

ALIMENTACIÓN / ECONOMÍA / MEDIO AMBIENTE

EE.UU. suspende ingreso de salmón de Marine Harvest Chile contaminado con químico cancerígeno

El Ciudadano · 18 de julio de 2013





La Agencia de Fármacos y Alimentos de Estados Unidos (FDA, en siglas inglesas), suspendió la entrada de todo el salmón fresco y congelado que la multinacional noruega Marine Harvest produce en Chile, luego del hallazgo el 5 de junio pasado de un cargamento contaminado con el químico cancerígeno Cristal Violeta, en una partida de salmón de esta compañía nórdica.

El cristal violeta es un químico antifúngico prohibido tanto en Chile como en EE.UU, por sus efectos cancerígenos. La información sobre la prohibición de entrada de salmón de Marine Harvest Chile a EE.UU. fue dada a conocer al sitio especializado en pesca y acuicultura Intrafish, por **Gianfranco Nattero**, Director de marketing y ventas de la transnacional noruega.

«Como resultado del hallazgo, todos los envíos de salmón fresco y congelado de esta transnacional hacia Estados Unidos han quedado detenidos. La prohibición no se extiende a productos de terceras partes importados por Marine Harvest, o a salmón ahumado», informa Intrafish.

Curiosamente, este era el primer envío que se efectuaba al mercado norteamericano después de un período de interrupción por parte de la compañía noruega.

¿Cuál es la fuente de contaminación con cristal violeta?

Las autoridades de control de alimento norteamericanas, y la transnacional noruega están investigando las potenciales fuentes de contaminación con el antifúngico ilegal.

«Estamos viendo todo: alimento, proceso y empaque. Cada cosa», dijo Marine Harvest a Intrafish. «No empleamos cristal violeta, y nuestros propios análisis, como los programas de muestreo oficiales en Chile no lo han detectado», indicó Nattero al sitio web especializado en temas acuícolas y pesqueros.

La empresa ha enviado muestras a laboratorios independientes, de donde espera resultados en los próximos 10 días

Químicos prohibidos en Chile

El cristal violeta, también conocido como violeta egenciana, es utilizado para la eliminación de hongos tanto en la industria de curtiembre como en la industria del salmón de cultivo.

Su empleo es ilegal y no se permite su presencia en alimentos en la Unión Europea y Estados Unidos. Este producto químico ha demostrado poseer efectos carcinogénicos en animales de laboratorio después de su exposición. Se sospecha que su empleo reemplazó al verde de malaquita, tintura química que fue utilizada masivamente en la década de los '90 para el control de hongos y parásitos, por los productores de salmón de cultivo.

Historial de uso ilegal de químicos en salmoneras

En Chile, a comienzos del 2000, las organizaciones ciudadanas encabezadas por **Ecoceanos**, habían logrado mediante una amplia campaña de denuncias y decomisos en los mercados internacionales, la prohibición del empleo de verde de malaquita en el país sudamericano, mediante la Resolución N° 1235 del Ministerio de salud del 31 de diciembre del 2003

Además, ya durante el 2005 el Comité de Residuos Veterinarios del Reino Unido mostró preocupación que el cristal violeta pudiese estar siendo utilizado por la industria como un sustituto al Verde de Malaquita, por lo que inició su programa de muestreo de cristal violeta.

En Octubre de ese año el Dr. **Keith Lawrence** del Comité de Residuos Veterinarios (UKs Veterinary Residues Comité) señaló que posiblemente se estaba usando este químico cancerígeno como una alternativa al verde de malaquita. Similar sospecha había manifestado Ecocéanos en Chile, al recibir informaciones durante 2005 y 2006 de que se seguía transgrediendo la legislación en relación al empleo de químicos prohibidos en la salmonicultura. Esto fue confirmado el 19 de diciembre del 2006 al detectarse en Inglaterra una partida de brochetas de salmón congelado contaminada con cristal violeta, comercializada bajo la marca Findus, la que había sido elaborada en Tailandia con materia prima proveniente de Chile.

El Centro Ecocéanos y Pure Salmón Campaign enviaron el 22 de febrero del 2007 cartas a las autoridades sanitarias inglesas y chilenas, expresando su preocupación por el empleo de este químico ilegal, además de requerir información sobre las tres grandes compañías productoras de salmón que aparecían potencialmente involucrada en este ilícito.

Chile mantiene bajo estandar sanitario y pesima fiscalización

Frente a este nuevo allazgo de salmón contaminado con químicos prohibidos, el Médico Veterinario y Director del Centro Ecocéanos, **Juan Carlos Cárdenas** señaló que «esta situación vuelve a colocar la atención internacional sobre las malas prácticas productivas de la industria del salmón, así como del sistema de control sanitario gubernamental».

«Esperamos que el sistema de trazabilidad permita que los consumidores en Estados Unidos, Japón, Brasil, la Unión Europea y otros países tengan el derecho a saber las condiciones en que se está produciendo salmón en Chile», agregó el director de Ecoceanos.

Cárdenas afirmó además que «las compañías que en Chile insisten en utilizar químicos ilegales, no pueden ser consideradas empresas responsables y deben ser sancionadas tanto a nivel nacional como en los mercados internacionales. Esta es una nueva señal que el denominado nuevo salmón 2.0, es tan sólo propaganda y relaciones públicas».

Marine Harvest posee centros de cultivo en Chile y Noruega, así como operaciones en Canadá, Escocia, Irlanda e islas Faroe e instalaciones procesadoras en Miami y Los Angeles, en EE.UU.

Por [Ecocéanos](#)

Fuente: [El Ciudadano](#)