

SUSTENTABILIDAD//ACUICULTURA

# Centros de cultivo de las empresas del Consejo del Salmón que cuentan con certificación internacional ASC se duplican

La tendencia a certificar productos y procesos productivos ha ido adquiriendo mayor relevancia en los últimos años. En parte debido a que muchas certificaciones son consideradas por algunos consumidores como un "sello" que acredita buenas prácticas en la producción, y que en varios mercados de destino de algunas exportaciones —como es el caso de Estados Unidos, Japón y Europa— las exigencias de prácticas responsables en los ámbitos económico, ambiental, laboral y social, han ido en aumento.

La industria del salmón y, en particular, Chile también se han embarcado en este mundo.

De hecho, de acuerdo a datos del Consejo del Salmón en base a cifras de sus empresas socias - AquaChile, Cermaq, Mowi y Salmones Aysén- la adhesión de sus centros de cultivo a una de las certificaciones internacionales de mayor prestigio para la industria acuícola, la Aquaculture Stewardship Council (ASC), se ha duplicado en los últimos dos años.

ASC es una organización independiente, internacional, sin fines de lucro que administra un programa de certificación y etiquetado para la acuicultura responsable. Esta organización nació en 2010 y fue cofundada por la Sustainable Trade Initiative (IDH) y la ONG WWF.

En concreto, los estándares



ASC buscan aumentar la disponibilidad de productos del mar cultivados de manera responsable. ASC aplica un sistema de certificación de terceros en el que empresas de certificación independientes, y correspondientemente acreditadas, son las que evalúan si los centros de cultivo cumplen con los estándares impuestos.

De acuerdo con datos del Consejo del Salmón, al tercer trimestre del año pasado había 162 centros de cultivo en operación en las Regiones de Los Lagos, Aysén y Magallanes. De estos, 77 contaron con certificación ASC, mien-

## Los ocho principios que audita la certificación ASC:

1. Cumplimiento con la normativa nacional aplicable al sector salmonicultor chileno.
2. Conservación del hábitat natural, la biodiversidad local y el ecosistema.
3. Protección de la salud y la integridad de las especies silvestres.
4. Uso de los recursos de manera ambientalmente responsable y eficiente.
5. Manejo sanitario de manera ambientalmente responsable.
6. Instalación y operación de los centros de cultivo de manera socialmente responsable.
7. Implementación de buenas prácticas de relacionamiento comunitario.
8. Estándar para los proveedores de smolts.

tras que en 2018 esta cifra ascendía a 37.

"Las empresas han aumentado

considerablemente las certificaciones de sus operaciones en poco tiempo, lo que muestra el

compromiso de la salmonicultura chilena con la sostenibilidad, y el estándar ASC ofrece un marco para poder lograr dicho compromiso pues establece metas concretas y certificadas por un tercero", señala la directora ejecutiva del Consejo del Salmón, Joanna Davidovich.

La ejecutiva agrega que en 2020, prácticamente un 50% de los centros en operación contó con la certificación ASC.

Dicha certificación, promueve una interacción responsable y pertinente entre comunidades y empresas que optan por este sello. "De esta manera, la certificación ASC permite que los consumidores puedan estar seguros de que están comprando peces criados de forma social y medioambientalmente responsable", agrega Joanna Davidovich.

La certificación ASC de centros de cultivo de salmón en el mundo también ha aumentado de manera significativa: mientras en 2018 hubo 299 centros de cultivo que obtuvieron ASC, en 2020 la cifra subió a 567.

Joanna Davidovich señala que un reciente informe sobre el potencial sustentable y productivo de los océanos, elaborado por el Ocean Panel (ver columna), recomendó promover la certificación de los centros de cultivos ya sea con el sello ASC o sellos similares para así garantizarles a los usuarios finales que el producto fue cultivado y procesado de manera sustentable.