Pabellón Holanda de la European Seafood Exposition (ESE), celebrada en Bruselas. Las empresas pesqueras recibieron a sus relaciones en el puesto color naranja,

y les mostraron allí algunas novedades. En la ESE, la empresa neerlandesa Anova ganó el premio Prix d'Elite a la originalidad con la cría sostenible del Claresse®, un nuevo pescado de agua dulce.



Los Países Bajos en la feria pesquera española

Los días 7, 8 y 9 de octubre, la Oficina Holandesa de Pescado y el comercio pesquero neerlandés estarán presentes en la feria internacional del pescado Conxemar, en Vigo. Encontrará información acerca de los participantes neerlandeses en www.dutchfish.nl.



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.



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:

Noticias Pesqueras se envía por correo electrónico tres veces al año como mínimo. Si desea recibir gratis el boletín puede suscribirse a través de www.dutchfish.nl.