



- [GOAL Events](#)
- [Advocate Magazine](#)
- [Aquademia Podcast](#)
- [Blog](#)
- [Contact](#)

-
-
-
-
-

- [Log In](#)

—

- [About](#)
 - [Who We Are](#)
 - [Our History](#)
 - [Our Team](#)
 - [Sustainable Development Goals](#)
 - [Careers](#)
- [Membership](#)
 - [Overview](#)
 - [Our Members](#)
 - [Corporate Membership](#)
- [Resources](#)
- [Certification](#)
 - [Best Aquaculture Practices](#)
 - [Best Seafood Practices](#)

Search...

[Log In](#)

- [About](#)
 - [Who We Are](#)
 - [Our History](#)
 - [Our Team](#)
 - [Sustainable Development Goals](#)
 - [Careers](#)
- [Membership](#)
 - [Overview](#)
 - [Our Members](#)
 - [Corporate Membership](#)
- [Resources](#)
- [Certification](#)
 - [Best Aquaculture Practices](#)
 - [Best Seafood Practices](#)
- [GOAL Events](#)
- [Advocate Magazine](#)
- [Aquademia Podcast](#)
- [Blog](#)
- [Contact](#)



Innovation & Investment
Innovation & Investment

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

[Responsible Seafood Advocate logo](#)

8 March 2017 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.

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](#), 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](#), 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.



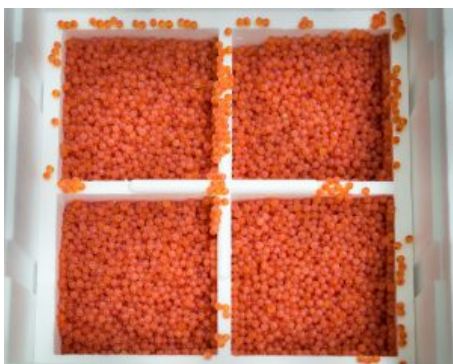
Jurassic Salmon en Karnice, Polonia.

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.



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.

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

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 paar 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](#), 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](#) 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 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](#)

Author

-  Elizabeth Rushe

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.

Share

- [✉ Share via Email](#)
- [🐦 Share on Twitter](#)
- [f Share on Facebook](#)
- [in Share on LinkedIn](#)

Tagged With

[RAS](#) [Artículos en Español](#) [salmón del Atlántico](#) [agua geotérmica](#) [orgánico](#) [Polonia](#) [Elizabeth Rushe](#)

Related Posts

Innovation & Investment

[Getting proficient in RAS fundamentals](#)

A number of large salmon farming companies are now investing significantly to increase land-based, water recirculating aquaculture systems (RAS) in northern Europe and North America, and there is likely a need for more trained farm personnel to run and manage these and other close-containment aquaculture facilities.

Innovation & Investment

[Competitiveness comes at scale for RAS operations](#)

Total RAS salmon production worldwide is less than half of 1 percent of total production. Many of the investors flocking to the sector now are new to fish farming, and confident in its potential.

Health & Welfare

[Biofilter inoculation in recirculating aquaculture systems](#)

Biological filters are essential parts of recirculating aquaculture systems that transform toxic fish compounds such as ammonium and nitrite into less-harmful nitrate. The authors tested the convenience and efficiency of three methods for the initial inoculation of aerobic biofilters.

Health & Welfare

[Cuatro cepas de AHPND identificadas en granjas de camarón de América Latina](#)

Se conocen dos genes de virulencia que codifican una toxina binaria de *Photobacterium* relacionada con insectos que causa la enfermedad de necrosis hepatopancreática aguda en camarones. Las patogenicidades de estas cepas de *V. campbellii* fueron evaluadas mediante infección de laboratorio y posterior examen histológico en camarones *P. vannamei*.

About The Advocate

The Responsible Seafood Advocate supports the Global Seafood Alliance's (GSA) mission to advance responsible seafood practices through education, advocacy and third-party assurances.

[Learn More](#)

Search Responsible Seafood Advocate



Advertising Opportunities

[2022 Media & Events Kit](#)

Categories

[Aquafeeds](#) > [Health & Welfare](#) > [From Our Sponsors](#) > [Innovation & Investment](#) > [Intelligence](#) > [Responsibility](#) > [Fisheries](#) > [Artículos en Español](#) >

Don't Miss an Article

Featured

- [Health & Welfare](#) [An update on vibriosis, the major bacterial disease shrimp farmers face](#)
- [Intelligence](#) [A seat at the table: Fed By Blue team says aquaculture needs a stronger voice](#)
- [Responsibility](#) [Quantifying habitat provisioning at macroalgae cultivation locations](#)

Popular Tags

All Tags

Recent

- [Fisheries](#) [Second Test: Another filler for the fisheries category](#)
- [Fisheries](#) [Test: This is filler for the fisheries Category](#)
- [Aquafeeds](#) [Test Article](#)
- [Responsibility](#) [Study: Climate change will shuffle marine ecosystems in unexpected ways as ocean temperature warms](#)
- [Health & Welfare](#) [Indian shrimp researchers earn a patent for WSSV diagnostic tool](#)



- [About](#)
- [Membership](#)
- [Resources](#)
- [Best Aquaculture Practices \(BAP\)](#)
- [Best Seafood Practices \(BSP\)](#)
- [GOAL Events](#)
- [Advocate Magazine](#)
- [Aquademia Podcast](#)
- [Blog](#)
- [Contact](#)

Stay up to date with GSA

-
-
-
-
-

[Privacy](#)

[Terms of Use](#)

[Glossary](#)