

30 de noviembre, Día de la Acuicultura

Sello *Crianza de Nuestros Mares*, referente de la acuicultura española en las aguas de nuestras costas

- El sello de origen España permite reconocer las doradas, lubinas y corvinas criadas en las aguas marinas abiertas de nuestras costas
- Una garantía de sostenibilidad que cría exclusivamente especies que son autóctonas en el mar donde se encuentran
- Los máximos parámetros de calidad desde el origen hasta el consumidor final

(nov-2018). Disponer de alimentos **deliciosos y saludables todos los días del año**, con los **mayores estándares de seguridad alimentaria** y de manera **sostenible**. Esto es lo que la **acuicultura marina** pone al alcance del consumidor del siglo XXI. Este tipo de producción es una de las opciones **más eficientes** a la hora de pensar en nuestra alimentación presente y futura, por su **optimizada utilización** de los **recursos naturales**.

En la actualidad, los consumidores disponen de más información que nunca acerca de los alimentos que introducen en su cesta de la compra. Argumentos como los **beneficios nutricionales** o la **sostenibilidad** tienen un peso creciente, sobre todo en las franjas más jóvenes de la sociedad. En este escenario, la puesta en marcha de distintivos como el sello de origen *Crianza de Nuestros Mares* representa un **valor añadido** a los pescados que lo portan, ya que permiten apostar por un consumo **responsable** de pescados de la más alta calidad. Creada para reconocer los peces criados en nuestras aguas marinas, representa una herramienta fundamental para facilitar una decisión de compra informada en el punto de venta.

Mascarón de proa de un sector líder

La acuicultura marina española es un referente para la Unión Europea. En las últimas décadas, la decidida apuesta por la **innovación** y la **calidad** han permitido que los operadores de nuestro país hayan optimizado todo el proceso que transita desde el nacimiento de los peces hasta su presentación en el plato. Las **doradas, lubinas y corvinas** criadas bajo el riguroso



estándar de calidad del sello *Crianza de Nuestros Mares* han nacido en las mejores condiciones y han recibido un régimen alimenticio adaptado a cada fase y a cada especie, para garantizar su óptimo desarrollo, desde los alevines hasta los adultos.

Una vez han alcanzado el tamaño necesario, estos peces han sido trasladados desde los centros de reproducción en tierra firme hasta los viveros en el mar, en una operación que recibe el nombre de “siembra”. Ya en los viveros, los peces crecen hasta alcanzar el tamaño comercial de mercado. Las especificaciones técnicas del sello de origen *Crianza de Nuestros Mares* establecen, como **condición imprescindible**, entre otras cuestiones, que en las aguas marinas en las que se ubican estos viveros las especies que allí se crían sean **autóctonas**. Esta medida se implementa para **recudir el impacto ambiental** de posibles escapes de los peces al medio natural, una posibilidad que, en todo caso, minimizan las prácticas de control de las instalaciones llevadas a cabo en las empresas que integran el sello.

Además, con el objetivo de asegurar los mayores niveles de **salud y bienestar animal** de los peces criados, el marchio Crianza de Nuestros Mares establece que las granjas productoras estén integradas en una **Agrupación de Defensa Sanitaria** (ADS), lo que permite garantizar al consumidor unas prácticas sanitarias adecuadas.

Apostar por doradas, lubinas y corvinas Crianza de Nuestros Mares es una de las mejores alternativas al alcance de los amantes de los **mejores productos del mar**, que buscan consumir pescados criados en las mejores condiciones, con los mayores niveles de calidad y seguridad alimentaria, sostenibles y procedentes en nuestros mares de aguas cercanas.

Más información

ramon.arias@agrfoodmarketing.com

FB: [crianzadenuestrosmares](#)

IG: [crianzadenuestrosmares](#)

www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA

www.crianzadenuestrosmares.com

TT: [@Nuestros_Mares](#)