

Artículo central

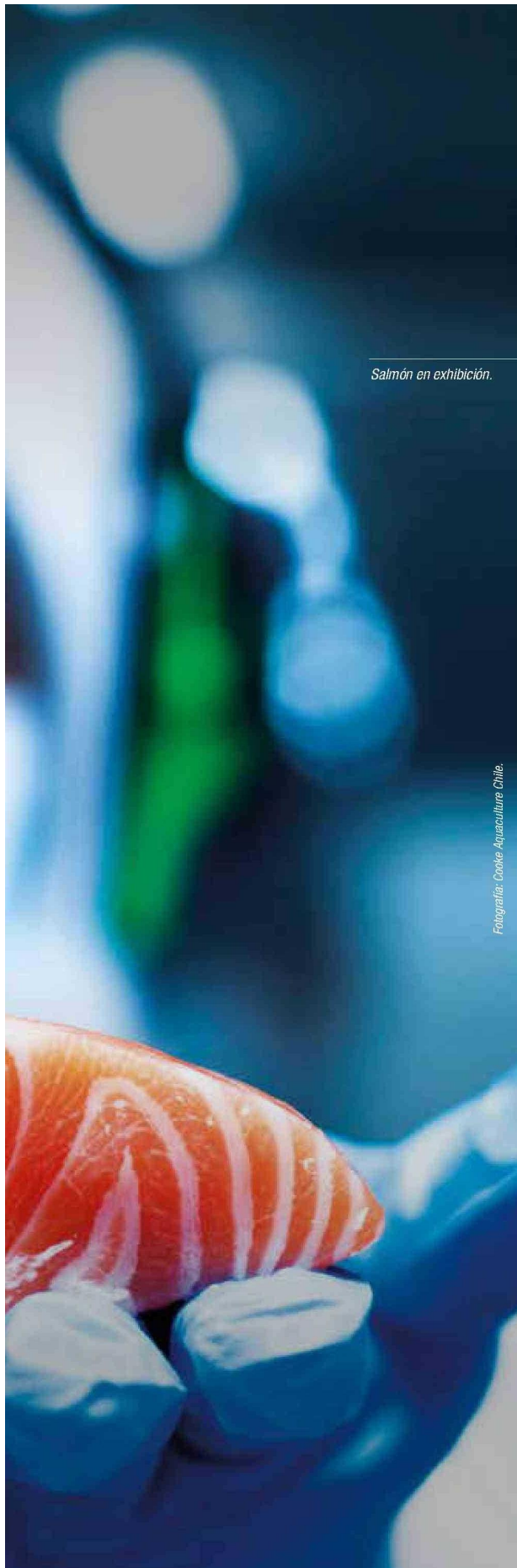
Salmón orgánico
y salmón ultrapremium:

Un

compromiso

con la sostenibilidad

CON UN ENFOQUE EN PRÁCTICAS SOSTENIBLES, LA INDUSTRIA AVANZA HACIA LA CREACIÓN DE PRODUCTOS QUE RESPETAN EL MEDIO AMBIENTE, GARANTIZANDO UN ALTO ESTÁNDAR.



Salmón en exhibición.

Fotografía: Cooke Aquaculture Chile.

La salmonicultura en Chile está experimentando una transformación importante con la llegada de productos orgánicos y ultrapremium, que prometen elevar los estándares de calidad y sostenibilidad.

Dos empresas del sector han presentado recientemente innovaciones que no solo cumplen con exigentes normativas internacionales, sino que también responden a la creciente demanda de consumidores que buscan opciones más saludables y responsables.

En este marco, Cermaq Chile lanzó hace poco AIMON, un salmón ultrapremium que refleja su compromiso con la calidad y la sostenibilidad en cada etapa de su producción.

Según Matías Cirano, gerente Comercial de la compañía, el término es un neologismo inspirado en la palabra "salmón", especialmente creado para describir su producto ultrapremium.

La empresa explica que "AI", significa índigo que representa ese azul del lomo del salmón y el color que hasta hoy está presente en la cultura japonesa. "MON" significa portal hacia un auténtico japon, que es parte de sus raíces y esencia. AIMON es el resultado de un trabajo de años en el que se ha logrado un producto de alto nivel de calidad.

Cirano expresa que esto es gracias a que en los últimos años han realizado múltiples ajustes a sus protocolos: Desde cultivo, cosecha y procesamiento, para alcanzar esta reconocida calidad de producto. "En este camino descubrimos una práctica operacional con la cual nos convencimos de que con un esfuerzo adicional podríamos seleccionar una calidad ultrapremium", menciona.

La empresa fundamenta que esta práctica se traduce en que el salmón tenga un trato muy delicado a través de toda la cadena de valor, y eso se expresa en la calidad de la carne. "Es por eso por lo que Aimon es elegido desde nuestros mejores centros de cultivo y trasladado cuidadosamente en nuestros *wellboats*, que operan bajo altos estándares de bienestar animal".

"Nuestros centros de acopio están a metros de nuestras plantas de proceso, lugar donde los peces descansan y liberan el estrés del viaje", explica el ejecutivo, quien agrega que después de este periodo de adaptación, son trasladados hasta la planta de proceso, lugar en que procesan siempre en pre-rigor.

AIMON también es cuidadosamente seleccionado por trabajadoras especializadas, quienes confirman que este producto tiene todas las características que se buscan del producto. Finalmente, se empaqueta en condiciones que aseguran su frescura hasta el mercado de destino.

Desde Cermaq Chile explican que en esta etapa están aprendiendo de los procesos de entregar un producto ultrapremium. "Con más certezas en mano nuestra intención es definir importadores seleccionados en otros países y mercados, teniendo como objetivo ciudades que concentren un *Food Service* de alta gama que valore y demande este tipo de producto".

Matías Cirano comenta que, por un lado, desean consolidar el modelo de negocio en Brasil, que apunta a un universo acotado de restaurantes, donde no es solo el producto ultrapremium, sino también lo acompaña una promesa de asistencia

"El primer productor de salmón orgánico en Chile con certificación en Bienestar Animal", explica Cooke Aquaculture Chile.

Artículo central



Fotografía: Cermaq Chile.

Salmón en exhibición.

“AIMON es el resultado de un trabajo de años en el que se ha logrado un producto de alto nivel de calidad”, menciona Matías Cirano, gerente Comercial de Cermaq Chile

permanente para complementar la experiencia. “En el largo plazo nuestra intención es replicar dicha propuesta en ciudades capitales con restauración de alta gama, al igual que Sao Paulo”.

“Aimon es nuestro producto ideal, es textura, fresca, brillo, color y sabor. Es el resultado de nuestra inversión en tecnología, investigación, bienestar animal, calidad, manejos y procesos libres de estrés”, explica, agregando que “todo en línea con nuestra estrategia de sostenibilidad donde el bienestar animal es una de las piezas claves”.

EL PRIMER SALMÓN ORGÁNICO CHILENO

Por su parte, Cooke Aquaculture Chile reafirmó su compromiso con la sostenibilidad y la calidad en la industria, con el lanzamiento de ‘Shima’, el primer salmón orgánico certificado en el país.

“Uno de los valores principales del Grupo Cooke Aquaculture a nivel mundial, es ofrecer los mejores productos, manteniendo los más altos estándares internacionales de calidad para nuestros clientes”, mencionan desde la empresa.

En este contexto, agregan que, el lanzamiento de “Shima”, el primer salmón orgánico certificado Euroleaf en Chile, refleja el compromiso de la compañía con prácticas de producción más exigentes en la salmonicultura, algo que no existía en el país y que marca un hito en la industria nacional.

Desde Cooke Aquaculture Chile explican que este producto garantiza el cumplimiento de estrictas condiciones de producción, transformación, transporte y almacenamiento, conforme a las normas ecológicas de la Unión Europea (UE).

Con esta iniciativa, añaden que la compañía no busca solo fortalecer su reputación, sino que también contribuir a la sostenibilidad de la industria. De este modo, “estamos introduciendo un nuevo modelo de producción para el salmón chileno, promoviendo una industria más ética y respetuosa con el medio ambiente y las comunidades”.

Desde Cooke Aquaculture Chile aseguran que desde su lanzamiento en la Seafood Expo Global 2024, la recepción del mercado ha sido muy positiva, y ha simbolizado la entrada de Chile al mercado internacional del salmón orgánico, un segmento considerado fundamental para la solución alimentaria del futuro.

Desde la empresa comentan que la marca se ha enfocado

en satisfacer la creciente demanda de productos marinos de alto valor, abasteciendo con sus tres productos de salmón orgánico, diez mercados en tres continentes: Canadá (30%), Francia (17%), Estados Unidos (12%), Chile (10%), Polonia (10%), Japón (10%), Bélgica (4%), Alemania (3%), Dinamarca (3%) y Emiratos Árabes (1%). Este interés ha consolidado la percepción de Cooke Chile como un líder en la producción sostenible.

Actualmente, “la producción de salmón orgánico representa el 16% de la producción total. Nuestro objetivo es consolidar y aumentar esta cifra a medida que reforzemos nuestros mercados, reafirmando nuestro compromiso con la sostenibilidad y la innovación en la industria acuícola”, fundamentan.

Para alcanzar este hito, que abarcó un período de preparación de aproximadamente cuatro años. “Realizamos cambios significativos en nuestra cadena de producción de salmón. La normativa de la comunidad europea, que respalda la certificación orgánica, establece límites muy exigentes, más restrictivos que las leyes chilenas”, mencionan.

La compañía destaca que, dado que el salmón orgánico no puede cultivarse en espacios previamente utilizados para cultivos tradicionales, fue necesario vaciar e higienizar completamente las instalaciones antes de iniciar la producción. “Este proceso incluyó un período de seis meses de higienización y descanso para las piscicultura y tres meses para las estructuras en mar abierto”, aseguran.

“También es relevante mencionar que la alimentación de nuestros peces es orgánica y proviene de Escocia, ya que no había disponibilidad de este tipo de alimento en Chile. Asimismo, la densidad de los centros de cultivo se redujo en un 40%”, añaden.

Además, son “el primer productor de salmón orgánico en Chile con certificación en Bienestar Animal, habiendo recibido recientemente la acreditación de Humane Farm Animal Care (HFAC) bajo el Programa Certified Humane para el salmón del Atlántico orgánico”, agregan.

Desde Cooke Chile expresan que un desafío adicional fue el proceso de capacitación de nuestro equipo multidisciplinario, que abarcó 500 horas. “Esto nos permitió adquirir los conocimientos necesarios para implementar exitosamente el estándar orgánico”. En este sentido “es importante señalar que en Chile

no existía experiencia previa en la norma orgánica del salmón; fue comenzar desde cero”, comentan.

Agregan que, “contamos con un mapa estratégico de competencias y capacitaciones, lo que nos posiciona en el top 3 en buenas prácticas de cultivo a nivel mundial”. Es por este motivo que “al embarcarnos en la producción de salmón orgánico, teníamos claro que debíamos cumplir con altos estándares desde el comienzo. Fue un desafío producir un producto de categoría súper premium, sustentable y amigable con el entorno”, concluyen.

SALMONICULTURA ORGÁNICA Y SOSTENIBLE

En entrevista con Revista AQUA, la Dra. Sandra Bravo, ingeniera pesquera de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso y doctora en Ciencias Veterinarias por la Universidad de Oslo, comparte su experiencia y visión sobre la producción de salmón orgánico. La experta aborda los requisitos y beneficios de esta modalidad de cultivo, destacando las estrictas normativas que aseguran un proceso respetuoso con el medioambiente y el bienestar de los peces.

Según la Dra. Bravo, para que un salmón sea certificado como salmón orgánico, hay una serie de consideraciones: Todos los ingredientes con que se elabora el alimento deben provenir de fuentes orgánicas certificadas.

Además, agrega que el alimento debe elaborarse a partir de plantas y animales orgánicos, a los cuales no se les haya aplicado pesticidas sintéticos, herbicidas u organismos genéticamente modificados (OGM). La dieta debe ser en lo posible, lo más cercana a una dieta natural.

“El pigmento (carotenóide) adicionado al alimento para otorgarle el color salmón a la carne, debe provenir de fuentes naturales, a diferencia del salmón no-orgánico en el que se pueden usar pigmentos sintéticos para lograr el color deseado”, añade.

Según la experta, la salmonicultura orgánica restringe el uso de productos químicos sintéticos, antibióticos y pesticidas. Si es necesario usar antibióticos, se emplean de una manera más limitada en comparación con la acuicultura convencional, y su uso debe cumplir con los estándares adecuados para la certificación.

“La salmonicultura orgánica se adhiere a estándares específicos respetuosos con el medio ambiente, incluida la densidad de peces, la calidad del agua y el impacto general en el medio ambiente”, menciona. “Estas prácticas se emplean con la intención de minimizar la huella ecológica de la salmonicultura y con la finalidad de garantizar el bienestar de los peces sometidos a cultivo”, agrega.

Además, la Dra. Bravo expresa que considera las necesidades de los peces de acuerdo con la especie, la condición de los sitios en los cuales son cultivados y la responsabilidad social, entre otros.

“Todas las partes de la cadena de valor orgánica deben ser auditadas por auditores independientes, de acuerdo con los estrictos estándares establecidos”, asegura.

La experta en acuicultura expresa que actualmente hay



Fotografía: Sandra Bravo

Dra. Sandra Bravo, máster en Acuicultura de la Universidad de Bergen

una serie de entidades certificadoras para este propósito, entre las cuales se destaca “The Soil Asociación”, cuyos estándares para la certificación de productos acuícolas pueden ser descargados en Soil Association’s Organic Standards for Great Britain Aquaculture.

“La producción de salmón orgánico beneficia directamente al medioambiente, ya que uno de los aspectos que considera es justamente el no uso de químicos sintéticos y también beneficia directamente a los peces, poniendo el foco en el bienestar de estos”, explica.

Sin embargo, agrega que, la producción de salmón orgánico es compleja, esto porque se debe cumplir con una serie de requisitos que están establecidos por las compañías certificadoras, lo que incrementa los costos de producción.

“De hecho, en Cooke Aquaculture para cumplir con los estándares para obtener la certificación, el alimento es importado desde Escocia, ya que hasta ahora en Chile no hay alimento certificado para alimentar salmón orgánico”, comenta.

Por otro lado, la Dra. Bravo añade que, en el caso de Chile y también de otros países, el control de las enfermedades se realiza principalmente en base a productos químicos sintéticos, lo que dificulta obtener la certificación del plantel de salmones, sobre todo si el centro de cultivo está emplazado en un área en la cual las condiciones ambientales y sanitarias no son las óptimas para los peces.

La experta explica que, desde los inicios de la salmonicultura en Chile, la industria ha debido cumplir con las restricciones y normativas impuestas por los países importadores y también ha debido adoptar las estrategias y mejoras implementadas por los países competidores, con foco en la sostenibilidad y en los requerimientos de los consumidores.

La Dra. Bravo concluye que la salmonicultura a nivel global ha incorporado estándares de buenas prácticas en toda la cadena de producción”. [U](#)

“La salmonicultura orgánica se adhiere a estándares específicos respetuosos con el medio ambiente”, Dra. Sandra Bravo, Máster en Acuicultura de la Universidad de Bergen (Noruega).