

## Localización de las Piscifactorías Ecológicas en Irlanda

Debido a su situación geográfica, el medio marino de Irlanda está particularmente adaptado para la cría del salmón.

Las condiciones para la cría del salmón irlandés son únicas, que permiten elaborar un producto de calidad, muy codiciado por exigentes ahumaderos y consumidores por todo el mundo.



## Demanda internacional

Irlanda produce aproximadamente 12.000 -15.000 toneladas de salmón al año, con unas exportaciones por un valor de 86€ millones. Los principales mercados incluyen a Francia, Alemania, Polonia, Reino Unido, Suiza e Italia.

Bord Bia - Alimentos de Irlanda  
Paseo de la Castellana 46, 28046 Madrid  
Tel: +34 91 435 65 72  
Email: [info@bordbia.ie](mailto:info@bordbia.ie)  
[www.alimentosdeirlanda.es](http://www.alimentosdeirlanda.es)  
[www.irishfoodanddrink.com](http://www.irishfoodanddrink.com)



European Maritime  
& Fisheries Fund

**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD

Bord Bia no se responsabiliza de ningún error u omisión, o del resultado obtenido del uso de la información detallada en este documento. Cualquier uso de esta información es estrictamente bajo su responsabilidad. Toda la información en este documento se proporciona "tal cual", y no asume ninguna garantía de integridad, exactitud o actualidad ni de los resultados obtenidos por el uso de esta información.

# El Salmón Ecológico Irlandés

**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD



## La cría del Salmón ecológico

Las condiciones para la cría del salmón irlandés son únicas: el pescado (*Salmo salar*) se cría en espacios marinos expuestos en la costa oeste de Irlanda con fuertes corrientes que resultan en un salmón con carne firme con bajo contenido en grasas.

El salmón ecológico tiene, de media, más de 10.000 metros cúbicos de agua para nadar. La densidad animal del salmón ecológico en Irlanda es muy baja: máximo 1% de pescado por 99% de agua marina, lo cual significa realmente que cada dos peces comparten 1.000 litros de agua marina pura. Este aspecto, sumado a las fuertes corrientes marinas, contribuyen a ser un producto de muy alta calidad.

La cría del salmón es un proceso largo. La mayoría de los productores cultivan las huevas de salmón en tierra en agua dulce durante aproximadamente un año a 18 meses, después de este tiempo se transfieren a un criadero marino, donde pasan una media de 18 meses y nadan el equivalente a 13.000 km antes de alcanzar el tamaño comercial. Esto es comparable a la distancia que recorre un salmón en su migración natural.



1

**Ausencia de OMG:**  
Dieta con ingredientes orgánicos y naturales libres de OMG.

2

**Protección del bienestar y de la salud del pescado**  
Densidad animal < 10kg/m<sup>2</sup>.

## ¿Qué hace que el salmón de cultivo sea ecológico?

3

**El uso de alimento proveniente de recursos sostenibles:**  
La harinas de pescado de la dieta deben ser derivadas de pescado aptos para el consumo humano, procedentes de pesquerías sostenibles.

4

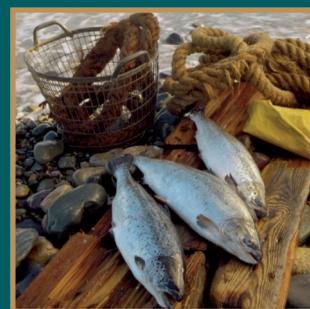
**El uso de productos y procesos naturales en lugar de sintéticos:**  
La pigmentación de la carne debe ser de origen natural.

5

**El respeto por la naturaleza, el medio ambiente y el compromiso con el reciclaje, reutilización y recuperación**  
Seguimiento y reducción de los vertidos de nutrientes, con un plan de gestión de residuos apropiado.

6

**El mantenimiento de un ecosistema acuático sano y sostenible:**  
Evaluación de impacto ambiental de las prácticas agrícolas empleando un sistema único de gestión del entorno y principios de barbecho; la ocupación de poblaciones seleccionadas de manera natural.



## Una elección de calidad

El salmón ecológico irlandés crece en las salvajes aguas cristalinas que bordean la costa occidental de Irlanda que produce salmón ecológico desde 1995. Todo ello, junto con el conocimiento y experiencia adquirida durante las últimas 3 décadas, ha otorgado a la industria del salmón irlandés una reputación del salmón ecológico de mejor calidad del mundo. Todo el salmón cultivado en Irlanda es producido mediante prácticas ecológicas certificadas por organismos reguladores europeos como AB Bio, Naturland y Bio Suisse.

## Rico en nutrientes

El salmón ha sido reconocido desde hace mucho tiempo como una fuente de alimento saludable y su variedad de beneficios nutricionales es considerable. Los Omega-3 que se encuentran en el pescado son altos en dos ácidos grasos esenciales para la salud humana: DHA y EPA. Estos dos ácidos grasos previenen enfermedades cardiovasculares y otras posibles enfermedades. Las grasas Omega-3 son esenciales para el desarrollo sano del cerebro, ojos y sistema nervioso en bebés y niños. Los pescados grasos son una buena fuente de vitaminas A y D. La vitamina A es necesaria para una piel sana y una buena visión nocturna; y la vitamina D es esencial para la absorción del calcio de los alimentos.

## Producido de manera sostenible

Dado que los productores de salmón ecológico operan en un sistema medioambiental integrado con un compromiso de sostenibilidad medioambiental, social y económica, esto hace que el salmón sea una referencia preferida para los principales compradores internacionales. Los productores irlandeses son miembros de Origin Green, que es un programa de sostenibilidad que opera a escala nacional. Verificado de forma independiente, permite a los productores irlandeses fijar y obtener unos objetivos de sostenibilidad medibles reduciendo el impacto medioambiental, sirviendo a las comunidades locales más eficientemente y protegiendo los recursos naturales enormemente ricos que disfruta el país.