

par un organisme indépendant qu'on dit être «la plus sévère du monde». Cela en partie pour apaiser les craintes des consommateurs en ce qui concerne l'inocuité des aliments. On y traite également des campagnes lancées par les producteurs de saumon sauvage pour vanter la «supériorité» du saumon sauvage par rapport au saumon d'élevage. La documentation souligne les origines génétiques du saumon d'élevage, notant que seuls les meilleurs spécimens sauvages deviennent les géniteurs du stock d'élevage et sous-entendant ainsi que l'espèce d'élevage est en fait une forme plus robuste et uniforme de saumon sauvage obtenue grâce au miracle de la sélection génétique. Les spécimens sont acceptés ou rejetés d'après la couleur de la viande ainsi que d'après l'aspect et la forme du poisson.

Les exposants norvégiens continuent de faire preuve d'une remarquable diversité en ce qui concerne le saumon d'élevage. Dans le passé, les nouveaux produits ont généralement été des produits surgelés. On estime, en fait, qu'en 1989, quelque 40 % de la production de saumon d'élevage norvégien sera surgelée. A la foire ANUGA 89, on a exposé les premiers produits du saumon en conserve. Portant l'étiquette «Norwegian Gold», trois produits étaient offerts: filets, steaks et morceaux. Ces produits emballés dans la saumure sont destinés à des marchés plus haut de gamme, et il est peu probable qu'ils viennent disputer le créneau occupé par les produits de saumon sauvage. Un produit similaire de saumon en boîte était présenté au stand du Chili. Cependant, ce produit est du saumon coho, la principale espèce de saumon du Pacifique élevée en Colombie-britannique.

Frionor, le plus grand exportateur norvégien de produits diversifiés de poisson et de fruits de mer présentait également de nouveaux produits de saumon à la foire ANUGA. Cette société commercialise non moins de 14 différents produits de saumon frais et surgelé. Frionor a été un pionnier de la mise en valeur du