

# La calidad

está en nuestra **naturaleza**



Canadá

## Salmón canadiense

*El emperador de los peces*



Refulgente bajo el sol mientras nada y salta corriente arriba en los ríos canadienses, el salmón es uno de los peces más espléndidos del mundo. Hoy en día, el salmón canadiense se obtiene tanto, mediante su cría en granjas piscícolas, como pescado en estado silvestre. Fresco, congelado, ahumado o enlatado en modernas fábricas que aplican las más estrictas normas de calidad, el salmón es la piedra angular de la industria canadiense de pescados y mariscos, y es exportado a todo el mundo. En efecto, Canadá es uno de los mayores productores y exportadores de salmón del planeta.



La abundancia del salmón canadiense ha contribuido a dar forma a varias culturas amerindias y muchas comunidades canadienses de las costas del Atlántico y del Pacífico aún continúan dependiendo del salmón para su sustento y su prosperidad.

### El llamado de la Naturaleza

La gran mayoría de los salmones canadienses proviene de las costas de British Columbia y el salmón rojo es la especie comercial más importante. Las migraciones anuales de salmón son cruciales para la economía de esa provincia, y los pescadores de las naciones amerindias continúan utilizando métodos tradicionales de pesca con red y dardo a lo largo de los ríos de la provincia. Las flotas comerciales realizan sus actividades lejos de las costas y utilizan una variedad de modernos métodos de pesca.



El salmón silvestre del Pacífico se vende entero o en diversos cortes, tales como rodajas, filetes y asados. Un gran porcentaje de salmón rojo y de salmón rosado se enlata y una buena parte se exporta al Reino Unido y a Australia. El salmón canadiense silvestre se ofrece también en un gran número de productos de valor agregado, como por ejemplo: caviar de salmón; salmón ahumado caliente o frío; filetes marinados; entradas de salmón congeladas; tiras de salmón deshidratado; salmón salado y hamburguesas de salmón. Los productores canadienses de pescado y mariscos trabajan constantemente en el desarrollo de nuevos productos de salmón de valor agregado que se ofrecen tanto en el mercado nacional como en los mercados internacionales.



### El salmón de granja

El salmón de cultivo del Atlántico es la variedad canadiense más exportada. En la costa del Atlántico, la cría de salmón se inició en la bahía de Fundy en la provincia de New Brunswick y ahora se ha extendido ampliamente a Nova Scotia y, en menor medida, a Terranova. En British Columbia, la acuicultura del salmón se concentra en la Isla de Vancouver; en esta zona de la costa Oeste, el salmón atlántico también es la especie más cultivada.





El salmón canadiense de cultivo se vende en diversas formas y según las especificaciones de los consumidores. Se puede comprar fresco, congelado o ahumado, entero o en rodajas o filetes, con o sin piel. Una cantidad relativamente pequeña es enlatada y muchos productores están empezando a ofrecer productos de valor agregado tales como paté de salmón, brochetas de salmón y rodajas de salmón marinadas y a la pimienta.

## Nutrición y calidad

El salmón es una opción saludable y nutritiva para botanas, entradas y bocadillos. Tiene un alto contenido de proteínas y es bajo en grasas saturadas y colesterol. Asimismo, por su alto contenido de aceites, ofrece concentraciones importantes de ácidos grasos Omega 3, que han sido vinculados con diversas propiedades curativas, tales como una reducción en la incidencia de enfermedades cardiovasculares.

El salmón canadiense no sólo es un alimento muy sano sino también un producto muy seguro gracias a uno de los sistemas más rigurosos de inspección y control de pescados del mundo, que es supervisado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA). Todos los establecimientos que capturan o procesan salmón destinado a la exportación deben estar registrados ante el gobierno federal y deben respetar rigurosamente los principios internacionales de los Puntos Críticos de Control del Análisis de Riesgo (HACCP por sus siglas en inglés).

Asimismo, la ACIA inspecciona el salmón para asegurar que no contiene contaminantes y que los resultados de las pruebas no sobrepasen los límites establecidos por las directrices del Ministerio de Salud de Canadá, otro ministerio del gobierno federal. Estas directrices acatan las normas establecidas, tanto por el Organismo de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (*U.S. Food and Drug Administration*), como por la Organización Mundial de la Salud.

## Experimente la diferencia canadiense

Criado en aguas de las más puras del mundo, el salmón canadiense es mundialmente apreciado por su frescura y buen sabor. Para información adicional sobre la industria canadiense del salmón, favor de consultar los sitios web indicados a continuación.

### Sitios web del Gobierno de Canadá

- Pescados y Productos del mar de Canadá  
[www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer](http://www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer)
- Ministerio de Pesca y Océanos de Canadá  
[www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm](http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm)
- Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- Gobierno de British Columbia  
[www.env.gov.bc.ca/omfd/index.html](http://www.env.gov.bc.ca/omfd/index.html)
- Gobierno de New Brunswick  
[www.gnb.ca/0027/Index-e.asp](http://www.gnb.ca/0027/Index-e.asp)
- Gobierno de Terranova y Labrador  
[www.fishaq.gov.nl.ca](http://www.fishaq.gov.nl.ca)
- Gobierno de Nova Scotia  
[www.gov.ns.ca/fish](http://www.gov.ns.ca/fish)

### Sitios web de la industria canadiense

- Alianza de la Industria Canadiense de Acuicultura  
[www.aquaculture.ca](http://www.aquaculture.ca)
- Asociación de Productores de Salmón de British Columbia  
[www.salmonfarmers.org](http://www.salmonfarmers.org)
- Asociación de Productores de Salmón de New Brunswick  
[www.nbsga.com](http://www.nbsga.com)
- Asociación de Acuicultores de Nova Scotia  
[www.aansonline.ca](http://www.aansonline.ca)

