

Exposición proyecto en materia de prohibición de captura de especies salmonídeas provenientes de cultivos de acuicultura

Boletín N°11.571

Arturo Clement

Valparaíso, 5 Junio 2019

SalmonChile

- Quiénes somos.
- Aspectos del proyecto:
  - Entrega de Información.
  - Recaptura de Salmones.
  - Aumento de sanciones.
  - Creación de pesquería del Salmón.



Quiénes somos



LA ASOCIACIÓN

Con más de 30 años de trayectoria, la Asociación de la Industria del Salmón de Chile A.G. agrupa a 13 productores y 40 proveedoras. Representando el 80 % de la producción de salmón.

En torno a la industria del salmón hay 4.000 Pymes y 70.000 trabajadores.

El objetivo principal del gremio es trabajar unidos en los desafíos sanitarios, medio ambientales, normativos, sociales y económicos del sector, tanto en el ámbito nacional como internacional, ubicando la sostenibilidad como motor del trabajo.

Hoy estamos presentes en las regiones de La Araucanía, Los Lagos, Chiloé y Aysén.

Proceso Productivo del Salmón



Entorno Proveedores

Servicios Hidráulicos
Estanques
Laboratorios Análisis
Laboratorios Farmacéuticos
Biotecnología
Pontones
Vestuario Industrial
Lavanderías
Boyas
Balsas-Jaula
Oxígeno
Combustible
Materiales Desinfección
Buceo

Entorno Proveedores

Ferretería
Hotelería y Alimentación
Casas Certificadoras
Arriendo Vehículos
Hotelería
Transporte Aéreo
Centros de Investigación

Talleres de Redes
Ingeniería
Empresas de Fondeo
Equipos y Maquinaria
Mantención Equipos
Consultoría Ambiental
Empresas de Transporte Marítimo y Terrestre

Plantas de Alimento (Agricultura)
Empresas Hielo
Envases y Embalajes
Bins
Empresas Limpieza
Empresas Reciclaje
Retiro de Residuos

Aspectos del proyecto

- Exigencias de entrega de información. (+)

- Perfeccionamiento de la regulación en materia de recaptura de salmones escapados. (+)

- Aumento de sanciones y creación de un nuevo tipo penal. (+)

- Creación de una nueva pesquería del salmón. (-)



Entrega de información

- Concordamos con la necesidad de avanzar en mayor transparencia.

- Desde hace tres años, SalmonChile realiza un informe de sostenibilidad en donde se entrega la información de tasa de antibióticos por empresa.

- Sugerimos que la información entregada cumpla con ciertos estándares:

  a) Entregar la información al término de cada ciclo y no con una periodicidad mensual, ya que los antibióticos responden a una lógica de tratamiento que no necesariamente es mensual.

  a) Se sugiere revisar el contenido de la información. Proporcionar la biomasa por cada centro puede permitir a las empresas tomar importantes decisiones comerciales y por ende afectar la libre competencia. Proponemos oficiar a alguna entidad como la FNE o el TDLC que pueda evaluar el impacto de esta medida.

Recaptura de salmones

- Es positivo que la legislación reconozca la posibilidad de colaboración entre las empresas y asociaciones artesanales para recapturar salmones escapados.

- Es importante considerar que el objeto de la recaptura debiese ser el recuperar la mayor cantidad de salmones en el menor tiempo posible. Si no se actúa al primer día, las posibilidades de recaptura disminuyen considerablemente.

    - Sugerimos que la relación no solo sea con organizaciones de pescadores, sino también pescadores individuales.

    - Esta relación pudiese estar previamente establecidad en planes de emergencia, permtiendo la respuesta inmediata.

- Se sugiere incorporar una definición técnica y/o operacional de “escape de salmones”.

Aumento de sanciones

- Concordamos plenamente en que es necesario sancionar de manera estricta el robo de especies y el rompimiento de redes y cercos.

- Toda negligencia por parte de los titulares de concesiones acuícolas tiene que ser sancionada. No obstante, respecto al aumento de penas para el caso de falseamiento de la declaración o denuncia, planteamos las siguientes observaciones:

  a) La sanción a la empresa con la caducidad de la concesión es una pena desproporcionada a la gravedad de la falta.

  b) Ocurrido un incidente, para determinar si existió o no escape, se requiere un tiempo. Por lo tanto sugerimos regular un período para informar una “sospecha”, que permita actuar tal cual un escape, mientras se determina el hecho, sin con ello caer en una falta.

Creación de la pesquería del salmón

- En este punto tenemos una discrepancia más profunda. El inciso primero del artículo 1° del proyecto dispone "*Autorízase a los pescadores artesanales inscritos en el Registro Pesquero Artesanal la extracción de especies salmonídeas presentes en el área marítima correspondiente a su región".* Esto implica, en los hechos, la creación de una verdadera pesquería del salmón.

- Esto es perjudicial, por distintos aspectos:

  a) **Falta de evidencia de sobrevivencia:** No existen estudios que demuestren que el Salmón Atlántico (que concentra la mayor parte de la producción nacional) pueda vivir fuera de confinamiento.

     Si bien recientemente se ha autorizado a un pequeño grupo pescadores artesanales de la cuenca del Toltén a la pesca extractiva del Salmón Chinook, esta especie nunca ha sido cultivada, como sí ocurre con el Salmón Atlántico.

Creación de la pesquería del salmón

Evolución de la presencia de Salmones en Chile.

1870

Primeros estudios de Pierre Joseph Aimé Pissis por encargo del Gob. De Chile

1880

Introducción primeras especies Salmonídeas desde USA

1888

Isidora Goyenechea. Introduce ovas de Trucha Café en rio Chivilingo

1905

ovas de salmon y truchas sembradas en O´Higgins, Colchagua, Talca, Linares, Maule, Cautín y Valdivia y en diferentes ríos desde el Aconcagua al sur.

1916

Piscicultura de Lautaro con ovas de salmónidos provenientes de Europa

1930: Hay distribución general por rios y lagos

1970 – 1987

Programa JICA-Corfo liberó **27 Millones** de peces para establecer sistema ranching (solo 8 peces retornaron).

1986

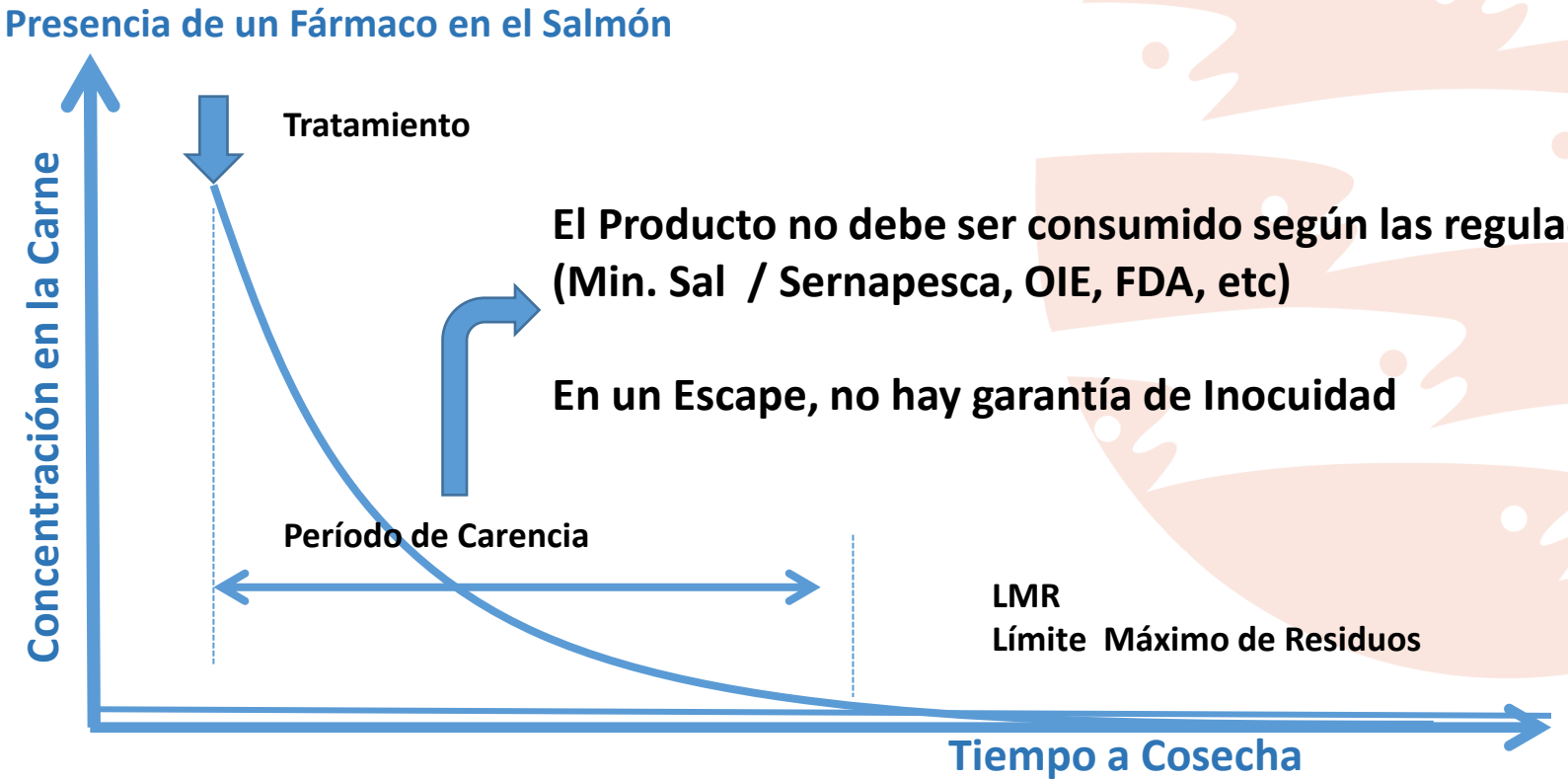
Cosecha de salmones Coho de cultivo. Nace la salmonicultura.

Los Salmones : Truchas, Chinook y Coho están presentes en el medio mucho antes que la Industria.

9

Creación de la pesquería del salmón

b) **Posibles problemas sanitarios:** Hoy en día, la regulación contempla una serie de exigencias para llevar el salmón a la mesa.



Creación de la pesquería del salmón

b) Posibles problemas sanitarios

Requisitos de LMR
Chile : 35

2,4-D ; Ácido oxolínico , Aldrín, Amoxicilina, Ampicilina, Bencilpenicilina, Benzoato de, emamectina, Cipermetrina, Cloranfenicol, Clordano, Colistina, Cristal violeta y leuco cristal violeta, DDE, DDT, Deltametrina, Diclorvos, Dieldrín, Diflubenzurón, Diquat, Eritromicina, Esteroides (17 β-estradiol), Estilbenos, Florfenicol (Suma de Florfenicol y florfenicol-amina), Flumequina, Heptacloro, Heptacloro epóxido, Leuco verde malaquita, Mirex, Nitrofuranos, Nitroimidazoles, Oxitetraciclina, Sulfonamidas, TDE, Teflubenzurón, Verde malaquita

PUNTOS DE CONTROLES OFICIALES



Requisito Micro Biológicos
Chile: 11

E. coli
Salmonella spp
S. aureus
L. monocytogenes
Recuento total
E. coli
Salmonella spp
S. aureus
L. monocytogenes
Histamina
Recuento Total

180.000 Muestras en la Cadena Productiva +
Los Requisitos Países en Destino

Creación de la pesquería del salmón

Herramienta de blanqueo que puede incentivar el Robo

- 11 Querellas en lo que va del año.
- 35 Toneladas incautadas sólo en los últimos 30 días.
- 85 Ton en lo que va del año.
- Se estiman robos por 100 Toneladas mes (el productos no siempre detecta el robo en centro, hasta la cosecha).
- Problema en aumento.





Creación de la pesquería del salmón

La problemática del robo del salmón es parte de una problemática general :

- Pescal ilegal.
- Robo de recursos hidrobiológicos.
- Generar un incentivo al robo del salmón también puede potenciar los delitos anteriores, al ser realizados por los mismos grupos.
- A esto se suma la dificultar para fiscalizar y por ende insuficiencia en ello.



Creación de la pesquería del salmón

c) **Cuestionable incentivo:** Esta norma podría generar el efecto no deseado de incentivar el robo de salmones.

El robo de salmón se ha incrementado y las personas que efectúan estos delitos lo realizan en forma cada vez más especializada y compleja. Estos se realizan en las distintas etapas de comercialización del producto: tanto en las jaulas mismas como en las plantas de proceso y en los camiones que los trasladan.

Prácticamente la totalidad del salmón fresco que se vende en ferias o terminales pesqueros es de origen ilegal.

En este contexto, permitir la libre captura de salmones escapados tiene un alto riesgo de convertirse en un incentivo para el robo de salmones o el rompimiento de las jaulas para producir escapes masivos de especies.

Creación de la pesquería del salmón

d) **Potencial daño a la imagen de Chile a nivel mundial:** Vinculado a lo anterior, se genera el peligro de perjudicar el ingreso del salmón chileno en mercados con altos niveles de exigencia sanitaria, como Estados Unidos, dañando la imagen y reputación del producto chileno.

La trazabilidad del producto es una exigencia básica en cualquier industria alimentaria, y en todos los mercados mundiales. La captura libre de salmón de confinamiento para su posterior comercialización imposibilita asegurar un adecuado seguimiento del producto, afectando gravemente las posibilidades de exportación del producto chileno.



Muchas Gracias

Arturo Clement

Valparaíso, 5 Junio 2019