

## Salmón chileno conquista Estados Unidos con el sello “saludable” de la FDA

*El salmón chileno, reconocido mundialmente por su calidad y sabor, hace unos días recibió una importante validación por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). Este organismo, conocido por sus estrictos estándares, aprobó el etiquetado del salmón chileno con la calificación de “saludable”, un distintivo que promete aumentar su visibilidad y atractivo en el mercado norteamericano.*

**S**e trata de un importante hito para el salmón chileno, ya que etiquetar un producto como saludable no sólo refleja sus beneficios nutricionales, sino que también garantiza a los consumidores que están adquiriendo salmón de alta calidad, cumpliendo los más estrictos y rigurosos estándares de sanidad, inocuidad y bienestar antes de ser consumido.

Así lo asegura Loreto Seguel, directora ejecutiva del Consejo del Salmón, gremio que reúne a las cinco principales empresas productoras que operan en el país, (AquaChile, Australis Seafoods, Cermaq, Mowi y Salmones Aysén) **“Esta decisión consolida la confianza del principal mercado para la salmonicultura chilena, impactando positivamente nuestras exportaciones y a la vez nos permite seguir promoviendo y potenciando otros mercados internacionales que son estratégicos para el salmón chileno”**, comenta. Y es que actualmente Estados Unidos representa el principal destino de las exportaciones de salmón chileno, con un 41% de participación en términos de volumen y valor durante el año 2024.

Seguel destaca además la relevancia de la industria salmonicultrice en la economía

chilena, donde aporta casi el 20% al PIB de las regiones de Los Lagos, Aysén y Magallanes, genera miles de empleos y fomenta el desarrollo de tecnologías innovadoras. **“El salmón chileno no solo es un producto de exportación, sino un motor de desarrollo y bienestar para las familias del sur del país”**, detalla.

### DESAFIOS

Uno de los grandes desafíos para la industria salmonicultrice es consolidar su camino hacia la sostenibilidad. En este sentido, Chile tiene un liderazgo en el cultivo de salmón, siendo la proteína con menor huella de carbono y con el menor uso de agua dulce. **“Hoy el salmón representa la proteína del futuro gracias a su menor impacto ambiental y a su capacidad para responder a los desafíos alimentarios que tiene el mundo”**, añade la ejecutiva.

Y justamente debido a este potencial, Loreto Seguel hace un llamado de atención a mirar con nuevos ojos lo que significa la salmonicultura chilena y construir una identidad y orgullo nacional en torno al salmón. **“No podemos perder esta gran oportunidad, hay que actuar pronto para dar mayor protagonismo al salmón chileno y sus beneficios, ejemplos como el sello FDA ratifican que organismos de relevancia y referencia internacional avalan**

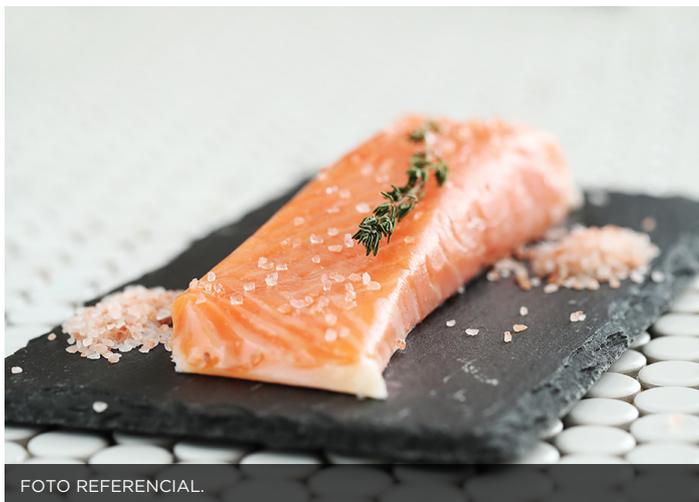


FOTO REFERENCIAL.

**el prestigio de nuestro salmón chileno. En cuanto al mercado interno, tenemos que seguir avanzando en una tarea muy importante, promover los beneficios nutricionales e impacto positivo que tiene el salmón para la salud, es clave incentivar que este producto sea parte de la dieta de los chilenos y chilenas”**, explica.

Con este nuevo reconocimiento, Chile está llamado a consolidarse como un líder global en soluciones alimentarias saludables. Sin embargo, esto siempre requerirá

de un esfuerzo conjunto entre el sector público y privado. **“Estamos ante una cruzada país donde la colaboración público privada es clave para proyectar nuestra industria de manera sostenible y competitiva. El salmón chileno se posiciona no sólo como un orgullo nacional, sino como un gran ejemplo de un producto que es sinónimo de calidad, sostenibilidad y desarrollo. Con el respaldo de la FDA, el desafío ahora es maximizar esta oportunidad y transformar al salmón en un emblema y orgullo para Chile”**, concluye Seguel.