

Reconocimiento de la FDA

"Estados Unidos sin dudas; el salmón chileno es saludable y será visible en su etiqueta"

● Loreto Seguel, directora ejecutiva del Consejo del Salmón, destacó ayer la gran importancia de este reconocimiento de la exigente agencia de sanidad de los Estados Unidos.

Pedro Escobar
 pescobar@elpinguino.com

La directora ejecutiva del Consejo del Salmón, Loreto Seguel, destacó ayer la importancia del reconocimiento del salmón chileno como un producto saludable por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA).

A través de una columna publicada por el medio especializado Salmonexpert.cl, Seguel declaró que este reconocimiento permite que el salmón chileno lleve la etiqueta de "saludable" en su empaque, lo que representa un voto de confianza significativo de la principal economía del mundo.

Añadió que este logro no solo resalta las ventajas del salmón para la salud, sino que también impulsa

"Hoy más que nunca, Chile, como el segundo mayor productor de salmón del orbe, tiene en sus manos una oportunidad única para fortalecer y darle un desarrollo definitivo a esta industria, tanto a nivel local como internacional."

las exportaciones de salmón chileno a Estados Unidos, el principal destino de las exportaciones chilenas de este producto, representando el 41% en términos de volumen y valor en 2024. La relación comercial robusta y beneficiosa entre ambos países se ve fortalecida con esta nueva etiqueta.

Aporte

La industria salmonicultora chilena aporta un 17,6% al PIB de las regiones de Los Lagos, Aysén y Magallanes, siendo un motor de desarrollo para estas áreas, informó la directora ejecutiva del Consejo del Salmón, quien recordó que ésta además,

“

"El reconocimiento de la FDA abre puertas que debemos estar dispuestos a cruzar para posicionar a Chile como líder en soluciones alimentarias saludables globales. Es hora de que el salmón deje de ser un producto de exportación más y se convierta en un símbolo de la relevancia de nuestro país en el mundo".

"fomenta el encadenamiento productivo, genera empleos, impulsa tecnologías asombrosas y crea oportunidades y bienestar para las comunidades locales".

Agregó que la industria salmonicultora chilena sigue avanzando hacia prácticas sostenibles, como el cultivo con menor huella de carbono y consumo eficiente de agua en comparación con otras proteínas animales. "Reforzar estos atributos ayuda a Chile a convertirse en líder global tanto en competitividad como en reputación como productor responsable".

Además, el salmón chileno se presenta como una alternativa viable y sustentable frente a la crisis alimentaria mundial, afirmó. Con más del 70% del planeta cubierto por océanos, el cultivo de salmón es una opción con menor impacto ambiental y reconocido como la "proteína animal del futuro", sostuvo.

Abre puertas internacionales

Pero acaso el aspecto más destacado, afirmó, es que "el logro del reconocimiento de la FDA abre puertas para posicionar a Chile como líder en soluciones alimentarias saludables globales. Es hora de que el salmón deje de ser un producto de exportación más y se convierta en un símbolo de la relevancia de Chile en el mundo".

El consejo enfatizó la necesidad de continuar promoviendo prácticas sostenibles y de bajo impacto ambiental en la industria. "La adopción de tecnologías innovadoras y la mejora



Loreto Seguel, directora ejecutiva del Consejo del Salmón.

continúa de los procesos de producción son clave para mantener la competitividad y la sostenibilidad a largo plazo".

Una oportunidad a aprovechar

La directora ejecutiva del Consejo del Salmón, Loreto Seguel, señaló que "es fundamental aprovechar esta oportunidad para fortalecer la identidad nacional en torno al salmón. La salmonicultura no solo representa calidad y sustento para millones de consumidores globales, sino que también es un pilar económico para las regiones del sur de Chile. La industria tiene el potencial de generar encadenamientos producti-

vos, promover el desarrollo tecnológico y mejorar la calidad de vida de las comunidades locales".

Seguel también mencionó que la colaboración público-privada es esencial para alcanzar estos objetivos. La cooperación entre el gobierno, las empresas y la sociedad civil puede impulsar la innovación y garantizar que la industria salmonicultora chilena siga siendo un líder mundial en términos de calidad y sostenibilidad.

Otro aspecto destacado por Loreto Seguel es la importancia de educar al consumidor sobre los beneficios del salmón chileno. La nueva etiqueta "saludable" en el mercado estadouni-

dense es una oportunidad para promover las ventajas nutricionales y de salud del salmón, así como para destacar las prácticas sostenibles de la industria.

El Consejo del Salmón también está trabajando en iniciativas para aumentar el consumo interno de salmón en Chile. A pesar de ser uno de los mayores productores de salmón del mundo, el consumo per cápita en Chile sigue siendo relativamente bajo en comparación con otros países. Promover el consumo de salmón en el mercado interno no solo beneficiará la salud de los chilenos, sino que también fortalecerá la industria local.