



La Acuicultura de peces en Asturias



Por la Dra. Isabel Márquez Llano-Ponte del Área de Sanidad Animal del SERIDA (Deva -Gijón)

Los salmónidos son muy exigentes en cuanto a calidad de agua se refiere, en Asturias se encuentran ríos con condiciones óptimas para la cría de estos peces. En general, las piscifactorías de Asturias, son de tamaño pequeño en comparación con las grandes instalaciones de otras regiones españolas o de centro Europa. La piscicultura que se practica en Asturias es de ciclo abierto, sin ningún tratamiento de agua previo, son absolutamente dependientes de la disponibilidad de agua de los ríos, tanto por la calidad de sus aguas como por la cantidad, en general son ríos de curso corto y con fuertes pendientes lo que les

Hablar de Acuicultura de peces en Asturias es hablar de salmonicultura, es decir, producción en piscifactoría de algunas especies de salmónidos, truchas y/o salmones. En Asturias fundamentalmente se produce de manera industrial trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), aunque también existen piscifactorías de salmónidos dedicadas exclusivamente a producir truchas (*Salmo trutta*) y salmones (*Salmo salar*) autóctonos para la repoblación de los ríos. En el año 2020 se produjeron en España cerca de 20.000 toneladas de trucha arco iris, aproximadamente, el 10% de esta producción se realizó en instalaciones de acuicultura asturianas.

hace fluctuar en cuanto a cantidad de agua a lo largo del año, y estas características limitan las producciones de peces.

La piscicultura en Asturias surgió al final de los años 60. Actualmente funcionan unas 20 instalaciones distribuidas en la zona central y oriental de Asturias, 11 se dedican al alevinaje y engorde de la trucha arco iris, y 9 al alevinaje de trucha común y de salmón para la repoblación.

Las truchas arco iris, tardan en crecer en cautividad entre nueve y once meses desde su nacimiento hasta los 200 gr. y, en ese tiempo, necesitan un aporte de agua constante que limita la producción en cada instalación. Para producir 100.000 kilogramos de truchas anuales se necesita un mínimo de 600 litros por segundo de aporte de agua.

En un principio las pequeñas



producciones asturianas eran absorbidas por los mercados locales, pero poco a poco se tuvieron que expandir para abarcar otros mercados de España e internacionales. En la actualidad, sólo una parte de la producción se queda en Asturias. En los últimos años se ha apostado por la transformación del producto final y por los sellos de calidad tales como los que garantiza la certificación ASC "truchas sostenibles" "Aquaculture Stewardship Council", que fue otorgado en 2017 por primera vez en España a una piscifactoría

asturiana (Piscifactoría del Alba SA), que certifica unos estándares de producción medio ambiental, social y de sostenibilidad, lo que permite exportar a los mercados más exigentes de Europa.

Controles sanitarios de las piscifactorías

La piscicultura asturiana de trucha tiene una gran tradición en España por su gran calidad. Como todas las producciones intensivas de animales, también la piscicultura es víctima de enfermedades in-

fecciosas que deben de ser controladas fundamentalmente mediante vacunación y buen manejo de los peces.

Los piscicultores asturianos se unieron a principio de los años 90, en una Asociación de Productores y más adelante establecieron una Agrupación de Defensa Sanitaria con el fin de preservar a la región de enfermedades muy dañinas para la piscicultura muy extendidas por toda Europa, fue Asturias la primera región de España y una de las primeras de Europa en conseguir el estatuto de Zona Libre de Septicemia Hemorrágica Viral y Necrosis Hematopoyética Infecciosa que otorga la Unión Europea.

Estar libres de enfermedades mejora la competitividad de las piscifactorías no solo por minimizar las mortalidades de peces sino también por la mejora del bienestar animal, lo que implica producciones de peces saludables, respetando el entorno.

Durante más de dos décadas, el Área de Sanidad Animal del SERIDA en Deva-Gijón, se encargó del control sanitario de todas las piscifactorías de Asturias, lo que permitió una revalorización de los productos y el mantenimiento del mejor estándar sanitario de la piscicultura y los ríos de todo el estado español.

