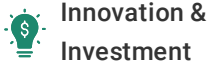




ALLIANCE™

<https://www.globalseafood.org>Innovation &
Investment

Granja RAS de salmón en Polonia mezcla tecnología moderna con agua prehistórica

8 March 2017

By Elizabeth Rushe

Jurassic Salmon explora expansión, certificación orgánica apenas dos años después de su lanzamiento

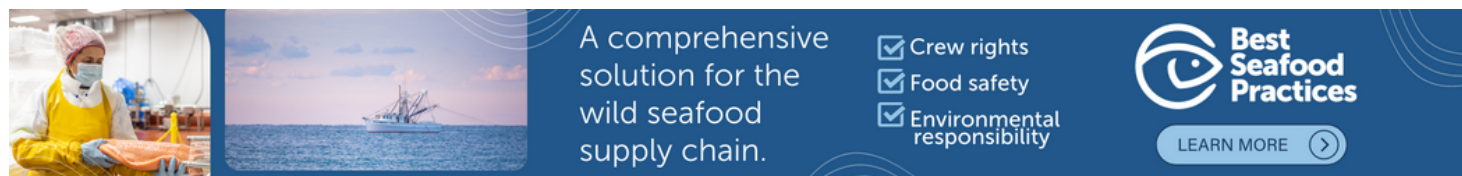


Michal Kowalski, sub-director de producción de Jurassic Salmon, y Jaroslaw Szysz, gerente de producción, dentro de uno de los tanques de engorde de la instalación.

La vida es como perforar para agua de balneario – usted nunca sabe a qué período geológico le va a llegar.

En 2011, cuando Jolanta Gdaniec y Tomasz Karapuda comenzaron a perforar para agua geotérmica en Polonia, fue para su uso en un spa de hotel. El pozo que excavaron alcanzó 1.224,5 metros de profundidad.

Sin embargo, al cabo de un año, la pareja desvió su atención hacia un sistema acuícola de recirculación (RAS) que cultivaría salmón del Atlántico bajo techo, evitando los ambientes abiertos marinos de océano abierto donde los productores convencionales han encontrado enfermedades, piojos del mar y conflictos con grupos ambientales.



A comprehensive solution for the wild seafood supply chain.

- Crew rights
- Food safety
- Environmental responsibility

Best Seafood Practices

LEARN MORE >

(<https://bspcertification.org/>).

Después de conseguir el equipo, un contratista, un plan para la instalación, así como financiamiento bancario y de la UE, Gdaniec y Karapuda se convirtieron en presidente y vicepresidente, respectivamente, en **Jurassic Salmon** (<https://www.lososjurajski.pl/language/en/unique-jurassic-salmon-farming/>), el nombre de la empresa inspirado en la época del Bajo Jura, la edad del agua geotérmica.

El salmón es una de las tres especies principales producidas por las instalaciones acuícolas europeas, según la Comisión Europea, detrás de los mejillones y las truchas. La granja RAS de Jurassic Salmon de 2.2 acres es ahora una de las tres instalaciones bajo techo del mundo que producen salmón desde el tamaño del huevo hasta la talla de cosecha. La empresa representa también un paso adelante para Polonia, que no figura entre los **principales productores acuícolas de la UE**



(https://ec.europa.eu/fisheries/inseparable/sites/inseparable/files/AQC_EN.pdf), como Francia, el Reino Unido, Grecia, Italia y España.

Oficialmente abierta en junio de 2015, Jurassic Salmon ha desperdiciado poco tiempo en lograr elogios locales e importantes puntos de referencia del mercado internacional. El año pasado, la compañía recibió la certificación del Aquaculture Stewardship Council (ASC) y también se llevó a casa dos premios "Golden Fish": "Złotej Rybki" en Polonia, por la compañía del año y la inversión del año.

La instalación también está certificada por International Featured Standards (IFS) y British Retail Consortium (BRC); como la empresa opera una pequeña planta de procesamiento en el sitio, ya que los peces deben ser sacrificados y eviscerados antes de ser vendidos.

Lo que Michał Kowalski, sub-director de producción y tecnólogo de alimentos en Jurassic Salmon, realmente anhela es la certificación orgánica, y el crecimiento de las instalaciones RAS en general.

"Sería la cereza en el pastel el también obtener la certificación orgánica, si fuera posible para instalaciones como esta," dijo, explicando que las leyes actuales impiden la posibilidad de certificación orgánica debido a la falta de investigación adecuada sobre los sistemas RAS.

“Somos orgánicos debido a cómo trabajamos, cómo funciona el sistema, cómo tratamos el medio ambiente – [así] sentimos que lo somos. No usamos productos químicos, no tenemos piojos del mar, separamos las heces de peces y las enviamos a una instalación agrícola orgánica,” dijo Kowalski.

Jurassic Salmon también está libre de estrés, afirmó, ya que están sembrados a bajas densidades y sin depredadores.



Jurassic Salmon en Karnice, Polonia.

El proceso comienza con la importación de lotes de 80.000 a 120.000 huevos de salmón cuatro veces al año, de criaderos en Noruega e Islandia. El resto de la vida de cada salmón es vivido en Jurassic Salmon: incubación y cría a alevinos, a través de par y smolt, hasta un peso adulto de 5 kilogramos.

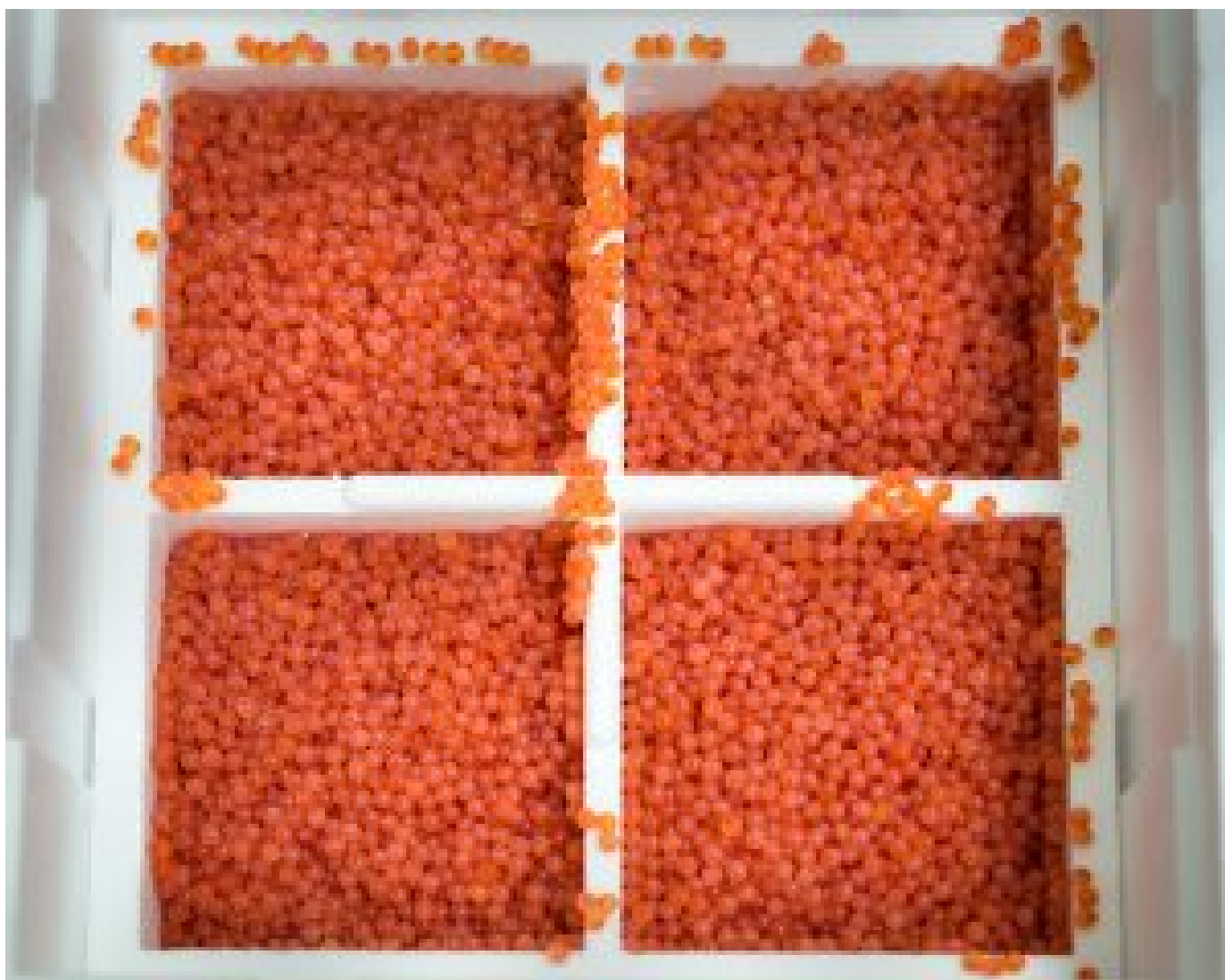
El agua geotérmica donde se cultivan los peces es tratada en una instalación de desnitrificación antes de ser liberada al medio ambiente a través de un proceso controlado. Los compuestos de nitrógeno y fósforo se remueven del agua, que luego se reutiliza en la regulación de temperatura de la instalación antes de su liberación a las aguas abiertas. Las heces de peces se remueven del agua y se pasan a una instalación agrícola para ser utilizadas como fertilizante.

Para obtener la **certificación ASC** (http://www.asc-aqua.org/upload/3_20160826_Jurassic%20Salmon_Jurassic%20Salmon%20RAS%20Salmon%20Farm_FINAL.pdf), la instalación de Jurassic Salmon fue evaluada de acuerdo con varios principios, incluyendo “los impactos potenciales en el hábitat natural, la biodiversidad local y la función del ecosistema; el ser un buen vecino y ciudadano concienzudo; el proteger la salud y la integridad de las poblaciones silvestres y manejar las enfermedades y los parásitos de una manera ambientalmente responsable.”

La Comisión Europea, que es responsable de las actividades día-a-día de la Unión Europea, tiene como objetivo impulsar la acuicultura en la UE mediante la reducción de la burocracia, con datos de 2016 que indican que la mayoría de los países de la UE tienen previsto mejorar los procedimientos, por medio de aplicaciones en línea y licencias de mayor duración, por ejemplo. **Ocho de los 28 estados europeos** (https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/2016-aquaculture-in-the-eu_en.pdf) también indican priorizar “la elaboración de mapas / bases de datos / estudios para identificar las áreas más adecuadas para la acuicultura,” y el mismo número de estados planea centrarse en cómo la acuicultura se comercializa y se comunica a los consumidores.

“Por supuesto que los peces de jaulas marinas siempre serán más baratos,” dijo Kowalski, pero esas operaciones deben hacer frente a factores externos como piojos de mar, y su experiencia es que las granjas de peces tierra adentro están funcionando exitosamente, expandiéndose y construyendo más tanques para convertirse en un porcentaje sustancial de la producción de salmón.

La producción actual en Jurassic Salmon es de 1.000 toneladas métricas de salmón del Atlántico por año. El producto se vende a restaurantes y distribuidores que venden dentro de Polonia y en el resto de la UE. Kowalski



La granja RAS Jurassic Salmon de 2.2 acres es ahora una de las tres instalaciones interiores del mundo que producen salmón desde el huevo hasta la talla de cosecha. La compañía importa lotes de 80,000 a 120,000 huevos de salmón cuatro veces al año, de incubadoras en Noruega e Islandia.

está orgulloso de que los restaurantes de gama alta tienen salmón de su empresa en sus menús, pero explicó que ahora están atrapados en una fase torpe de crecimiento.

Somos orgánicos debido a cómo trabajamos, cómo funciona el sistema, cómo tratamos el medio ambiente – [así que] sentimos que lo somos.

“En este momento somos demasiado pequeños para los grandes clientes, y somos un poco demasiado grandes sólo para restaurantes,” explicó. “Así que estamos pensando en aumentar la producción hasta 2.000 a 3.000 toneladas por año.”

Kowalski está animado por las experiencias que Jurassic ha ganado hasta ahora, ya que la compañía se acerca a su segundo año de operación. También contempla el crecimiento mundial de la acuicultura a través de los sistemas RAS.

“Es posible cultivar salmón en todo el mundo – Ud. No tiene que tener fiordos,” dijo. “Todo lo que tienes que hacer es construir una instalación, y luego cualquier país en el mundo puede tener salmón fresco, todo dependiendo de la fuente de agua y la tecnología. Es el futuro de la acuicultura.”

@GAA_Advocate (https://twitter.com/GAA_Advocate)

Author



ELIZABETH RUSHE

Elizabeth Rushe es una escritora de Irlanda, con sede en Berlín, que cubre la sostenibilidad y la innovación en el sector de alimentos, y cuyo trabajo ha sido publicado por NPR, Vice, Fast Company y Civil Eats.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.