

Comentarios a la Modificación del RESA

Antes que nada debemos felicitar al equipo que está realizando esta titánica tarea, que esperamos nos permitirá tener una industria más sana y sustentable en el largo plazo.

A continuación presentamos nuestros comentarios y eventualmente proposiciones alternativas al documento presentado.

1.- En los Antecedentes Generales, en la página 8, indican los que son considerados como los factores de riesgo. Creemos necesario aclarar y de ser necesario revisar algunos de éstos, por cuanto éstos serán la base de toda la modificación al Reglamento. En particular tenemos dudas respecto de cuál es el riesgo asociado a los siguientes ítems:

- a) 11. Peces cercanos a talla de cosecha. No nos queda claro el riesgo que esto implica.
- b) 19. Transferencia entre peces de centros de destino. No entendemos a que se refiere.
- c) 20. Distancia de transporte entre piscicultura y centro de engorda. No nos queda claro el riesgo que esto implica.
- d) Creemos que existe un riesgo que no se encuentra en la lista y que se refiere a la Contaminación o Infestación de cuerpos de agua de baja tasa de renovación, como lagos.

2.- En el punto 7.2 (página 22) nos parece redundante crear la “Lista 3”. En la actual definición de Lista 1 y 2 ya deben incluir todas las enfermedades de alto riesgo, independientemente del hecho que su virulencia o prevalencia sea eventualmente baja. Como esta clasificación se refiere al riesgo asociado a la enfermedad y no al agente causal, si es clasificada de alto riesgo, eso no debiera variar en el tiempo.

3.- Nos parece excelente reducir a 24 horas los tiempos de notificación de brote, enfermedad o infección.

4.- Excelente establecer la necesidad y obligación de realizar una investigación oficial, en los casos propuestos. Solo deseamos complementar, en lo que se refiere al estudio del posible origen, que así como se deben visitar los centros que abastecieron el centro afectado, también debieran visitarse los demás centros que tengan como origen de sus ovas o peces el mismo proveedor que el afectado.

5.- En la pág. 26, se indica que en caso de “Emergencia” el Servicio podrá disponer la eliminación de la totalidad de la población. Si bien nos parece correcto, creemos que se debe establecer claramente como y a través de que instancias se define y determina la “Emergencia”.

6.- Relacionado con lo mismo, suponemos que el mencionado “tratamiento de efluentes del centro”, se refiere a centros en tierra.

7.- Entre las medidas a incorporar (pág. 28), se propone publicar en la página web, informes sobre la situación sanitaria, etcétera, de las agrupaciones de concesiones. Creemos que esto no aporta nada a la situación sanitaria, ya que al actualizarlo cada seis meses, pasa a ser solo una estadística. En base a eso creemos que si se hace “en tiempo real”, con todos los riesgos de crítica de parte de algunas ONG’s, puede ayudar a los cultivadores de un “barrio” y sus vecinos a trabajar en forma más coordinada y oportuna. Mientras que si se publica esta información en forma semestral como se sugiere, solo pasa a ser una estadística que muestra evolución de mediano plazo, en cuyo caso no es conveniente hacerla en forma tan desagregada.

8.- Relacionado con el tema, solicitamos que las futuras zonas libres, infectadas y de vigilancia coincidan en sus fronteras, con los barrios.

9.- Es excelente lo propuesto respecto de los informes que haría el Servicio en forma semestral y anual. Si bien no es tema específico del RESA, creemos que debemos generar formalmente instancias de difusión, discusión y análisis de dichos informes, en que participen los equipos de la Subsecretaría, del Servicio y empresas cultivadoras.

10.- Aclarar el sentido del punto que dice: “No se podrán liberar...”, en la página 30.

11.- En el tema de establecer clasificación de zonas, basados en la condición sanitaria de especies silvestres, creemos que esto tiene aplicación solo en los lagos y no en los centros marinos, en que no existe forma de acotar el desplazamiento de dichos animales.

12.- En el capítulo sobre medidas que aplican a todos los centros, creemos que se concentra mucho en la existencia de registros y manuales de procedimientos, por sobre las que deben ser las buenas prácticas propiamente tal. Estamos de acuerdo en que deben existir manuales de procedimientos, que el personal debe estar capacitado al respecto y que deben existir registros, pero da la sensación que éste fuera lo importante, la materia de fondo.

13.- En el tema de los sistemas de disposición de mortalidad (pág. 33), no estamos de acuerdo con que el sistema deba ubicarse en forma independiente de las demás instalaciones del centro de cultivo. Nos parece que mientras más cerca del lugar de extracción de la mortalidad es mejor, así evitamos acumulaciones y traslados de peces muertos hacia el punto de desnaturalización. Adicionalmente esto requiere energía, por lo que es recomendable que se encuentre cerca de instalaciones que la abastezcan. Por otro lado nos parece un contrasentido el permitir la posibilidad (a discreción de los usuarios) de compartir sistemas de ensilaje entre varios centros. Eso solo aumenta el riesgo, ya que se generan traslados diarios, en condiciones de navegación por momentos complicadas. Entre centros la distancia mínima es de 1.5 millas, las que deberían ser navegadas diariamente...

14.- Se pretende un “registro actualizado con el detalle de los detergentes...” (pág. 36). Creemos que este es un ejemplo del hecho de privilegiar la documentación por sobre la práctica.

Lo importante es que en los centros existan siempre detergentes y desinfectantes, disponibles y vigentes. La documentación puede estar al día y sin embargo no existir producto disponible para el uso en cuestión. Creemos que se debe reducir la cantidad de registros y concentrar en exigir la existencia del insumo propiamente tal.

15.- Se propone disponer de “los documentos tributarios que respalden la adquisición...” (pág. 37). Valen los mismos comentarios anteriores, solo que en este caso es peor, ya que en caso de empresas como la nuestra compramos en forma centralizada para distintas áreas de la compañía, por lo que solo acreditaríamos que alguna área adquirió productos, los no necesariamente están disponibles en los centros de salmones.

16.- Se propone certificar el proceso de limpieza y desinfección, previo al transporte de ejemplares de cultivo. Creemos que se debe aclarar y acotar el alcance, ya que se habla de semillas, huevos, ejemplares vivos y muertos. En el caso de los traslados de peces vivos con destino a cosecha, con wellboat, no tiene mucha utilidad desinfectar antes de la carga ni después de la descarga, sino más bien durante el trayecto. En cambio en el traslado de smolts que se siembran interesa que sea limpio y desinfectado previo a la carga y además el agua que ingresa a las bodegas. Finalmente normalmente queda escrito que se desinfecte previo a la carga y posterior a la descarga, sin embargo lo normal es que la misma embarcación o camión realiza varios viajes relacionado a un único proceso de siembra o cosecha, por lo que se duplica la desinfección, sin que hayan peces, posterior a la descarga y previo a la siguiente carga.

17.- En el mismo punto anterior, se debe desinfectar el traslado de estructuras solo en caso de centros positivos. Creemos que debe ser en todos los casos de traslados de estructuras desde un centro a otro, independientemente de si tuvo o no enfermedades de alto riesgo. Puede que un centro vecino haya tenido enfermedad y en consecuencia siempre hay riesgo. Además esta actividad de traslado de estructuras es poco frecuente y el costo asociado a la limpieza y desinfección es bajo comparado al costo de diseminar enfermedades.

18.- Se solicita aclarar el alcance del punto que habla de los procedimientos de manejo de los productos utilizados para la alimentación de especies hidrobiológicas (pág. 39).

19.- Se plantea desinfectar el efluente de las pisciculturas. No estamos de acuerdo y creemos que es una medida que tiene un costo alto con un beneficio bajo y que genera una distorsión grande en el tema agua dulce. Si las pisciculturas tienen ovas y alevines sanos, controlados por los programas de vigilancia y además aseguramos la calidad microbiológica del agua tratando el afluente en los casos de no ser primer uso, nos parece de muy bajo riesgo para la propagación de enfermedades, especialmente a otras especies susceptibles y de cultivo. Si existe una piscicultura aguas abajo y que usa esa misma agua, deberá tratarla (afluente) tal como establece esta norma. Solicitamos sea reconsiderado este ítem.

20.- En el punto 7.6 referido a incubación de ovas, solicitamos aclarar el primer punto, respecto al emplazamiento.

21.- En el punto 7.7 referido a agua dulce, se establece para centros emplazados en tierra, con flujo abierto, se establece una paralización total de operaciones para limpiar y desinfectar. Nos parece que el costo de esta medida hará no viable este tipo de pisciculturas, mientras que el beneficio es mínimo. Estas instalaciones son absolutamente compartimentadas, tanto en salas o sectores, como en estanques, por lo es fácil realizar limpieza y desinfección de cada uno a la vez, antes de ser utilizados nuevamente. Es decir que previo a poner peces en un estanque, éste debe ser lavado y desinfectado. Así se logra el objetivo y no se detiene la piscicultura. Respecto de las tuberías, debemos indicar que una característica única de las pisciculturas de flujo abierto, es que el agua pasa una sola vez por las tuberías y siembre en el mismo sentido. Es decir el agua que entra en un estanque no ha sido nunca utilizada en otro, ni ha estado en contacto con otros peces, por lo cual es poco práctico e inoficioso desarmar los circuitos para esta tarea. Como se ve de esta descripción, las pisciculturas de flujo abierto son fácilmente limpiadas y desinfectadas por sectores, sin necesidad de imponer el cierre total del recinto, que como se explica solo hace inviable la actividad. Caso contrario en las de recirculación, en que si es una obligación limpiar y desinfectar las tuberías cada cierto tiempo.

22.- En el punto 7.8 referido a centros de engorda, se prohíbe la posibilidad de mezclar cepas o peces de distinto origen. Creemos que se debe prohibir tener distintas especies en un mismo centro. Sin embargo en lo que se refiere a cepas u orígenes, no estamos de acuerdo, ya que pensamos que la relación costo – beneficio es mala. El beneficio de no mezclar, apunta a tener una buena trazabilidad en caso de ser necesaria para investigar algo, mientras que el perjuicio que vemos es que generará un incentivo perverso a no eliminar en agua dulce peces de dudosa calidad. Una práctica que ha resultado buena hasta ahora es aplicar estrictos procesos de selección en agua dulce, eliminando todos los peces que no califican en la calidad esperada. Eso mismo a veces resulta en que para completar el número de siembra de un centro, uno debe recurrir a peces de otros grupos, propios o de terceros. Otro aspecto no considerado es el cómo definir origen, ya que a veces los peces cumplen su ciclo de agua dulce en más de una ubicación. Tal vez si el objetivo es mantener una trazabilidad perfecta, se puedan mantener cepas distintas en jaulas distintas.

23.- En el punto 7.9 referido a centros de acopio, nos parece que el primer punto que los convierte en estructuras estancas, no tiene ninguna posibilidad de aplicarse. Por otro lado entendemos que el riesgo que se pretende evitar es tener peces enfermos en estas jaulas en el mar, contaminando el sector. Si esa es la idea, entonces no debiera restringirse ni eliminarse la posibilidad de usarlos con peces sanos. En el hecho, desde hace un tiempo, se ha estado aplicando un concepto que permite tener peces sanos en los viveros y en cambio obliga en caso de peces enfermos a trasladarlos en sistema cerrado del wellboat y a descargarlos directo a la planta de cosecha, sin pasar por el vivero. El resultado de este sistema usado a lo menos los últimos doce meses ha sido exitoso y no ha diseminado enfermedades. En efecto, se han trasladado muchos millones de salares sanos, a viveros, sin problemas para calidad sanitaria de los sectores donde están emplazados. El cuidado y las restricciones se han puesto en los peces enfermos, con

brotos de ISA según la página web del Servicio, los cuales han sido trasladados en wellboats cerrados y descargados directo a plantas de cosecha con sistemas de tratamientos efectivos.

24.- En el punto 7.10 referido a plantas procesadoras y centros de matanza, no se entiende el objetivo del cambio de nombre, a centros de faenamiento. Debemos comentar que la palabra faenamiento no existe en el diccionario de la lengua española.

25.- Se propone eliminar el inciso 2 del 22 quáter. Debe ser reemplazado con algo equivalente, ya que la sangre es una fuente de contaminación ambiental y microbiológica muy importante.

26.- Suponemos que el punto que se refiere a que “posterior a cada faena...” al final de la página 51, aplica a la cosecha tradicional o “canadiense” y no a las plantas de cosecha. En el caso de éstas últimas no tiene utilidad realizar esto ya que están establecidas en un solo lugar y deben tratar el 100% de sus residuos.

27.- En el punto 7.11 referido a transporte de especies hidrobiológicas, entendemos que los primeros puntos se aplican a transporte terrestre.

28.- En lo referido a profilaxis y especialmente a vacunación estamos muy contentos con los conceptos incorporados.

29.- En el punto 7.14 referido a las agrupaciones de concesiones, debemos comentar que nos parece equivocado el permitir sistemas de ensilaje compartido entre centros, aún cuando sean de la misma empresa o agrupación, como se sugiere en el punto d).

30.- Un tema más de fondo respecto de las agrupaciones y las materias de medidas sanitarias. A nuestro entender, todos los centros de mar, independientemente de la agrupación a la que pertenezcan deben cumplir con las normas establecidas en la Ley, en los distintos Reglamentos Ambientales y Sanitarios y los Programas Sanitarios asociados a nuestra actividad. La figura de la agrupación permite coordinar los descansos así como los plazos para engorda, lo que de por sí es un beneficio. Adicionalmente nos da la oportunidad de autoimponernos reglas y restricciones más exigentes y caras, pero que suponemos tienen evidentes beneficios sanitarios, ambientales y productivos. Eso motiva a los actores de una determinada agrupación de concesiones a buscar convencer y eventualmente imponer estas mayores exigencias. Sin embargo la realidad de nuestra industria tiene unos vicios que pueden distorsionar esta facultad haciéndola fracasar en su espíritu o bien constituyéndose en una barrera para la actividad. En la realidad existen más de mil concesiones de salmónidos otorgadas y en la realidad solo un pequeño porcentaje, inferior al 20%, es utilizada para cultivar. Como en la letra, la Ley establece “cada concesión tendrá derecho a un voto”, genera una distorsión tremenda al momento de definir exigencias por sobre las comunes a toda la actividad. En nuestra opinión, como cada exigencia adicional tiene asociada mayores costos pero también la expectativa de mejores resultados, debe ser consensuada por los que van a tener estos costos y beneficios, es decir por las concesiones que cultiven y no por las que no lo hacen, independientemente de su status legal. Dado lo anterior es que solicitamos que en

general se use una figura parecida a la propuesta para la letra g), es decir una fórmula que de más peso a las concesiones que cultivan respecto de las que no lo hacen. Así entonces proponemos que los distintos quórum que se establezcan se basen en que dentro de la mayoría requerida deben obligadamente concurrir la mayoría de las concesiones que cultivaron el ciclo inmediatamente anterior. De modo de no amarrar exigencias a períodos muy largos, basados en quórum que serían esencialmente variables es que sugerimos que las exigencias así establecidas rigen solo por el siguiente ciclo, pudiendo de esta forma ser modificadas por las concesiones que cultivaron. Creemos que ésta es la única forma de cautelar el derecho de los usuarios a buscar mejores condiciones sanitarias sin vulnerar el derecho de aquellos que teniendo concesiones de acuicultura por alguna razón no han querido o podido utilizarlas. Además se debe considerar que estos acuerdos deberán ser validados por el Servicio, lo que llevará a exigencias racionales y que tengan realmente un verdadero impacto sanitario y ambiental.

Nicos Nicolaides

El Golfo S.A.