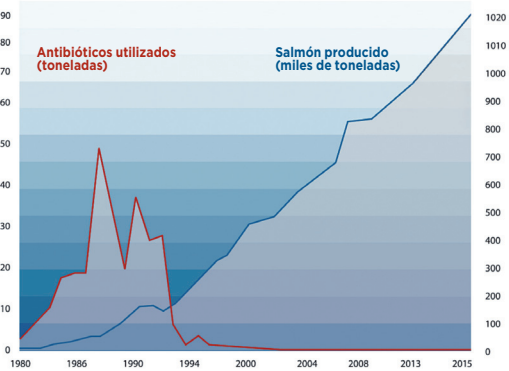


9. A MENUDO SE OÍA HABLAR DEL USO DE ANTIBIÓTICOS CON EL SALMÓN. ¿HAY ANTIBIÓTICOS HOY EN DÍA EN EL SALMÓN NORUEGO?

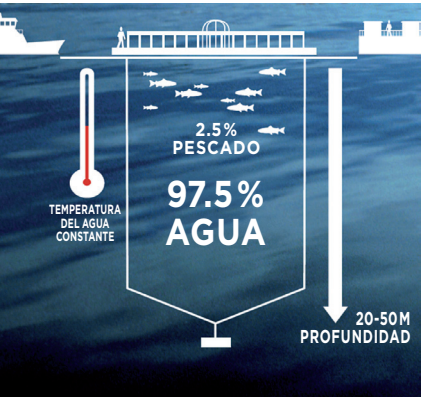
No; ante todo, el Salmón Noruego es un pescado saludable. Cuando son muy pequeños y alcanzan una longitud de unos 15 centímetros, los salmones son vacunados contra las enfermedades que más frecuentemente les aquejan.

Aparte, se aplican estrictas normativas de higiene para asegurar la prevención de enfermedades en la acuicultura.

Desde la década de los 90, la producción de salmón en Noruega ha pasado de 50.000 a más de 1 millón de toneladas. El uso de antibióticos ha disminuido en un 99% en el mismo período.



10. UNA GRAN CANTIDAD DE SALMONES SE CRÍAN EN NORUEGA. ¿NO ES UN POCO PARECIDO A LA GANADERÍA INTENSIVA?



No, la cría de salmón en Noruega no pertenece a la categoría de ganadería intensiva. Después de todo, el salmón noruego tiene mucho espacio disponible para ejercitarse.

La norma que sigue la acuicultura noruega es la de un 2,5% de peces frente al 97,5% de agua por recinto delimitado.

Estos espacios cerrados donde se crían los salmones tienen una circunferencia de hasta 200 metros y una profundidad de hasta 50 metros.

Publicado por: Consejo de Productos del Mar de Noruega, Stortorget 1, PB 6176, 9291 Tromsø, Noruega

El Consejo de los Productos del Mar de Noruega y su sello de origen “NORGE”

Con miles de años de tradición pesquera, Noruega es hoy en día el segundo mayor exportador de pescados y mariscos del mundo. La calidad más alta, los controles estrictos y una sostenibilidad ejemplar, son los pilares del éxito. „NORGE- El pescado de Noruega“ es el sello de origen de la industria pesquera noruega y garantiza que el pescado y el marisco proceden de las frías y cristalinas aguas de Noruega. Para más información: www.godfisk.no

10 PREGUNTAS Y RESPUESTAS ACERCA DEL SALMÓN NORUEGO CRIADO MEDIANTE ACUICULTURA





El salmón es una de las especies de pescado más populares en el mundo. Cada día, 14 millones de comidas con salmón noruego de acuicultura se sirven en todo el mundo. Apenas unas horas después de que el salmón es sacado de las frías y cristalinas aguas de Noruega, ya está listo para exportarse a más de 100 países.

1. ¿CUÁNTO TIEMPO SE TARDA EN CONSEGUIR QUE UN SALMÓN SE DESARROLLE COMPLETAMENTE?

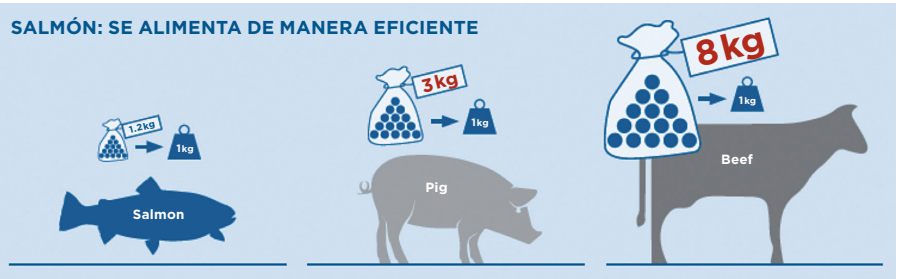
El salmón noruego tarda de 2 a 3 años en alcanzar un peso de 4-5 kilos, ideal para el consumo humano.

Sólo a partir del primer año de vida los salmones están lo suficientemente fuertes para migrar desde las aguas dulces a las aguas saladas de los fríos fiordos del Mar de Noruega.

2. ¿QUÉ CANTIDAD DE ALIMENTO NECESITAN LOS SALMONES PARA DESARROLLARSE COMPLETAMENTE?

Cada salmón requiere de aprox. 1,5 kg de alimento por cada kilogramo de peso. En su ciclo de vida, por lo tanto, necesitarán alimentarse con unos 6 ó 7 kg de comida. Esto es en realidad muy poco en comparación con otros animales.

Por ejemplo, se necesitan 3 kg de alimento para producir 1 kg de carne de cerdo y unos 8 kg para 1 kg de carne de vacuno.



3. ¿CON QUÉ ALIMENTAMOS AL SALMÓN NORUEGO?



La alimentación del salmón se compone de aceite y derivados de pescado, alimentos y aceites vegetales, así como de proteínas e hidratos de carbono. El alimento y el aceite de pescado se producen a partir de los restos desechados de pescado y del pescado salvaje que no se usa habitualmente de manera comercial para el consumo humano.

Hoy en día, aprox. el 70% de la alimentación de los salmones procede de fuentes vegetales (cereales, verduras, etc.); el resto proviene de los recursos marinos (aceite de pescado, descartes de pescado).

Esto contribuye a que Noruega esté siempre muy bien valorada a nivel medioambiental.

4. ¿QUÉ CANTIDAD DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA- 3 CONTIENE EL SALMÓN DE ACUICULTURA?

El salmón Noruego contiene 1,3 gramos de ácidos grasos omega-3 por cada kilo. Esto convierte al salmón noruego de acuicultura en una de las fuentes de Omega 3 más ricas para la salud, igualando en la actualidad a los niveles de Omega 3 del salmón salvaje.

Un “modesta” ingesta de salmón noruego de acuicultura (aprox. 125 gramos por semana) cubre las necesidades semanales de ácidos grasos Omega-3 recomendados.

5. ¿POR QUÉ LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 SON TAN IMPORTANTES PARA EL SER HUMANO?

El Omega-3 garantiza que las células responsables de la estructura básica de nuestros cuerpos funcionen de manera óptima a lo largo de nuestra vida.

En concreto, los ácidos grasos naturales omega-3 que se encuentran en el salmón, son claves para prevenir y combatir las enfermedades cardiovasculares en los seres humanos.

Además, una ingesta demasiado baja de Omega-3 da lugar a un mayor riesgo de diabetes y de obesidad en la persona.

6. ¿CUÁNTO SALMÓN DEBERÍAMOS COMER?

En realidad lo que nos deberíamos preguntar es qué cantidad de pescado deberíamos ingerir para asegurarnos una alimentación equilibrada.

La Organización Mundial de la Salud y las Autoridades Sanitarias de Noruega recomiendan lo siguiente: Debemos consumir pescado de 2 a 3 veces por semana, siendo la mitad de ellos pescados ricos en ácidos grasos como el salmón, la caballa o el arenque.

Esta recomendación también va dirigida a las mujeres embarazadas, madres lactantes y a los niños.

Consumiendo estas cantidades semanales de pescado nos aseguramos que nuestro cuerpo recibe el aporte necesario de ácidos grasos omega-3, así como de yodo, selenio y vitaminas esenciales.

7. ¿DEBERÍAN TODAS LAS PERSONAS CONSUMIR PESCADO DE 2 A 3 VECES POR SEMANA?

Sí, todas las personas deberían consumir pescado de 2 a 3 veces por semana, independientemente de si son jóvenes o mayores.

Las mujeres embarazadas, las madres lactantes y los niños deberían seguir también esta recomendación.

Las personas que ya sufren de enfermedades cardiovasculares son la excepción, ya que se les recomienda que aumenten aún mas el consumo de este tipo de pescados ricos en grasas, con el fin de incrementar sus niveles de Omega-3.

8. ¿PODEMOS ESTAR ABSOLUTAMENTE SEGURO DE QUE EL SALMÓN NORUEGO QUE NOS VENDEN ES SEGURO Y SALUDABLE?

Sí, el Salmón Noruego criado en las frías y cristalinas aguas de Noruega es seguro y saludable. Las aguas de Noruega apenas están expuestas a la contaminación ambiental. Además, el salmón noruego está rigurosamente controlado y constantemente supervisado.

Cada año, 12.000 salmones noruegos listos para la exportación son inspeccionados al azar por un organismo independiente, el Instituto Nacional para la Nutrición y los Productos del Mar (NIFES).

Ninguna de estas inspecciones ha dado nunca como resultado la aparición de residuos de medicamentos prohibidos o de sustancias ilegales externas.