

Nuevas propuestas de modificaciones al reglamento sanitario

En reciente sesión de la Comisión Nacional de Acuicultura del cual Atared es integrante, la Subspesca sometió a consideración varias modificaciones al RESA. En general, los ajustes se refieren a perfeccionarlos al cabo de un par de años de aplicación. Sin embargo, varios cambios propuestos no son menores y la discusión medular se centró en cuatro propuestas del reglamento sanitario donde dos de ellas nos merecen objeción mayor.

La primera es una modificación al RESA que permite la permanencia de jaulas confeccionadas con materiales flexibles (de mayor tecnología) post cosecha y en período de descanso. La justificación es que no reviste mayor riesgo sanitario. Al respecto, Atared precisa lo siguiente.

1.- El argumento sanitario que justificaría a juicio de Subspesca la permanencia de la jaula post cosecha no se entiende, toda vez en una jaula sin peces no existe la tríada que define el riesgo: ambiente, patógenos y huésped.

2.- Asimismo, el período de descanso entre un ciclo y otro es breve, por tanto, parece inoficioso pedir análisis de riesgo en ese lapso.

3.- La autoridad argumenta que dada la nueva tecnología de estas estructuras flexibles es razonable puedan permanecer en el mar. Pero, por una parte no precisa cuáles serían tales características que ameritan permanezca en el agua y por otra, al tener la facultad de hacer excepciones con algún propósito definido como se indica en el art. 23R, no lo explicita. Qué hace este material tan diferente que lo justifica?

4.- Hasta donde sabemos, no existen materiales que impidan la incrustación de fouling en las jaulas, por tanto, la fijación es directamente proporcional al tiempo de permanencia. El uso de antifouling impregnado o integrado tiene por objeto retardar la fijación de organismos en las mallas, no lo impide. En consecuencia, las jaulas que no se sacan, son lavadas in situ y al aumentar el periodo de permanencia en el sitio, más material orgánico caerá al fondo, aumentando la actividad microbiológica en el fondo marino y con ello la actividad anaeróbica. Por lo cual constituye un aporte no deseado en el deterioro de la calidad del sitio y acumulativo para efectos de impacto en las Infas, asunto no estudiado aún.

5.- Además, está demostrado que los patógenos que afectan a los peces también se alojan en los choritos, principal componente del fouling. Al lavar in situ caen reservorios de patógenos endógenos (marea roja) y exógenos. Asunto no suficientemente abordado todavía. Si se obvia la condición de biocida, es dable suponer que los riesgos antedichos se incrementan.

6.- No es clara la condición de excepción a la norma; si aplica a casos particulares y puntuales, o si aplica a materiales especiales. En este último caso, ¿la excepción se convertirá eventualmente en la norma?

7.- Finalmente, la incorporación de nuevas tecnologías es irrevocable y no se está en contra de eso. Pero en la medida que nuevos materiales desplacen -por razones de eficacia y eficiencia- a los talleres de mantenimiento, lo menos que se debe pedir al Estado es que se trabaje con antelación en alternativas productivas al subsector de turno que se vea afectado, se establezca un cronograma de implementación, etc.

La segunda es Con respecto del Art. 23 P, se promueve extender el uso de ríos, lagos y estuarios para cultivo. Además de subir el peso de cosecha. Se argumenta bajo riesgo sanitario pero el tema es el impacto ambiental de la biomasa en el ecosistema de agua dulce.

1.- El año 2013 se decidió eliminar el uso de agua dulce -ríos y lagos- por razones de tipo ambiental y político. Se dieron tres de gracia, luego se renovó por otros tres y ahora sería indefinido.

2.- El tamaño de smolt tradicional es entre 80 y 150 grs. La propuesta la amplía a 400 grs., tamaño pan size, para restaurantes. Si bien el proceso fisiológico que experimentan los peces para cambiar de agua dulce a marina es objeto de aplicaciones tecnológicas para retrasarlo y así su ingreso al mar, esto solo busca reducir la pérdida de biomasa en mar por enfermedades. Eventualmente este cambio podría ir hasta el kilogramo de peso, según Sernapesca, por el bajo riesgo de enfermedades en peces de hasta dicho peso.

A mayor biomasa, mayor producción de desechos biológicos, pérdida de alimento que cae al fondo y residuos de fármacos eventualmente. Todo lo cual afecta el ambiente y resistencia de otros usuarios.

3.- El uso de estuarios sí representa un importante riesgo sanitario. Décadas atrás se usaron para esmoltificar y engordar, con excelentes resultados productivos. Pero en la medida que las enfermedades aumentaron y luego de la crisis del virus ISA se cambió la estrategia a no mezclar los estadios de desarrollo. Se impulsó All in - All out.

Hoy casi no se usan ríos, lagos ni estuarios tanto por los motivos precitados como para reducir pérdidas. Varios están derivando a pisciculturas en tierra. Qué señal se les está dando frente a las inversiones que hicieron o harán? Podría aducirse competencia desleal. Como también podrían suspender esas inversiones y volver a ríos, lagos y estuarios. Recreando conflictos evitables.

Tampoco la autoridad ha dimensionado el impacto productivo de la medida si la promulga.