

Salmonicultores conocieron las principales certificaciones para la industria

Ayer, jueves 9 de septiembre, se realizó en el hotel Diego de Almagro de Puerto Montt (Región de Los Lagos) el taller "El ABC de la certificación en la industria del salmón", organizado por Adolfo Alvial Asesorías (AAA) y que tuvo por objetivo entregar una visión sinóptica de las certificaciones más relevantes para la industria del salmón, incorporando un análisis comparativo y perspectivas en diversos mercados, con el fin de apoyar la toma de decisiones de las empresas en materia de certificación de procesos y productos.

En el encuentro participó el presidente de la Global Aquaculture Alliance (GAA), George Chamberlain, quien abordó los orígenes y factores determinantes detrás de las certificaciones de buenas prácticas en el mundo. El experto expuso que la certificación se entiende como el proceso en que una tercera parte acredita que un producto, procedimiento o servicio cumple con ciertas normas exigidas, siendo el mercado su principal impulsor. Esto porque los compradores tratan de proteger lo que venden, influenciando a toda la cadena de producción.

Chamberlain explicó los atributos que deben tener los estándares, los que deben incluir la opinión un amplio grupo de stakeholders, estar basados en el consumo, ser transparentes e inclusivos, ser viables y estar respaldados por la ciencia, entre otros puntos.

Entre las principales certificaciones que existen en la actualidad, el especialista nombró el Best Aquaculture Practices (BAP) de la GAA, que ya cuenta con estándares para varias especies acuícolas y a fin de año debería emitir uno especialmente enfocado en el cultivo (engorda) de salmónidos; GlobalGap, que tiene amplio reconocimiento a nivel internacional y que los últimos años se ha ido incorporando a la acuicultura; y el Aquaculture Stewardship Council (ASC) de la WWF, que está en proceso de revisión y debería estar operativo en el 2011.

Consultado sobre qué tan involucrados están los consumidores en estos procesos, Chamberlain sostuvo que depende del lugar geográfico al que se haga alusión. Los europeos, por ejemplo, tienen una fuerte conciencia sobre aspectos ambientales y sociales, mientras que los estadounidenses "suelen confiar en las autoridades y en sus regulaciones, confiando en que lo que se vende en los supermercados es seguro". En Japón, en tanto, recién están entrando en esta tendencia. Es el retail, según el representante de la GAA, el que está reaccionando frente a las posibles demandas de los consumidores, a modo de prevenir críticas, especialmente de los sectores que se preocupan por estos asuntos, como las ONG u otras organizaciones ciudadanas.

Posteriormente, el consultor acuícola, Giovanni Garofalo, entregó detalles acerca del proceso de certificación BAP, explicando los procesos de consultoría y auditoría, el alcance de la aplicación de la norma ISO 65 en el sistema de certificación y los aspectos típicos que se consideran en un proceso de auditoría, por ejemplo, en plantas de proceso.

En tanto, el gerente general de la Asociación de la Industria del Salmón de Chile A.G. (SalmonChile), Carlos Odebret, mostró los avances de la homologación que el gremio está haciendo de su Sistema Integrado de Gestión (Siges) con GlobalGap, y que ha dado paso a una nueva certificación: SalmonGAP. El ejecutivo sostuvo que la idea nació de la necesidad de contar con un estándar que sea reconocido a nivel internacional y, sobre todo, en los principales mercados de destino. También, debido a la conveniencia de contar con una estructura que permita una integración más fácil con otras normas.

El proceso de homologación del SalmonGAP, según Odebret, duró dos años y ya cuenta con la correspondiente aprobación; sólo falta el contrato de cierre que se firmará en octubre. El estándar considera aspectos como gestión, producción, salud de peces, bienestar animal, medio ambiente, inocuidad alimentaria, calidad y seguridad laboral, entre otros.

Certificación GAA

El gerente general de AAA, Adolfo Alvial, se encargó que explicar las certificaciones emanadas de la GAA, que es una ONG encargada de promover una acuicultura social y ambientalmente responsable, incorporando también la seguridad alimentaria e inocuidad. Esta entidad trabaja en conjunto con el Aquaculture Certification Council (ACC), pero es la GAA la que finalmente entrega el sello de buenas prácticas.

Como se mencionó anteriormente, la GAA, si bien ya maneja estándares para plantas de proceso de seafood y cultivo de camarón, tilapia y pangasio, entre otros, actualmente se encuentra a punto de emitir la certificación para centros de engorda de salmónidos, el que se complementará con el estándar para plantas de proceso de seafood y para plantas de alimento y que a futuro debería estar acorde también con una norma para agua dulce. Esta certificación incorporará temas como la comunidad, medio ambiente, bienestar animal, inocuidad alimentaria y trazabilidad y será aplicable a todas las especies de salmónidos que se producen en Chile.

WWF

Posteriormente, el consultor acuícola Rodrigo Infante, se refirió al programa que desde hace seis años inició la WWF para la elaboración de estándares para la acuicultura en diversas especies (tilapia, pangasio, bivalvos, abalón, camarón, salmón, trucha de agua dulce).

Comentó que todos los diálogos en desarrollo contemplan reuniones generales abiertas a todos los interesados, los que son conducidos por un comité directivo. Además, dijo, un grupo de expertos es contratado para hacer los informes de las temáticas más relevantes. Finalmente, una estructura certificadora velará por el cumplimiento de los estándares y la entrega de los certificados para cada centro. Estos serán verificados por auditores a través de Aquaculture Stewardship Council (ASC), el cual entrará en operación en julio del 2011.

Respecto del Diálogo sobre Salmonicultura, Infante sostuvo que su objetivo es crear estándares medibles basados en el desempeño; que minimicen y eliminen los impactos ambientales y sociales negativos más importantes del cultivo del salmón, donde además se permita a la industria mantener su viabilidad económica. Hasta el día de hoy, esta instancia ha elaborado siete informes técnicos en los que se han detectado los principales impactos de la actividad salmonicultrora: alimento y sus efectos sobre la pesca; enfermedades y parásitos; efectos bentónicos; escapes y especies nativas; capacidad de carga; insumos químicos utilizados; informe social y laboral.

Programa SQF

Luego, fue el turno del senior technical consultant food & beverage de Det Norske Veritas (DNV), Jorge Ríos, quien sostuvo que la certificación SQF (Safe Quality Food), a diferencia del resto, no tiene un foco exclusivo en la acuicultura, sino que abarca a toda la industria de alimentos. Este programa fue desarrollado en respuesta a la demanda de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria que cumpliera con las necesidades de la industria alimentaria.

Certificación orgánica

Adolfo Alvial, junto a la licenciada en ciencias biológicas, magister en acuicultura y actual socia de la empresa KOOI S.R.L., dedicada a la asesoría de proyectos acuícolas en Argentina, Ana Webb, se refirieron a la certificación orgánica en salmonicultura.

Alvial comentó que la acuicultura orgánica nació asociada a un segmento de gente con conciencia nutricional y ambiental, que cuenta con un buen nivel de educación, buen estándar de vida, y que normalmente están ubicados en grandes ciudades. Además, afirmó que a las demandas originales se ha agregado la aspiración de que la forma de producción no lesione el patrimonio ambiental ni sociocultural en los lugares de origen.

De acuerdo con Ana Webb, la certificación de productos orgánicos es la manera en la que un productor puede asegurar a quienes compran sus productos, que estos fueron elaborados bajo normas de producción orgánicas reconocidas, tanto en el ámbito nacional como internacional, marcando una diferencia.

La profesional mencionó algunos detalles de la acuicultura orgánica, entre los que destacó que el crecimiento de los peces estanques artificiales (fibra de vidrio, poliéster) no está permitido; las condiciones de tenencia de los animales deben garantizar el comportamiento natural de las especies; el uso de agentes anti fouling basados en el sulfato de cobre no están permitidos; los organismos deben ser mantenidos y alimentados al menos 2/3 partes de sus vidas bajo certificación orgánica, el uso de productos genéticamente modificados está prohibido, entre otros aspectos.

"Si bien la producción orgánica constituye más altos costos de producción, los premios logrados por los productos en los segmentos de interés, compensan con creces este esfuerzo, generando márgenes mayores que con los productos convencionales, aunque de volumen limitado", comentó.

Finalmente, dijo que el segmento de consumidores orgánicos en el mundo está en expansión y la mayor participación de los grandes retailers ayudará en el aumento esperable, siendo el salmón y la trucha productos líderes en este incremento.

Huella de carbono

Para cerrar el taller, el licenciado en Ciencias del mar con mención en biología marina de la Facultad de Biología Marina de la Universidad Católica del Norte, Vitali Arévalo, expuso el tema "Huella de carbono y ciclo de vida". El experto mencionó que el concepto climático generaría un alto impacto en la producción de peces en el sur de Chile. Dado que se espera que la temperatura media en la zona sur del país aumente en 1°C. Además, comentó que se espera un aumento de 0,18 mm/año en el nivel del mar, en parte por la dilatación térmica, impactando en los hábitat marinos intermedios y bentónicos.

Debido al aumento de temperatura del agua superficial y al cambio de la salinidad, se prevé variaciones en la distribución y abundancia de microalgas, plancton y peces. Sobre la acidificación de los océanos, Vitali dijo que esto afectará a los animales calcáreos: moluscos y crustáceos, entre otros.

En cuanto a la huella de carbono, explicó que urge una herramienta de gestión ambiental y de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) en respuesta a exigencias principalmente por parte de los consumidores, quienes están presenciando las primeras manifestaciones del cambio climático, y que es una necesidad y una obligación, adoptar diferentes acciones para preservar el planeta. La huella de carbono tiene el propósito indicar las emisiones de carbono de origen fósil asociadas a la gestión/producción de bienes y servicios.