

QUÉ

DI SÍ A LA ACUICULTURA SOSTENIBLE

Nuestra acuicultura incide de manera clara y directa en ámbitos como el cuidado de nuestra alimentación y de nuestra imagen, proporcionando productos con las máximas garantías y calidad en el marco de las dietas mediterránea y atlántica. Al mismo tiempo, promueve el desarrollo social y económico de muchas zonas rurales y litorales de nuestra geografía, constituyéndose como indicador de calidad ambiental en ríos y costas, y en muchos casos, actuando como una efectiva herramienta de protección y conservación de especies vulnerables o en riesgo. Por todo ello, la acuicultura es hoy una actividad moderna y consolidada en nuestro país que genera empleo, crecimiento y desarrollo sostenible.



30 DE NOVIEMBRE
Día de la Acuicultura

¿DÓNDE SE REALIZA EL CULTIVO DE LAS ESPECIES?

CULTIVOS EN AGUAS SALOBRES



▲ Esteros (peces, moluscos y crustáceos)



▲ Parques de cultivo (moluscos)

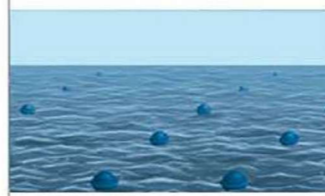
CULTIVOS EN MAR



▲ Bateas (moluscos)



▲ Viveros Flotantes (peces)



▲ Long-lines (moluscos)

CULTIVOS EN TIERRA



▲ Tanques de agua dulce (peces)



▲ Tanques de agua salada (peces)



▲ Charcas y estanques (peces)

¿POR QUÉ ES ACCESIBLE EL PRODUCTO DE ACUICULTURA?

La disponibilidad de productos de la acuicultura durante todo el año y su calidad homogénea facilitan su accesibilidad al consumidor.

¿CÓMO DIFERENCIO LAS ESPECIES DE ACUICULTURA EN MI PESCADERÍA?

Por su etiqueta. Todos los productos de la pesca y de la acuicultura deben estar acompañados por una etiqueta. En ella aparece un apartado en el que se indica el método de producción y debe estar marcado, Acuicultura.

¿TODAS LAS ESPECIES DE ACUICULTURA QUE ENCUENTRO EN MI PESCADERÍA SON PRODUCIDAS EN ESPAÑA?

No siempre. Puedes conocer su procedencia u origen mirando la etiqueta que lo acompaña, en ella debe aparecer dicha información.

QUÉ SABES DE LA ACUICULTURA

ACUICULTURA

S

¿CON QUÉ SE ALIMENTAN?

Las especies filtradoras, como los mejillones, almejas y ostras, obtienen el alimento del agua. El alimento para peces y crustáceos, se produce a partir de ingredientes básicos que se obtienen de materias primas naturales y seguras.

A

¿POR QUÉ NECESITAMOS LA ACUICULTURA?

La acuicultura es una de las alternativas más viables para abastecer la creciente demanda del mercado de productos pesqueros de calidad.

B

¿QUÉ ESPECIES SE CULTIVAN?

En España cultivamos peces como la dorada, la trucha, la lubina, el rodaballo, la corvina, la anguila, el atún rojo, el esturión y el lenguado. Moluscos como el mejillón, la almeja, la oreja de mar, la ostra y el ostión, pequeñas producciones de crustáceos, y algas para el consumo humano, biocombustibles, alimentación o cosmética.

E

¿ES SEGURO COMER ESPECIES DE ACUICULTURA?

En la actividad acuícola se realizan estrictos controles que garantizan la calidad y la seguridad alimentaria de sus productos, a lo largo de toda la cadena, desde el agua hasta el consumidor final.

S

¿SABÍAS QUE ESPAÑA ES LÍDER DE LA UNIÓN EUROPEA EN PRODUCCIÓN DE ACUICULTURA?

QUÉ SABES DE LA ACUICULTURA

