

Panga: A white fish for the future



White and frozen, pangasius fillets come more and more in the European plates.

Even if the economic and financial crisis in Vietnam has temporarily put a brake on the growth of the industry of pangasius, the catfish bred in the Mekong will certainly be one of the standard deep-frozen products on the market in the years to come. There is no doubt about its development prospects (700 000 tons of fillets on the world market in a few years versus 400 000 tons today) all the more so since the United States are actually re-opening their border.

Already with a total production of 1,2 million tons in 2007 and 2 million tons expected in 2010, it is catching up with farmed salmon on a global scale : 1,4 million tons of salmon from the Atlantic claimed in 2008. But this white fish with its bone-less fillets and pleasant texture, tasteless and odourless, will

not replace its pink cousin. They will both come onto the plate of western consumers, in the place of other sea products which are becoming rare and expensive.

In Europe, Belgium, Holland and Spain are already important clients for Vietnam. Nevertheless, there is still some confusion within the market and inflation makes commercial relationships with exporters difficult. Russian, Polish and Ukrainian buyers try to lower prices – and quality also – taking advantage of the strong competition in the food processing industry which sometimes values more a good specific operation to a lasting partnership.

This situation is slowly changing. Numerous companies are trying to build strong links with their clients in Europe by presenting remarka-

ble processing plants, with a whole array of certifications HACCP, ISO 9001, IFS, BRC, etc... Furthermore, they are improving vertical integration to the point of possessing their own fish hatcheries and they are even considering making the feed for their fish. This process will rapidly provide good guarantees for traceability.

Some fish farms are also attracted by organic farming and a processing line for organic products should be operational before the end of the year. In short, maturity is on the way and as space is not lacking in the immense delta of the Mekong, one can be sure that very soon the word pangasius will be a synonym for deep-frozen fish.

Stéphane GALLOIS

Ofco sources frozen fish from Vietnam

Ofco Sourcing, based in Ho Chi Minh City (Vietnam), is a trading company for frozen pangasius and other Vietnamese seafood. It is well established locally for 7 years and aims to develop long term business relationships with buyers.

Ofco's role is to protect the interests of both parties, finding the right supplier for the right customer. Strong with its success in Pangasius, the trader has extended his range to other items such as clams, black tiger prawns, cephalopods and sea fish.



Thalassa Seafoods, service Included

Present for the first time in Vigo, the wholesaler Thalassa Seafoods from Belgium specializes in importing deep-frozen products from Asia and America, always processed according to the specifications of the clients. Pangasius, tilapia, vannamei and monodon shrimps, american lobster, crab flesh, cephalopods, seafood cocktails and other products with added value. The company offers a complete service including sourcing, selection of the suppliers, supervision of products in the plant, import, packaging design, reception, customs clearance and finally, delivery to the client.

Stand J21



Some regions of Spain have more than seafood to offer.



Ecuadorian shrimps are coming back to European markets (Stand E16).



Mariëtte Vermeer, director of the Dutch fish marketing board, and Willemijn Manhanden-Bots on stand E4.

www.ofco.info



Your PARTNER in SEAFOOD

Sourcing • Control de calidad • Consejo
Investigación y desarrollo • Estudio de mercado
Seguimiento de contrato • Auditoria
Información • Comercio • Exportación



“¡Los mejores productos necesitan el mejor servicio!”

Jean-Charles Diener, fundador de OFCO



Vuestro colaborador de confianza en Vietnam desde 2001

vietnam@ofco.info • Tel. +84 8 28 18 016 • Fax : +84 8 28 18 017



Sistemas Avanzados de Pesaje y Clasificación. Porcionadoras.

Advanced Weighing and Grading Solutions. Portioners.



Clasificadora compacta MARELEC M3/6



Clasificadora MARELEC M4/6B



Clasificadora MARELEC M2/12



Fixed weight portion cutter Portio I

MARELEC ofrece una gama exclusiva de equipos de pesaje y clasificación los cuales pueden ser utilizados tanto en tierra como en mar. Nuestros equipos son de máxima calidad y están diseñados y desarrollados en estrecha colaboración con personas profundamente ligadas al mundo del proceso del pescado y por un grupo de técnicos entusiastas. En más de 30 países, nuestros agentes garantizan un excelente servicio post-venta exclusivo.

MARELEC offers a unique range of fish weighing and sorting systems which can be used at sea as well as on shore. Designed in close cooperation with people from the fishing industry and a group of enthusiastic technicians, the products are of a very high quality. Our agents guarantee an excellent and exclusive after-sales service in more than 30 countries.

Visit us at H1

MARELEC NV • Redanweg 15 • B-8620 Nieuwpoort • Belgium
T +32 58 222 111 • F +32 58 239 280

EMENASA • Belramar 75 • 36202 Vilgo • Spain
T +34 986 293 854 • F +34 986 298 945

www.marelec.com • Info@marelec.com

El pescado blanco del mañana



Los filetes de pangasius son blancos, sin espinas y de textura agradable.

Aún si la crisis económica y financiera en Vietnam provoca un alto momentáneo del crecimiento de la industria del pangasius, el pescado blanco criado en el Mekong será sin duda alguna uno de los productos congelados más comunes en el mercado en los próximos años. Ya que sus perspectivas de desarrollo (700 000 t de filetes en el mercado mundial en unos cuantos años comparado con las 400 000 t de la actualidad) no se ponen en duda. Además de que los Estados Unidos empiecen a abrirles las fronteras.

Con una producción total de 1,2 millones de toneladas en 2007 y una producción estimada para el 2010 de 2 millones de toneladas, alcanza el nivel del salmón de crianza: 1,4 millones de toneladas de salmón del Atlántico anunciadas en 2008. Pero este pescado

blanco de filetes sin espinas y de textura agradable, sin sabor y sin olor, no reemplazará a su compadre rosa. Se invitará al plato de los consumidores, al tomar el lugar de productos de la pesca demasiados escasos y demasiado caros.

En Europa, Bélgica, Holanda y España son ya clientes importantes de Vietnam. Sin embargo, reina cierta confusión sobre el mercado, y la inflación dificultan las relaciones comerciales con los exportadores. Los compradores rusos, polacos y ucranianos hacen bajar los precios – y con estos la calidad – aprovechando la viva competencia entre transformadores que prefieren a veces una “buena” operación puntual a una cooperación durable.

Un clima que está cambiando. Numerosas empresas que se esfuerzan en establecer relaciones sólidas con

sus clientes en Europa a los cuales les presentan fabricas excepcionales, repletas de certificados HACCP, ISO 9001, IFS, BRC, etc. Además, llevan a tal punto la integración vertical hasta poseer su propio criadero de alevines et consideran también la fabricación interna del alimento para peces. Lo que da rápidamente buenas garantías de trazabilidad.

Algunos criaderos se orientan también hacia los productos orgánicos y una línea de fabricación de alimentos orgánicos debería quedar operacional de aquí al final del año. En breve, la madurez está cerca, y como todavía queda mucho espacio en la inmensa planicie del Mekong, podemos apostar que pronto la palabra pangasius será sinónimo de filete de pescado congelado.

Stéphane GALLOIS

Callbradoras del siglo XXI

Arbor Technologies llega a Conxemar con su callbradora ISS450 (intelligent Sorting System) como principal novedad. La máquina acaba de recibir varias distinciones en el salón CFIA 2008 por su capacidad innovadora: es capaz de clasificar por especie y por talla varios tipos de pez en un mismo lote heterogéneo. Arbor concibe y fabrica equipos para la industria agroalimentaria, y además de ser líder en el sector de los productos del mar, está muy presente en los sectores del ave, de la carne y de las verduras.



Stand E18

Investigación al otro lado del charco

Sanidad, genética, nutrición, producción y diversificación son los pilares en los que se sustenta el Centro de Investigación de Ceniagua, en Punta Cana (Colombia). Allí se realizan experimentos, compaginados con explotación camaronera. En Conxemar, Ceniagua mostrará todas las posibilidades que han sabido arrancar al camarón de cultivo. Desde los tradicionales enteros, crudos o cocidos, o las colas, también crudas o cocidas, a presentaciones en brochetas, carpaccio, rines y congelación Individual IQF.

Stand E26



El Instituto español de comercio exterior apoya lora exportaciones y las inversiones.



Gracias a la logística del frío, se surten bien las mesas.



Vinh Huan Corp. es uno de los primeros productores de pangasius orgánico (stand G1).