

Informe internacional cuestiona uso de antibiótico en salmones

ARCHIVO / AGENCIA UNO



POLÉMICA. Informe califica con “nota roja” producción de la Región de Los Lagos. Mientras las ONG exigen transparencia y mejora de los estándares, los productores explican que el uso de fármacos está regulado, que están comprometidos en avanzar esta materia y que el salmón chileno es seguro.

Redacción

Los gremios vinculados a la producción del salmón y agrupaciones medioambientales reaccionaron a un informe del Seafood Watch for Aquaculture y su edición especial para Chile, el CSARP (Chilean Salmon Antibiotic Reduction Program), tras un análisis planetario al uso de estos fármacos en la producción salmoneera, donde la Región de Los Lagos obtiene una nota roja y llaman a “evitar” su consumo.

¿Qué dice el informe? El estudio hecho por el Monterrey Bay Aquarium sostiene que el salmón del atlántico, la especie mayormente producida en el país no es recomendable dado “el alto uso de antibióticos y pesticidas para controlar enfermedades y el piojo de mar. Son de preocupación crítica”.

El texto –publicado en diciembre del año pasado– agrega que el salmón del atlántico es tratado, en promedio, 3,1 veces al año con antimicrobianos. “El potencial desarrollo de resistencia antimicrobiana es una gran preocupación”, explican.

TRANSPARENCIA

Desde la organización de conservación marina, Oceana, señalaron que este informe refuerza la urgente necesidad de aprobar lo antes posible el proyecto de ley que exige mayor transparencia en el uso de antibióticos y otros químicos a todas las empresas que operan en Chile.

Liesbeth van der Meer, directora de la organización, expresó que “por años las empresas se han opuesto a transparentar estos datos, que son de suma importancia en la evaluación del manejo de centros

de cada una de las empresas”, además planteó que “inexplicablemente el proyecto de ley se entrampó en su último trámite, y aún estamos a la espera de que sea puesto en tabla para la votación del Senado en este período legislativo y que se transforme en ley”.

Desde la ONG resaltan que Seafood Watch alerta que el extensivo y repetitivo uso de antibióticos en la producción de salmón del atlántico está, probablemente, contribuyendo a generar mayor resistencia bacteriana y los medicamentos utilizados por las salmoneras chilenas están clasificados como altamente importantes para la medicina humana de acuerdo con la propia Organización Mundial de la Salud (OMS).

Juan Carlos Cárdenas, director ejecutivo del Centro Ecológico, planteó que “se va construyendo una situación que diría que es la tormenta perfecta, pero parece que la industria está mareada con sus volúmenes de producción, exportación y ganancias y no mira esta situación”.

Puntualizó que este informe “va en la línea del desarrollo de un boicot al consumo del salmón chileno, que tiene denominaciones como salmón de sangre del sur de Chile o salmón químico industrial chileno, debido a que no ha habido una respuesta a este problema durante estos últimos diez años”.

El médico veterinario resumió que “comienza a converger una serie de iniciativas que van a restringir la entrada o el consumo de salmón de Chile, a no mediar la modificación de esta situación”.

Hizo notar que sigue siendo “alta la administración de antibióticos” en los centros de

EL USO DE ANTIBIÓTICOS EN SALMONES ESTÁ EN LA MIRA DE ENTIDADES INTERNACIONALES DEDICADAS AL MONITOREO DE LA INDUSTRIA.

3,1 veces al año

cada espacio de cultivo de salmón del atlántico es sometido a antibióticos, sostiene el reporte de Seafood Watch.

104 mercados del mundo

es consumido el salmón cultivado en Chile, sostienen desde el Instituto Tecnológico del Salmón (Intesal).

70% de las zonas de cultivo de

salmón del atlántico evaluada por el Seafood Watch resultó con nota roja. En ella aparecen Aysén y Los Lagos.

ARCHIVO / AGENCIA UNO



LOS PRODUCTORES DE SALMÓN EXPLICAN QUE LAS UNIDADES QUE COSECHAN ELIMINAN MUCHO ANTES LOS FÁRMACOS DE SU ORGANISMO, POR LO QUE SU CONSUMO ES SEGURO.

(viene de la página anterior)

cultivo, lo que también genera un rechazo. "Hoy en día, la industria se ha preocupado más de maximizar sus ganancias y sus producciones, en lugar de mantener estándares internacionales desde el punto de vista ambiental, sanitario y laboral. Y esto le va a empezar a pasar la cuenta este año".

VALORAN ESTUDIO

El Consejo del Salmón, que agrupa a las empresas AquaChile, Australis, Cermaq, Mowi y Salmones Aysén, informó que como gremio están adheridos a este programa desde el mes de agosto del año pasado, con el fin de "avanzar en la reducción de antibióticos a través del acceso y análisis de datos relevantes de la industria en completa transparencia, en conjunto a un organismo internacional de prestigio como lo es el Monterrey Bay Aquarium".

"A diferencia de las opiniones dadas a conocer por algunas ONG ante los resultados del más reciente índice del Seafood Watch, como gremio vemos que este trae buenas noticias para el sector y para el país", apunta la directora ejecutiva del Consejo del Salmón, Joanna Davidovich. Así, el Consejo del Salmón destaca que el índice del Seafood Watch considera que los centros que cuentan con la certificación internacional del Aquaculture Stewardship Council (ASC) pueden considerarse bajo la clasificación amarilla ("buena alternativa") y son recomendadas. En Chile, cerca del 55% de

la producción de salmón (tanto de su especie salmón atlántico como salmón coho) está certificada bajo el estándar ASC. "Por lo tanto, sería incorrecto afirmar que el estudio del Seafood Watch no recomienda consumir salmón cultivado y producido en Chile", sentenció Davidovich.

Respecto del salmón atlántico, desde el Consejo del Salmón contextualizan que el trabajo del Seafood Watch evaluó en total 27 zonas geográficas en seis países donde se cultiva esta especie, calificando en rojo a 19 de ellas (70%), encontrándose así áreas en rojo también en países como Noruega o Canadá. Por ejemplo, en Noruega 10 de 13 sectores geográficos tienen calificación roja y en Canadá, 3 de 4 sectores geográficos tienen la misma calificación.

Esto, según Davidovich, indica que los desafíos sostenibles en el cultivo de salmón atlántico (uso de antibióticos, uso de pesticidas para combatir el cáliz, evitar los escapes, entre otros) son transversales a los países y no son exclusivos de Chile o de las empresas chilenas productoras de salmón.

Tanto el cultivo de salmón atlántico -no certificado aún bajo ASC- en dos de las tres regiones evaluadas (Los Lagos y Aysén), así como el cultivo de salmón coho en las tres regiones de la macrozona sur, siguen calificados como rojos, pero "cada una por distintas razones y, pese a aquello, cada especie muestra avances", dicen desde el Consejo del Salmón.

En opinión de la directora ejecutiva del Consejo del Salmón, "pese a que los resultados del índice no son lo positivos que nos gustaría, si vemos buenas señales en el reporte y que demuestran los años de esfuerzo que como industria hemos dedicado a gestionar los mares y los peces sosteniblemente. Sabemos que los cambios significativos toman tiempo, y como industria, estamos comprometidos en hacer los ajustes que sean necesarios para seguir mejorando nuestros estándares y hacer del salmón chileno un producto aún más sostenible", cerró Davidovich.

"ORGANIZACIÓN RESPETABLE"

Ricardo García, vicepresidente de Salmones Camanchaca, y quien también preside Chilean Salmon Marketing Council y es director de SalmonChile, sostuvo en un escrito que el "Monterrey Bay Aquarium SeafoodWatch es una organización respetable que ayuda a consumidores y productores de alimentos del mar a tomar decisiones que ayuden a mantener los océanos más saludables".

Por el tema fármacos en la industria nacional, García se explaya: "Sobre el uso de antibióticos, la comparación parece ser Noruega, que tiene poco uso. Pero la crítica luce como si en Chile lo usáramos voluntaria e indiscriminadamente, lo que es erróneo. En Chile se requiere de una orden de un médico veterinario, quien debe acreditar que los peces a tratar

"A diferencia de las opiniones dadas a conocer por algunas ONG ante los resultados del más reciente índice del Seafood Watch, como gremio vemos que este trae buenas noticias"

Joanna Davidovich
 Directora ejecutiva Consejo del Salmón

"La industria se ha preocupado más de maximizar sus ganancias y sus producciones, en lugar de mantener estándares internacionales"

Juan Carlos Cárdenas
 Director Ecocácanos

"Por años las empresas se han opuesto a transparentar estos datos (antibióticos), que son de suma importancia en la evaluación del manejo de centros"

Liesbeth van der Meer
 Oceana

"La crítica luce como si en Chile lo usáramos voluntaria e indiscriminadamente, lo que es erróneo. En Chile se requiere de una orden de un médico veterinario"

Ricardo García
 Salmones Camanchaca

están enfermos y debe ayudarse a sanar. Lo contrario sería contra todo cuidado al bienestar animal. No hay uso de antibióticos de forma preventiva ni voluntariosa".

Y agrega que el principal antibiótico utilizado en nuestro país es "de uso exclusivo para medicina veterinaria y de eliminación rápida". Es decir, entre el tratamiento con el medicamento y el faenamiento pasan los tiempos correspondientes para garantizar la eliminación del antibiótico y que así no llegue a los platos de los consumidores.

"La industria chilena a través de SalmonChile y el Chilean Marketing Salmon Council se comprometieron hace unos tres años atrás con la organización Monterrey Bay Aquarium, a reducir el uso de antibióticos mejorando prácticas operacionales e incorporando nuevas tecnologías que mitiguen los riesgos, entre las que está uso extenso de vacunas que, aunque no del todo efectivas, sí ayudan; o el uso de alimentos funcionales que mejoren las capacidades inmunológicas de los peces. Los avances han sido destacados con rebajas substanciales, aunque aún hay progresos por hacer. Las empresas están comprometidas con esto pues es una fuente de significativas mejoras para los resultados de la actividad; las enfermedades son muy caras también para las empresas, y a nadie le conviene, salvo quizás a nuestros competidores fuera de Chile", explica García.

PRODUCTO SEGURO

El gerente general del Instituto Tecnológico del Salmón (Intesal), Esteban Ramírez, explicó que "el salmón chileno es un producto de gran calidad, seguro y nutritivo, reconocido mundialmente por su sabor y frescura". Agregó, según publica el sitio "Aqua", que "en Chile somos fiscalizados por más de 25 instituciones, lo que asegura un producto de alta calidad que día a día es preferido por millones de consumidores de todo el mundo que buscan un alimento saludable".

El científico aseguró que, si bien valoran el interés de esta y otras ONG por estudiar y conocer la actividad, la información corresponde a un ranking que entrega una percepción y valoración sobre el producto, "que en nuestra opinión ellas distan mucho de los esfuerzos realizados entre ambos reportes, así como del análisis que hacen diariamente los países consumidores, entre ellos Estados Unidos y Japón, que exigen una serie de estándares de sostenibilidad, seguridad y calidad, en los cuales se tiene alta valoración del salmón chileno".

"Este ranking busca dar una recomendación al consumidor, pero no indica que el producto no pueda ser consumido por las personas. Es más, nuestro salmón supera diariamente exigentes análisis en materia de calidad e inocuidad alimentaria en los 104 exigentes mercados a lo largo del planeta donde es consumido", concluye Ramírez.