

Certificación para el suministro responsable de harina y aceite de pescado

Por Francisco Aldon, Jefe de estándares, IFFO

El incremento global en la demanda de productos marinos y el desarrollo continuo de los mercados globales de harina y aceite de pescado, está creando una necesidad para la industria de demostrar su compromiso con el suministro responsable de materias primas y con la producción segura de los ingredientes para la acuicultura, agricultura y directamente en la producción de los productos para el consumidor.

Así, en el año 2007, la Organización Internacional de Harina y Aceite de Pescado (IFFO) se dio cuenta que debía actuar en nombre de sus miembros para abordar la necesidad de la cadena de suministro de reasegurar el origen de las materias primas utilizadas en la producción de harina y aceite de pescado, además de la pureza y salubridad de los productos finales.

Comité de Asesoría Técnica IFFO, paso adelante

Para poder desarrollar el estándar, IFFO estableció un comité de asesoría técnica que tiene representación a lo largo de la cadena de suministro y de las partes interesadas tales como ONGs de conservación marina, procesadores de pescado, productores de ingredientes marinos y de alimento balanceado, expertos en certificación y estándares, etc. Este comité técnico (TAC) consideró importante el uso del Código de Conducta de FAO para pesquerías responsables. Además, para asegurar su credibilidad, éste ha sido establecido bajo una inspección por parte de terceros y un programa de certificación diseñado acorde con los requisitos generales para los organismos que operan con sistemas de certificación de productos (ISO/IEC 65:1996). El TAC completó su escritura para la conferencia anual de IFFO a finales del año 2009 donde se abrió el estándar a todos los miembros interesados.

Para obtener la certificación, la planta productora de harina y aceite de pescado deberá ser capaz de demostrar que ésta obtiene su materia prima – ya sea pescado entero o de sub-productos provenientes de la industria del fileteado, congelados o conservas – a partir de pesquerías gestionadas responsablemente, evitando completamente el uso de materia prima ilegal, No Declarada, No Reglamentada (INDNR). Además, se deberá demostrar que la planta tiene un alto estándar de procesamiento responsable en operación, incluyendo un sistema de trazabilidad completo del

la certificación a inicios del año 2010. Otros países siguieron y ahora el estándar IFFO RS ha certificado a más de 100 plantas en nueve países, lo que representa más de un tercio de la producción mundial de harina y aceite de pescado. Andrew Jackson, Director Técnico de IFFO dice: Las empresas peruanas al adoptar el estándar IFFO RS se han colocado en una posición líder en la industria demostrando que las pesquerías están gestionadas responsablemente y que sus plantas son de clase mundial.

Y también oportunidades de negocio

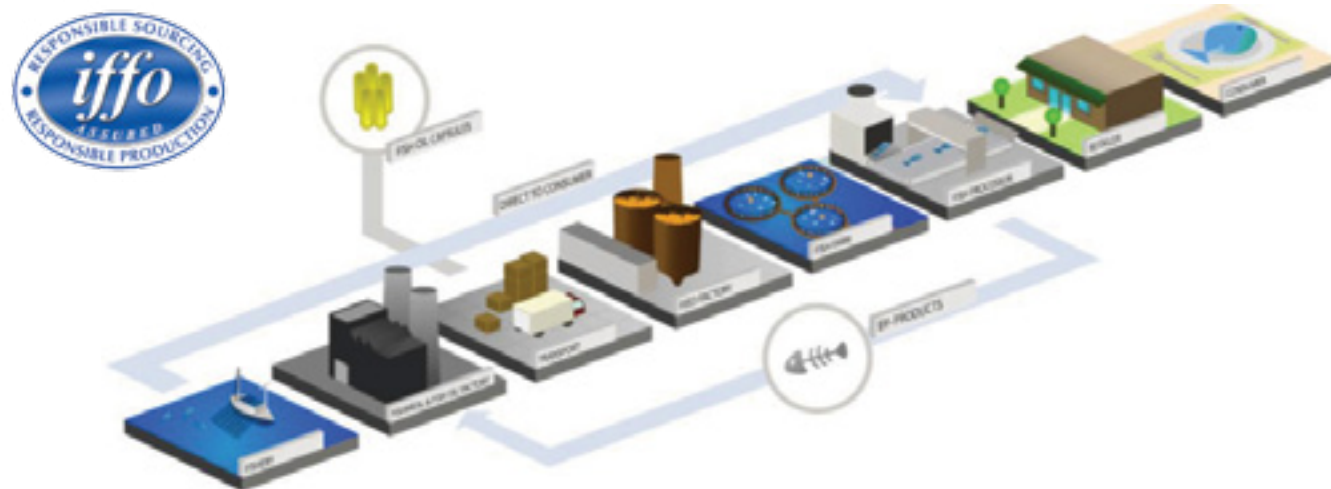
El mercado de ácidos grasos para consumo humano directo tales como el ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexanoico (DHA) contenidos en el aceite de pescado está demostrando un rápido crecimiento, y la anchoveta peruana es la principal y abastecedora más grande de estos productos para este mercado específico. Sin embargo, a pesar de los elevados precios, existe una demanda creciente para que estos productos provengan de fuentes gestionadas responsablemente. Existe un gran número de compradores de aceite de pescado internacionales que están buscando obtener productos IFFO RS. Éstos, están tratando de obtener

el estándar relacionado de Cadena de Custodia IFFO RS para así re-asegurar que dichos productos provienen de pesquerías gestionadas responsablemente, mejorando de esta manera la cadena de valor.

Estándar IFFO: Herramienta de desarrollo

El estándar IFFO RS fomenta un desarrollo continuo de la industria hacia la conservación de las especies marinas. En el Perú y Chile se han dado cursos de entrenamiento de identificación y manejo de tortugas marinas y mamíferos marinos a varias de las tripulaciones que utilizan estas compañías en ambos países.

Varias empresas acuícolas de cultivo y sus respectivos proveedores de alimentos tales como por ejemplo Ewos, Skretting, Biomar, etc., están empezando a establecer en sus requerimientos que los ingredientes marinos a utilizar provengan de plantas certificadas bajo el estándar IFFO RS.



Para IFFO estaba claro que había dos problemas principales en la industria; uno relacionado a la sostenibilidad de la materia prima (pesquerías) y el segundo relacionado con la pureza y salubridad de los productos finales. La mejor manera de actuar, fue desarrollando un estándar global y un programa de certificación para el suministro responsable de harina y aceite de pescado.

producto para así asegurar la pureza y salubridad del producto final.

Avances en el mundo. El Perú a la vanguardia

El Perú fue el primer país en adoptar el estándar IFFO RS en el cual la anchoveta peruana fue la primera pesquería en ser aprobada. Además, fue en Perú que la primera planta obtuvo



CERTIFICACIONES DEL PERU S.A. es una empresa peruana con una reconocida trayectoria de cuatro décadas, dedicada a ofrecer servicios de certificación, ensayos, inspecciones y capacitación



CERPER brinda al sector pesquero los siguientes servicios:

- Muestras, análisis y certificaciones sanitarias y de calidad de conservas, congelados y harina de pescado, basados en normas nacionales e internacionales.
- Inspecciones y supervisiones de embarques.
- Monitoreo de agua de mar y moluscos bivalvos de acuerdo al Programa Nacional de Control de Moluscos.
- Monitoreo de efluentes y cuerpo marino receptor CMR.
- Certificación en sistemas de gestión: HACCP, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001.

Para ello CERPER cuenta con la acreditación* ISO/IEC 17025 en sus laboratorios y la ISO/IEC 17020 en su Organismo de Inspección ante INDECOPI. También, la ISO/IEC 17021 para el Organismo de Certificación de Sistemas y la ISO/IEC 65 para el Organismo de Certificación de Productos. Así mismo, el Laboratorio de Ensayos está autorizado como Ente de Apoyo de la Autoridad Sanitaria ITP.

* Ver alcances en www.indecopi.gob.pe

Avenida Santa Rosa 601, La Perla Callao
 Teléfono: 511 319-9000 Fax: 511 420-4128
 E-mail: divisionpesca@cerper.com www.cerper.com

Visto bueno a la calidad