LITORALPRESS

Fecha: 28-02-2025
Medio: Revista Aqua
Supl. : Revista Aqua
Tipo: Noticia general
Título: Acuicultura chilena frente a las normas delos mercados

Pág. : 16
Cm2: 544,7
VPE: $ 1.179.324

Tiraje: 3.000
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Reportaje

En salud y bienestar animal

Acuicultura chilena frente a las normas de los mercados

DESTACAN QUE HAY INTERESANTES PROYECCIONES EN LOS MERCADOS PARA LOS PRODUCTOS DEL MAR ORIGINARIOS DE CHILE, E INSTAN A SEGUIR HACIENDO ESFUERZOS PARA POSICIONAR LA INDUSTRIA Y SU VARIADA OFERTA.

Para exportar a Italia, los productos chilenos deben cumplir con las normativas de la Unión Europea (UE), principalmente en lo que respecta a la autorización sanitaria, la salubridad de los productos y el etiquetado.

En el caso del mercado australiano, para que los productos acuícolas chilenos puedan acceder a este mercado, deben estar autorizados para su importación por el Departamento de Agricultura, Pesca y Silvicultura de Australia (DAFF, por sus siglas en inglés).

"Es el caso de la reciente autorización del salmón chileno que, tras ocho años de evaluación, logró su aprobación en septiembre de 2024. Australia es reconocida como uno de los países con los requerimientos más estrictos de bioseguridad para la importación de productos. Es por lo que todo exportador chileno debe verificar previamente las condiciones de bioseguridad de importación, información a la cual se puede acceder en https://bicon.agriculture.gov.au/", destaca Ricardo Arriagada, director de la Macrozona Sur Austral de ProChile.

En cuanto a las normativas de inocuidad, sostenibilidad y certificaciones, es fundamental contar con la certificación HACCP, así como con IFS o BRC. A su vez, es de gran importancia demostrar la sostenibilidad y trazabilidad de los productos a través de certificaciones como ASC, MSC, BAP, Global G.A.P., e idealmente contar con programas ESG implementados y auditorías como SMETA SEDEX, las cuales miden las condiciones de trabajo y el desempeño ambiental.

"En la UE, vemos certificaciones demandadas como Friend of the Sea, ASC y BAP. Pero más que al consumidor, que poco puede distinguir entre las diferencias de certificaciones, estas son requeridas por los importadores/distribuidores para garantizar e informar, lo que se señala en el envase. Con esto, se le entrega al consumidor la información de que el producto procede de cultivos sustentables", añade Arriagada.

En Australia, en general, MSC, ASC y BAP son altamente valoradas por supermercados, distribuidores y consumidores australianos. Algo a destacar es la búsqueda de proveedores que puedan mantener estas prácticas a largo plazo, así como empresas comprometidas con el desarrollo e innovación de envases y empaques más sostenibles.

Tras la apertura del mercado al salmón chileno, se abren oportunidades de negocios no solo para este producto, que tiene un alto consumo per cápita, sino también para otros productos del mar como merluza, jurel, langostinos, mejillones y otros mariscos.

El director de ProChile en Los Lagos comenta que, "en Italia, por ejemplo, parte de la Unión Europea, los productos del mar

www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

Fecha: 28-02-2025
Medio: Revista Aqua
Supl. : Revista Aqua
Tipo: Noticia general
Título: Acuicultura chilena frente a las normas delos mercados

Pág. : 17
Cm2: 545,4
VPE: $ 1.180.771

Tiraje: 3.000
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Salmón chileno en Tailandia.

chilenos se asocian a la imagen de la Patagonia, que el consumidor final vincula con aguas limpias, prístinas y saludables. Por lo tanto, espera que el producto refleje estos atributos".

"Australia es un mercado sofisticado, y el consumidor busca proveedores que ofrezcan características como color, textura y sabor natural, que sean seguros y de calidad, con una baja huella ambiental. Por lo tanto, las certificaciones como ASC, BAP, MSC son fundamentales para asegurar una trazabilidad clara y transparente del origen de los productos chilenos", agrega.

La innovación juega un rol clave en la competitividad de la acuicultura chilena. En los últimos años, la industria ha implementado diversas tecnologías que han permitido mejorar la eficiencia productiva y reducir el impacto ambiental:

- **Uso de inteligencia artificial:** Empresas chilenas han desarrollado sistemas basados en IA para optimizar la alimentación de los peces, reduciendo el desperdicio y mejorando la conversión alimenticia.
- **Monitoreo remoto y automatización:** La implementación de sensores y drones en centros de cultivo permite un monitoreo en tiempo real de parámetros clave como oxígeno, temperatura y calidad del agua.
- **Sistemas de cultivo de bajo impacto:** Se han desarrollado nuevas técnicas para minimizar la interacción con el ecosistema, como sistemas de recirculación de agua (RAS) y cultivos en mar abierto con menor densidad de peces.
- **Desarrollo de productos con valor agregado:** El procesamiento de productos listos para consumir *(ready-to-eat)* y productos con mayor vida útil ha permitido diversificar la oferta en mercados exigentes.

"Estas innovaciones han posicionado a Chile como un líder en la industria acuícola global, permitiendo diferenciar su oferta en mercados altamente competitivos", recuerda Arriagada.

ESTADOS UNIDOS

Desde la oficina de ProChile en Nueva York comentan que el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) es la entidad encargada de garantizar que los productos cumplan con la normativa nacional e internacional. En este contexto, uno de los principales requerimientos es la implementación de un Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) basado en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Este programa debe contar con la Autorización en Origen para la Certificación Sanitaria (AOCS) otorgada por Sernapesca, lo que asegura el cumplimiento de los estándares de inocuidad.

Además, antes de la exportación, es obligatorio notificar a Sernapesca a través del formulario de Notificación de Embarque para Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX), lo que permite la verificación de los requisitos técnicos y administrativos según el tipo de producto y el mercado de destino.

En cuanto a la regulación estadounidense, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) supervisa la importación de estos productos bajo la sección 123 del Título 21 del Código

"Estas innovaciones han posicionado a Chile como un líder en la industria acuícola global", Ricardo Arriagada, ProChile Los Lagos.

www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

Fecha: 28-02-2025
Medio: Revista Aqua
Supl. : Revista Aqua
Tipo: Noticia general
Título: Acuicultura chilena frente a las normas delos mercados

Pág. : 18
Cm2: 527,8
VPE: $ 1.142.739

Tiraje: 3.000
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Reportaje

Fotografía: ProChile

Salmón fresco envasado al vacío.

"Los consumidores japoneses están cada vez más atentos a los certificados de sostenibilidad al momento de elegir productos", Nury Disegni de ProChile en Japón.

de Regulaciones Federales (CFR). Esta normativa exige que los procesadores implementen y mantengan un sistema HACCP para garantizar la inocuidad alimentaria.

"Los consumidores en EE. UU. valoran especialmente certificaciones internacionales que garanticen estándares de sostenibilidad en la acuicultura, como Best Aquaculture Practices (BAP), Aquaculture Stewardship Council (ASC), entre otras, además del cumplimiento con normativas de trazabilidad y bienestar animal. Estas certificaciones aseguran prácticas responsables en aspectos clave como la gestión del uso de antibióticos y la protección del ecosistema marino", comentan desde ProChile.

"El consumidor estadounidense es exigente y busca productos que no solo sean de alta calidad, sino también amigables con el medio ambiente. Esto incluye no solo el producto en sí, sino también su empaque, donde la sostenibilidad juega un papel clave. El uso de envases reciclables, biodegradables o con certificaciones de menor impacto ambiental es cada vez más valorado y puede influir en la decisión de compra", afirman desde ProChile.

Asimismo, las tendencias gastronómicas han impulsado la demanda de formatos específicos de presentación. "En el caso del salmón chileno, por ejemplo, se prefieren cortes listos para cocinar, porcionados y envasados al vacío para mayor frescura y conveniencia. Para los mejillones, los productos precocidos y envasados al vacío o en atmósfera controlada han ganado popularidad en el segmento de consumo doméstico y de *food service"*, agregan desde la oficina de la entidad en Nueva York.

JAPÓN

Por su parte, la agregada comercial de ProChile y agregada agrícola en Japón, Nury Disegni, detalla que para todos los productos acuícolas que ingresan a ese país, es obligatorio cumplir con la Ley de Higiene de los Alimentos y la Ley de Etiquetado de Alimentos para los alimentos importados.

"Adicionalmente, con el objetivo de proteger a los pescadores locales, algunos productos pesqueros están sujetos a restricciones de importación mediante un sistema de cuotas de importación, como la jibia y el atún, entre otros, limitando la cantidad de importaciones desde el extranjero. Para prevenir la entrada de enfermedades que puedan causar graves daños a la acuicultura, desde el 27 de julio de 2016, se ha implementado un nuevo sistema de control sanitario para algunas especies acuícolas, que requiere la obtención de un permiso de importación emitido por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón", comenta Nury Disegni.

La Agencia de Pesca de Japón apoya los esfuerzos para promover la difusión de ecoetiquetas pesqueras que cumplen con los estándares internacionales. Los principales esquemas de ecoetiquetado pesquero utilizados en Japón son:

- **Marine Stewardship Council (MSC):** Para la pesca extractiva.
- **Aquaculture Stewardship Council (ASC):** Para la acuicultura.
- **Marine Eco-Label Japan (MEL):** Promovido por la Asociación General de Marine Eco-Label, creado en Japón y certificado por la Global Sustainable Seafood Initiative.

La Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) es una alianza estratégica global establecida en febrero de 2013, conformada por empresas del sector pesquero, ONG, expertos, gobiernos y organizaciones intergubernamentales con el objetivo de promover la sostenibilidad en los productos pesqueros.

Como plataforma internacional, GSSI facilita el intercambio de información, desarrolla la herramienta Global Benchmark Tool y aprueba esquemas de certificación basados en esta

www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

Fecha: 28-02-2025
Medio: Revista Aqua
Supl. : Revista Aqua
Tipo: Noticia general
Título: Acuicultura chilena frente a las normas delos mercados

Pág. : 19
Cm2: 555,8
VPE: $ 1.203.371

Tiraje: 3.000
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

herramienta, con el propósito de garantizar la credibilidad, difusión y mejora de los sistemas de certificación de ecoetiquetado pesquero.

Actualmente, alrededor de 90 empresas son miembros de GSSI, y organismos internacionales como la FAO también participan en la promoción y expansión de esta iniciativa. Entre los miembros de GSSI se encuentran grandes importadores de productos del mar y cadenas de supermercados japoneses, como Aeon Retail, CGC Japan y Nissui.

"Los consumidores japoneses están cada vez más atentos a los certificados de sostenibilidad al momento de elegir productos", añade Disegni.

Según el Departamento de Inteligencia de Mercado de ProChile, con datos del Servicio Nacional de Aduanas, Japón es el segundo mayor mercado de destino para las exportaciones de pesca y acuicultura, con US$1.240 millones enviados en 2024, lo que implica un crecimiento del 5,8% respecto de 2023.

El 86,42% de las exportaciones de pesca y acuicultura de Chile a Japón corresponden a salmón, por un total de US$1.072 millones, siendo Japón el segundo mercado de destino a nivel mundial para este producto. En 2024, los envíos de salmón y trucha de Chile a Japón aumentaron un 13,6% con respecto a 2023, lo que nos posiciona como el primer exportador mundial de salmón a ese país.

Otro producto destacado son los erizos de mar: Japón es el primer mercado de destino de este producto (85% de las exportaciones se va a este mercado), donde Chile también es el primer exportador mundial. En 2024, se exportaron cerca de US$53 millones, los cuales se producen principalmente en las regiones de Los Lagos y Magallanes.

"Esperamos que, como oficina comercial, sigamos impulsando acciones de promoción en Japón junto a los gremios exportadores, y aprovechar la ventana de oportunidad que se abrirá con la participación de Chile en Expo Osaka 2025, lo cual ayudará a seguir posicionando a Chile y su oferta exportable en este importante mercado", adelanta Nury Disegni.

MEJOR SALUD Y CALIDAD

Para el encargado del área de auditorías de Aquabench, José Zeballos, "los principales avances tecnológicos en salmonicultura que han mejorado las condiciones de bienestar animal, considerando las tres principales especies, incluyen el desarrollo de los sistemas RAS, R&D en vacunación, alimentación, control y monitoreo remoto de la alimentación mediante cámaras, el uso de sistemas de oxigenación y la aplicación de visión computacional utilizando inteligencia artificial. Por otro lado, los avances en sistemas de monitoreo remoto de variables ambientales y de calidad de agua permiten conocer el medio ambiente y el entorno en que se cultivan los peces".

Afirma además que "existe consenso en que el manejo adecuado del estrés en los salmones es esencial para prevenir enfermedades y mejorar la calidad del producto final. Al reducir el estrés, se fortalece el sistema inmunológico de los peces, disminuyendo su susceptibilidad a infecciones y acelerando su recuperación. Además, se optimiza el crecimiento y la conversión alimenticia, resultando en una carne de mejor calidad. Estrategias como el enriquecimiento ambiental, la optimización de las condiciones de cultivo, el manejo cuidadoso, la nutrición de precisión y la bioseguridad son clave para lograr estos beneficios".

"El medio ambiente y el entorno en los centros de cultivo de salmón impactan directamente en la salud de los peces,

"Esto incluye no solo el producto en sí, sino también su empaque, donde la sostenibilidad juega un papel clave", ProChile en Nueva York.

Fotografía: ProChile

Producto de salmón chileno en China.

www.litoralpress.cl

LITORALPRESS

Fecha: 28-02-2025
Medio: Revista Aqua
Supl. : Revista Aqua
Tipo: Noticia general
Título: Acuicultura chilena frente a las normas delos mercados

Pág. : 21
Cm2: 546,4
VPE: $ 1.183.050

Tiraje: 3.000
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Reportaje

Fotografía: ProChile

Primer envío de salmón chileno a Australia, el 25 de noviembre de 2024.

la prevención de enfermedades y la calidad del producto final. Una densidad de población adecuada, calidad del agua y factores ambientales son esenciales para el bienestar animal. Estos factores reducen el estrés, limitan la transmisión de patógenos y facilitan la detección temprana de enfermedades. Además, mejoran el crecimiento, la calidad de la carne y el valor nutricional del salmón", comenta el encargado del área de auditorías de Aquabench.

ACUIESTUDIOS

Por su parte, el gerente general de Acuiestudios Spa, José Miguel Burgos, comenta que el comercio de productos agrícolas y pecuarios, y por ende los de la acuicultura, entre países, se rige por las normas internacionales que se encuentran en el marco de la OMC. "En este sentido, las normas que debe cumplir Chile son las referidas al bienestar animal, como las indicadas por la OMSA (ex OIE). Así, cualquier otra norma que se encuentre fuera de este acuerdo que un país quiera establecer debe estar debidamente justificada. En resumen, debemos cumplir con todas las obligaciones del código de los animales acuáticos de la OIE".

En este marco, la organización de referencia para establecer los estándares requeridos por los diversos países en el ámbito de la inocuidad alimentaria es el Codex Alimentarius.

Agrega que "sin embargo, existen algunas normas más exigentes que este estándar, como por ejemplo lo sucedido con la presentación que hizo la Unión Europea sobre los niveles máximos de arsénico inorgánico en productos de la pesca y acuicultura. Para presentar esta exigencia, la UE debió presentar un trabajo científico que justificara que para su población la norma existente (el estándar) es insuficiente para la protección. Este trabajo requirió muchos años de investigación".

"Quisiera señalar que Chile tiene una de las vicepresidencias del Codex Alimentarius, a cargo del actual secretario ejecutivo de la Agencia Chilena de Inocuidad Alimentaria (Achipia), Diego Varela, quien ha jugado un rol muy importante durante el ejercicio de su cargo, por lo que esperamos que el Gobierno apoye nuevamente su postulación", comenta Burgos.

Una parte importante es el cumplimiento normativo y, por ende, la constante actualización de las normas que emanan del CODEX y de la OMSA por parte del Estado. Por otro lado, la certificación de los diversos centros de cultivo y plantas de proceso con normas como ASC, BAP, Global G.A.P., permite cumplir con estándares más complejos y así mejorar los estándares de sustentabilidad y ética.

"Las normas que debe cumplir Chile son las referidas al bienestar animal, como las indicadas por la OMSA (ex OIE)", José Miguel Burgos de Acuiestudios SpA.

Productos del mar chileno en China.

Fotografía: ProChile

www.litoralpress.cl