



SALMÓN

► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Salmo salar*, de la familia de los salmónidos.

Otras denominaciones comunes

España: Izoki (País Vasco), salmó (Cataluña).

Otros idiomas y países:

Saumon (francés).

Salmon (inglés).

Lachs (alemán).

Salmone (italiano).

Salmao (portugués).

► ASPECTOS GENERALES

Pescado graso. Consumido desde la prehistoria, se conservan documentos muy antiguos donde se reglamentaba su pesca. Hoy es muy apreciado por su valor culinario y en pesca deportiva, hasta el punto que en numerosos ríos

¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

En esta ocasión se opta por clasificar el salmón en atención a su procedencia.

Salmón atlántico

- Es el más apreciado y consumido en España por la finura de su carne rosada.
- Para consumo en fresco. La industria española de ahumados también lo utiliza.

Salmón pacífico

- En este epígrafe se incluyen varias especies: plateado o coho, rosado o chinook, rojo o sockeye, real o king, keta o kum.
- Su carne es menos jugosa y, por lo general, con un color rosado más intenso que el atlántico.
- En nuestro mercado es menos habitual y se presenta normalmente congelado, ahumado o en otros tipos de procesado.



Principales áreas de distribución

ATLÁNTICO: desde el Golfo de Vizcaya hasta el Báltico, Islandia y Mar de Barents y en las aguas continentales de Francia, Escocia o Noruega. Aquí, en la península, pueden encontrarse en los cauces de algunos ríos de la vertiente cantábrica.

PACÍFICO: desde Alaska a California.

otros mercados proceden en su mayoría de la acuicultura, principalmente de Noruega, Escocia, las Islas Feroe y, en menor medida, España.

► DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Estamos ante un habitante de aguas frías, dulces y saladas (diadromico), buen nadador, de cuerpo fusiforme cubierto por entre 110 y 150 escamas, poderosa musculatura y voraz, que se alimenta de crustáceos y otros peces. Dispone de una gran boca, aunque no llega a alcanzar la vertical del centro del ojo, con fuertes dientes y el vomer (hueso en la bóveda del paladar) dentado. Tras su aleta dorsal se encuentra la adiposa, rasgo diferenciador de su familia, y a continuación está la cola o aleta


Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Salmón fresco (acuicultura)	100
Salmón por piezas (de 7 a 8 kg)	5
Salmón por piezas (de 6 a 7 kg)	10
Salmón por piezas (de 5 a 6 kg)	10
Salmón por piezas (de 4 a 5 kg)	30
Salmón por piezas (de 3 a 4 kg)	30
Salmón por piezas (de 2 a 3 kg)	10
Salmón por piezas (de 1 a 2 kg)	5

Nota: Por el momento el formato "filete" apenas tiene un peso significativo sobre el conjunto de las ventas.

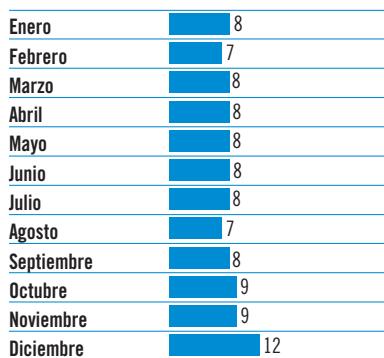
Temporada o mejor época de consumo
Origen
Todo el año

Producto nacional
Producto importación

Acuicultura, es la variante que podemos encontrar en nuestros mercados en su totalidad.


Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista
ANTERIORES

No había acuicultura

ACTUALES

Clasificado	Categoría	Envase y peso	Transporte
Por tamaños	Extra A	Caja de poliespán (poliestireno expandido) en hielo seco, de 20 kg.	En camión frigorífico entre 0º y 5º. El isotermo, en proceso de desuso, se emplea únicamente en tareas de reparto.

► HÁBITAT

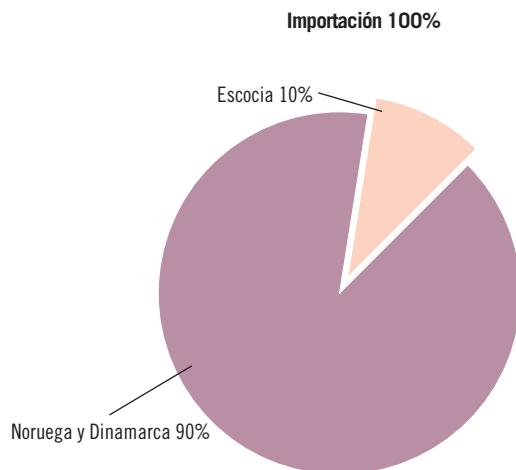
Salvaje: el ciclo vital de esta especie en la naturaleza resulta muy curioso. Nacen en los ríos, donde permanecen entre 1 y 5 años, según las regiones, salen al mar donde realizan migraciones de miles de kilómetros por Canadá o Groenlandia y, cuando alcanzan la madurez sexual, regresan a reproducirse al lugar donde nacieron, tras superar las corrientes adversas y los rápidos fluviales nadando y con increíbles saltos de hasta 3 m. Además, mientras remontan el cauce del río ayunan, viendo de las reservas de grasa acumuladas en sus músculos durante su periplo oceánico, de modo que los más fuertes, los supervivientes de esta hazaña, transmiten su carga genética a las generaciones posteriores enterrando las hembras sus huevos en fondos de grava, de aguas cristalinas, ricas en

oxígeno. Incluso para favorecer la recuperación de esta especie, se han construido en algunos ríos escaleras de remonte para facilitar la vuelta hasta el lugar de nacimiento y desove.

Acuicultura: la industria acuícola del salmón trata de reproducir los distintos entornos en los que discurriría la vida del animal si se encontrara en libertad. El proceso arranca en agua dulce, donde los huevos fertilizados esperan entre 15 y 30 días para su eclosión en los recintos denominados "hatcheries". Cuando nacen las larvas y son capaces de comer por sí mismas, pasan a otros estanques o "nurseries" donde se les suministra pienso, mientras llega el momento de someter a los alevines al proceso de "smoltificación", por el que gradualmente se les adapta a la salinidad del medio marino, su destino definitivo donde serán cosechados.



Procedencia de los salmones comercializados en la Red de Mercas



Nota: Procedencias obtenidas en base a los datos de los cinco últimos años.

Consumo de salmones por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	77,4	21,1	1,5
2000	75,8	21,5	2,7
2006	72,2	24,8	3,0

Fuente: MAPA.



► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

La pesca de salmón salvaje en el mar y con fines comerciales tiene poca relevancia, puesto que el mercado está presidido por el producto de acuicultura. No obstante, las artes más utilizadas son las redes de cerco, de enmalle y también el curricán (anzuelos), todas ellas con numerosas restricciones referentes a la longitud, profundidad y períodos de utilización con el fin de preservar la especie. Además, la Normativa de Pesca en Aguas Continentales limita la práctica de la pesca deportiva en el medio fluvial, imponiendo cupos de captura por pescador y día, e indicando las artes (caña) y los cebos más adecuados en cada fecha de la temporada. El periodo hábil para la pesca en los ríos salmoneros de la Cornisa Cantábrica se extiende desde mediados de marzo hasta finales de julio,

según zonas. La talla mínima para los caladeros cantábricos es de 50 cm, aunque un salmón adulto puede llegar a sobrepasar el metro y medio de longitud y los 30 kg.



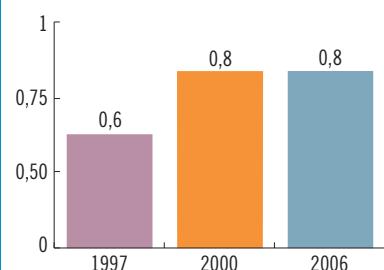
Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	34,6
Comercio mayorista en la Red de Mercas	14,7
Cuota de mercado	43%

Datos de 2006.

Fuente: MAPA y Mercasa.

Evolución del consumo de salmones por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

► OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

Cuando el salmón es joven, es posible llegar a confundirlo con la trucha, puesto que ambas especies pertenecen a la misma familia y comparten algunas similitudes. No obstante, se diferencian en que la boca de la trucha es más grande, rebasando la vertical del ojo, y la base de la aleta caudal es más estrecha en el caso del salmón.

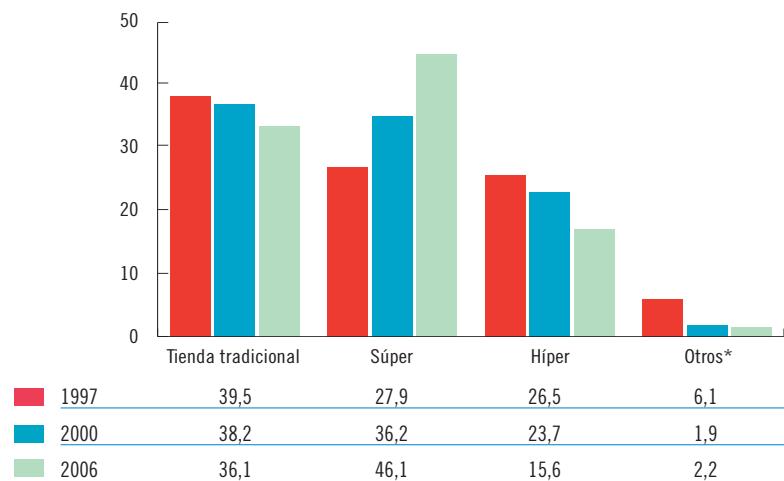
► CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

La permanencia del producto en Merca es de 4-5 días, en cámara a 0/4°, conservado en hielo para su comercialización en fresco. En el caso del congelado, el almacenamiento en frigorífico es por un periodo de un año a una temperatura de -20°.



Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes volumen

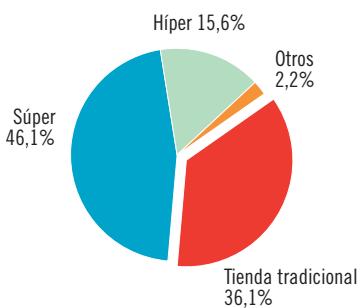


*Otros: Incluye autoconsumo, economatos, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

¿Dónde compran salmones los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos
(Incluye autoconsumo)



Datos 2005.
Fuente: MAPA.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresco: en el frigorífico a temperaturas de 0º/4º y durante 1 ó 2 días.

Aunque no se recomienda congelar, si finalmente se lleva a cabo este proceso, la temperatura ha de estar entre los -18º/-22º, sin olvidar las recomendaciones habituales a la hora de descongelar que se describen en la introducción.

OTROS DATOS DE INTERÉS

Presenta las propiedades típicas de los pescados azules o grasos, con un contenido lipídico similar al de sardinas o atunes e importantes aportaciones de áci-

dos grasos Omega-3. Fuente de proteínas, vitaminas A, D y del grupo B (B₂, B₃, B₆, B₉, B₁₂) y de minerales, entre los que destacan el magnesio y el yodo. En cuanto al sodio, las personas con trastornos relacionados con retención de líquidos han de moderar el consumo de salmón ahumado y de huevas, puesto que se les añade sal para su conservación. En la cocina es un producto con innumerables aplicaciones, al horno, a la plancha, a la parrilla, en papillote, en puding o el típico plato escandinavo "gravad lax", lo que aquí conocemos como salmón marinado o curado en eneldo. En la industria, el salmón ahumado es la estrella; para su preparación, el pescado pasa por un proceso de eviscerado, limpieza y fileteado, a continua-

ción se sala de manera controlada y se le añaden los aromatizantes, para entrar después en la fase de secado, donde se le aplica aire caliente y se expone a humo para que adquiera su aroma característico. Por último, se refrigerará para que la sal y el humo se repartan de forma homogénea y finalmente se envasa. Además, se fabrican patés, quesos y demás preparados con base de salmón.

PROCEDENCIAS

Como se ha dicho con anterioridad, el salmón salvaje no se comercializa. Por ello el salmón que se ofrece en nuestros mercados es mayoritariamente de acuicultura, con precios populares. En el canal Merca, el 90% procede de Noruega y el resto de Escocia.

