

De la captura al plato

Trazabilidad de la pesca en Chile

DESDE LOS SISTEMAS DE CONTROL EN ALTA MAR HASTA LAS CERTIFICACIONES INTERNACIONALES Y LA GESTIÓN EN PLANTA, LA TRAZABILIDAD SE CONSOLIDA COMO EL EJE QUE ASEGURA LEGALIDAD, SOSTENIBILIDAD E INOCUIDAD EN LOS PRODUCTOS DEL MAR CHILENOS.

Los sistemas de certificación de inocuidad cumplen un rol clave en garantizar la trazabilidad de los productos pesqueros. Al asegurar su identificación y seguimiento desde el origen hasta su comercialización o exportación y dando cumplimiento a las medidas de sustentabilidad, tal como vedas, tamaños mínimos legales, o acceso a la pesca, entre otras.

Al respecto, la directora nacional del Sernapesca, María Soledad Tapia, explica que “en el ámbito de fiscalización, el Servicio cuenta con herramientas de control tales como monitoreo electrónico de naves, certificación de desembarque, verificación de recursos y productos, y cámaras a bordo, entre otros; esto con la finalidad de acreditar el origen de cada uno de ellos en toda la cadena de valor desde la captura al consumidor, garantizando la trazabilidad de la legalidad de la pesca”.

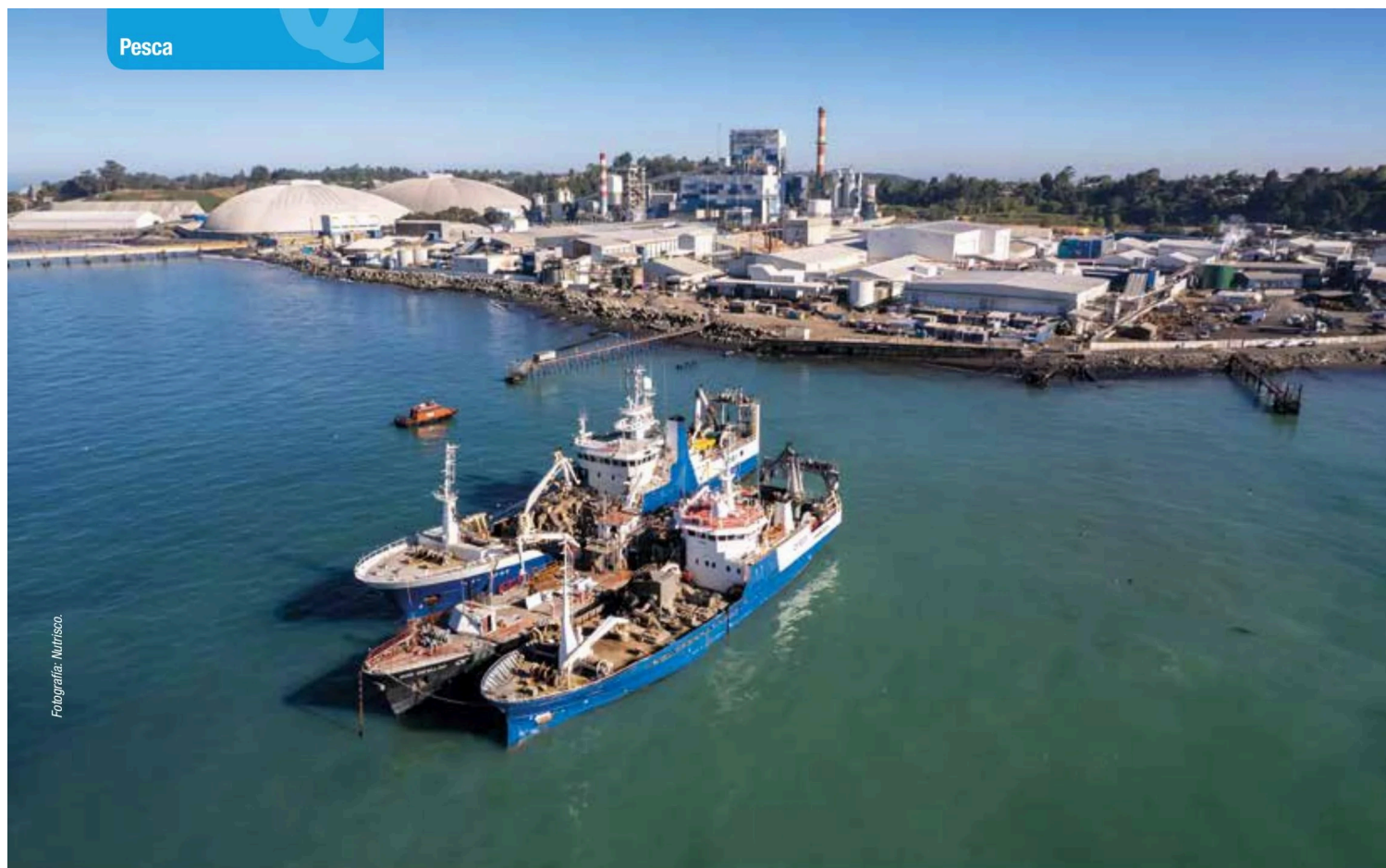
“Dentro de los principales mercados de exportación, medidos en volumen, se encuentran países tan diversos como Estados Unidos, Brasil, China y Costa de Marfil, destinos a los cuales Chile exporta una amplia variedad de productos de la pesca y acuicultura. Esta diversidad implica responder

a marcos regulatorios distintos, pero igualmente exigentes en términos de garantías sanitarias y transparencia del proceso productivo. Hay casos como el de Estados Unidos, que exige además medidas comprobables para la protección de mamíferos marinos”, afirma Tapia.

La directora del Sernapesca comenta que “la trazabilidad en las pesquerías chilenas contribuye de manera decisiva a asegurar la legalidad, sostenibilidad y origen de los recursos, fortaleciendo la confianza en toda la cadena de valor”.

Explica que hoy en día se transforma en una estrategia y en una herramienta, donde existen cinco ámbitos principales que permiten este control:

- **Habilitación de agentes sectoriales:** Corresponde a la inscripción en los registros oficiales de Sernapesca, que autoriza a los agentes de la cadena de valor a realizar actividades de extracción, transformación y comercialización. Esto garantiza que solo actores habilitados participen en el proceso, evitando la pesca ilegal. Por ejemplo, el Registro Pesquero Artesanal, Registro Industrial, entre otros registros.
- **Declaración de operación:** Basada en el Decreto Supremo N°129 de 2013, regula la entrega de información de pesca y acuicultura, así como la acreditación de origen. Abarca actividades como la pesca artesanal, industrial y la acuicultura, asegurando que las cuotas de captura y producción se fiscalicen adecuadamente y se mantengan dentro de límites sostenibles.
- **Verificación documental y presencial:** Conjunto de herra-



Pesca

Fotografía: Nutrisco.

Naves de pesca de Orizon.

“La trazabilidad en las pesquerías chilenas contribuye de manera decisiva a asegurar la legalidad, sostenibilidad y origen de los recursos, fortaleciendo la confianza en toda la cadena de valor”, menciona Soledad Tapia, directora nacional del Sernapesca.

mientas que permiten monitorear, validar y acreditar la trazabilidad de los recursos en cada etapa de la cadena de valor, desde la extracción hasta la comercialización.

- Análisis de datos: Se generan análisis de distintas fuentes de datos, generando un trabajo con base en información de inteligencia, detectando irregularidades.
- Trabajo con Red Sustenta: Entregando la trazabilidad y facilitando análisis con el código QR, de la acreditación de origen legal. Por ejemplo, en la campaña de fiscalización por Semana Santa, el personal de Carabineros tiene acceso a la plataforma de trazabilidad de Sernapesca, pudiendo controlar el origen legal de los recursos que se transportan.

“Gracias a estos mecanismos, se puede acreditar el origen legal de los recursos y productos, lo que fortalece la sostenibilidad de las pesquerías y la transparencia en los mercados. Además, la trazabilidad permite diferenciar orígenes —como pesca artesanal, industrial y acuicultura— y otorgar valor agregado mediante certificaciones, sellos de origen y etiquetado responsable”, asevera Tapia.

Un ejemplo concreto es el proyecto “La Mejor Macha”, que implementa un sistema de etiquetado para este recurso emblemático. Este sistema permite identificar claramente el origen de las machas, específicamente desde qué área de manejo proviene y de qué organización de pescadores y pescadoras; garantizando que provienen de fuentes legales y sostenibles.

“Además, tenemos la línea telefónica 800 320 032, que es un canal de denuncia donde se trabaja en responder dudas,

consultas, entre otras veces denuncias, dando las respuestas coordinadas con las regiones”, revela la directora del Servicio.

“La trazabilidad, integrada a los sistemas de certificación de inocuidad bajo control de Sernapesca, no solo resguarda la salud pública, sino que también fortalece la imagen país, contribuye a la estabilidad del acceso a mercados exigentes y posiciona a los productos pesqueros y acuícolas chilenos como alimentos seguros, confiables y de alta calidad”, recuerda Soledad Tapia.

PESQUERÍA CERTIFICADA

En tanto, desde la Unidad de Negocio Seafood de Nutrisco, la trazabilidad es un pilar fundamental y se gestiona de manera integral en todas sus líneas de consumo humano: pelágicos (jurel), crustáceos (centolla, centollón y jaiba) y pesca blanca (bacalao, merluza austral y congrio dorado).

“En el caso del jurel, la trazabilidad no solo es una práctica, sino también una exigencia, ya que la pesquería se encuentra certificada bajo el estándar del Marine Stewardship Council (MSC). Cada captura está respaldada por embarcaciones autorizadas y registradas, monitoreo satelital (VMS), control de desembarque en puertos habilitados y la correspondiente documentación oficial de captura y cuota”, detalla el gerente de la Unidad, Fernando Ayala.

El alcance del certificado de pesquería se extiende hasta el punto de desembarque. A partir de ahí entra en operación la certificación de Cadena de Custodia (CoC), bajo el estándar MSC v5.1, que garantiza la correcta identificación, separación, registro de volúmenes y trazabilidad completa del producto.

“Para los crustáceos y la pesca blanca -recursos procesados en dos de nuestras plantas de consumo humano- la trazabilidad también se inicia en el origen mediante la identificación del área de captura y zona geográfica, la validación de la embarcación o proveedor autorizado, el cumplimiento de la normativa establecida por Sernapesca y el control documental de desembarque”, describe Ayala.

Y añade que “en todos los casos –jurel, crustáceos y pesca blanca–, la trazabilidad continúa en planta a través del registro en ERP (SAP) del lote y su origen; la asignación de una codificación alfanumérica que identifica especie, fecha y presentación; la separación física y documental del producto, así como la realización de ejercicios anuales de trazabilidad y balances de masa”.

“De este modo, es posible reconstruir el recorrido completo del producto, desde la captura hasta el cliente final, en cualquiera de nuestras cinco plantas de consumo humano, asegurando transparencia, control y confianza en cada etapa del proceso”, comenta el ejecutivo de Nutrisco.

Hoy, los mercados internacionales demandan tres garantías centrales e intransables: La legalidad del recurso, es decir, que cumpla con la normativa IUU; una trazabilidad verificable y documentada, y la acreditación de sustentabilidad junto con certificaciones de terceras partes cuando corresponda.

“En el caso del jurel, la certificación de pesquería bajo el estándar del Marine Stewardship Council (MSC), junto con la Cadena de Custodia MSC, permiten dar una respuesta sólida a las exigencias de *retailers* de Estados Unidos, Europa y Asia, asegurando respaldo técnico y transparencia en toda la cadena”, comenta.

“Para los crustáceos y la pesca blanca, los mercados exigen una declaración precisa de la especie, la zona de captura, la planta elaboradora y el número de establecimiento, además de trazabilidad completa hasta un origen autorizado, junto con el control riguroso de la cadena de frío y de las condiciones sanitarias”, agrega Fernando Ayala.

Sus cinco plantas de consumo humano operan bajo



Bacalao de profundidad HGT corte recto, congelado a bordo.

Sistemas HACCP, certificaciones reconocidas por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI, por sus siglas en inglés), programas de prevención de fraude alimentario y procedimientos formales de trazabilidad documentada. “Esta alineación es transversal: Todas las plantas utilizan sistemas de codificación de lote, mantienen registros consistentes entre recepción, proceso y despacho, y gestionan documentación de exportación que asegura coherencia técnica y legal en cada envío”, destaca.

Comenta que la trazabilidad robusta cumple funciones específicas según el recurso y el formato, adaptándose a las particularidades de cada línea, pero manteniendo siempre un mismo estándar de rigurosidad.

“En el caso del jurel, asegura que el producto proviene de una pesquería certificada y gestionada científicamente; permite mantener la integridad del estándar del MSC hasta el consumidor final, y refuerza de manera concreta el atributo de sostenibilidad”, afirma.

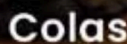
“En crustáceos y pesca blanca, la trazabilidad permite acreditar el origen geográfico (Magallanes, sur austral u otras zonas), demostrar el cumplimiento de cuotas y normativa nacional, prevenir la sustitución de especie y proteger la autenticidad del recurso”, destaca el gerente de la Unidad de Negocio Seafood de Nutrisco.

En términos operativos, el sistema se aplica a todos los formatos. En productos frescos o refrigerados, contempla el

“Los mercados de alta gama no solo compran un producto, compran seguridad. Mercados como el estadounidense o el asiático exigen una ‘trazabilidad hacia atrás’ que permita llegar hasta el barco y el día exacto de la marea”, dicen desde Globalpesca.



Directora nacional de Sernapesca, Soledad Tapia.



Ahora bien, sobre las exigencias de trazabilidad que impo-



nen los principales mercados de exportación —como Estados Unidos, la Unión Europea y Asia— y cómo se alinean las plantas procesadoras para cumplir con estos estándares, desde Globalpesca comentan que, “los mercados de alta gama no solo compran un producto, compran seguridad. Mercados como el estadounidense o el asiático exigen una ‘trazabilidad hacia atrás’ que permita llegar hasta el barco y el día exacto de la marea”.

Esto se lleva a cabo mediante Validación de Exportación (DED): Para exportar, se utiliza el DED (Dissostichus Export Document), un certificado que vincula la captura original con el lote específico que sale del país, visado tanto por Sernapesca como por Aduanas.

Inventarios Dinámicos: Las plantas y frigoríficos operan con sistemas de inventario integrados con la autoridad pesquera. Esto permite que el flujo de salida sea transparente: cada kilo exportado se descuenta automáticamente de la cuota legal capturada, evitando cualquier filtración de pesca no declarada.

Estándares de Planta: Las plantas procesadoras chilenas están certificadas para cumplir con las normas sanitarias de cada destino, manteniendo una cadena de frío estricta (bajo los -25°C) que es monitoreada constantemente para asegurar que la calidad premium no se degrade durante el tránsito internacional.

Consultados sobre de qué manera la trazabilidad contribuye a asegurar la legalidad, sostenibilidad y origen del bacalao de profundidad, diferenciando las líneas de productos de exportación, desde la empresa magallánica afirman que, “la trazabilidad es la columna vertebral de la sostenibilidad. Gracias a ella, el consumidor tiene la certeza de que está adquiriendo un recurso gestionado científicamente y no fruto de la explotación ilegal”.

Combate a la Pesca Ilegal: Los sistemas de control bloquean el ingreso de producto de procedencia dudosa. El sistema de trazabilidad chileno es tan robusto que hace prácticamente

imposible que bacalao extraído ilegalmente se mezcle con el producto de exportación legal.

Así también la diferenciación de líneas de proceso y producto como: “Congelado a bordo; la trazabilidad certifica que el producto fue procesado y congelado en alta mar a los pocos minutos de ser capturado, manteniendo una textura y sabor superiores”.

“Valor agregado y porcionado; para productos con cortes específicos, la trazabilidad permite que el consumidor final pueda conocer el origen exacto del lote a través del etiquetado, lo que eleva el valor del producto en el *retail* internacional”.

Sobre cómo impacta una trazabilidad robusta en la reputación internacional del bacalao de profundidad chileno y en su posicionamiento como producto premium, en Globalpesca son claros: “En el mercado global, el bacalao de profundidad es conocido como el ‘Oro Blanco’. Una trazabilidad robusta es lo que permite que este apodo se mantenga, transformando la fiscalización en un valor comercial”.

Destacan el sello de Confianza, donde “la combinación de cámaras a bordo (CCTV), certificados electrónicos (DCD/DED) y programas de calidad (PAC/HACCP) posiciona a Chile como un proveedor de clase mundial. Esto genera una confianza que permite que el producto acceda a los nichos de mercado más caros y exigentes, como la alta hotelería y restaurantes con estrellas Michelin”, comentan desde Globalpesca.

Y también transparencia Total. “Ser capaces de demostrar que cada eslabón de la cadena —desde el anzuelo en el océano austral hasta el control de aduanas— es transparente, refuerza la imagen de Chile como un país responsable con sus recursos marinos. Esto no solo ayuda a mantener precios premium, sino que asegura la viabilidad del negocio y el mantenimiento de un ecosistema sano a largo plazo”, concluyen. **Q**

Barco de Globalpesca en la zona austral.

“Cada captura está respaldada por embarcaciones autorizadas y registradas, monitoreo satelital (VMS), control de desembarque en puertos habilitados y la correspondiente documentación oficial de captura y cuota”, expresa Fernando Ayala, gerente de la Unidad de Negocio Seafood de Nutrisco.