



Malaquita, el fantasma verde de los industriales del salmón

Centro Ecoceanos

A pesar que el uso que el fungicida verde de malaquita, sustancia potencialmente cancerígena, está prohibido en la acuicultura chilena desde 2002, compañías nacionales y transnacionales lo han continuado utilizando. Esto, enfrentado a una creciente atención de los consumidores locales y del mercado internacional, deja en evidencia los bajos estándares ambientales, sanitarios y laborales de esta industria exportadora, y muestra la irresponsabilidad de un sector de empresarios, con la salud pública, los derechos de los consumidores y el cuidado del medio ambiente.

Solo en el último año los tribunales de justicia de Puerto Montt, capital productora de salmón en Chile, han recibido una docena de denuncias contra compañías que usaban esta dañina sustancia. Esta situación, casi de seguro, provocará que la saga de repetidas devoluciones de salmón contaminado con residuos de leuco verde malaquita desde el mercado de la Unión Europea, continúe.

Solo en 2003 autoridades sanitarias holandesas detuvieron a lo menos 180 mil toneladas de "salmón con malaquita" y recomendaron su destrucción. Pero en forma inexplicable los cargamentos no fueron destruidos y fueron devueltos a las empresas comercializadoras, que informaron que una parte de esta carga fue vendida en Estonia, un mes antes que este país ingresara a la UE, y el resto de estas toneladas aún no se sabe su destino final.

En agosto de este año, otro cargamento de 20 toneladas fue rechazado por Holanda y fue devuelto a Chile. Al llegar al país - alertados por organizaciones de medio ambiente y consumidores- el Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca) y el Servicio de Salud de la Región de Los Lagos Sur (Llanchipal) le estamparon "sellos diferenciadores". La posición de las

autoridades de salud es que este producto contaminado no se puede vender en Chile.

Por su parte, algunos empresarios afirman que el producto no pone en riesgo la salud de las personas y se puede vender aquí y en otros mercados, incluso en algunos países de la Unión Europea, cuyas normas acerca de Límites Máximos de Residuos (LMR) de Verde y Leucomalaquita en salmón permitirían que este producto sea comercializado en sus mercados.

El sistema sanitario holandés permite un LMR de 0,2ppb de Verde Leucomalaquita y las partidas de salmón provenientes de Chile midieron 1,5ppb en agosto de este año y entre 0,3 a 0.9 el año pasado.

La norma en Chile es cero residuos de esta sustancia para salmónes desovados después de junio de 2003 y los desovados antes de esta fecha se permitirá un LMR de 5ppb, pero solo hasta el 30 de enero de 2005.

Sin embargo, detrás del "fantasma verde" de la industria salmonera, como se está conociendo popularmente al verde de malaquita, existe un historial de 20 años de inexistencia de regulación sanitaria y ambiental directa y específica para las compañías salmoneras, una escasa voluntad de los empresarios por aumentar sus estándares en estas áreas, y una enorme diferencia sanitaria, ambiental y social, en comparación con otros países productores como Noruega, Canadá, Estados Unidos y la Unión Europea. Paradojalmente, el 40 por ciento de la industria que opera en Chile pertenece a capitales de estos países.

Al verde de malaquita -y en un contexto de falta de información- se suma el masivo e indiscriminado uso de antibióticos: solo el 2003 Noruega, primer productor de salmón de cultivo informó que su industria uso 800 kilos de antibióticos, mientras en Chile las cifras entregadas por diferentes sectores anunciaban que se usaban entre 40 toneladas y hasta 500 toneladas.

A esto se suman los cerca de 2 millones de litros de pinturas anti-incrustantes (antifouling) que contienen benceno, xileno y óxido cuproso, sustancias altamente cancerígenas, que cada año la industria utiliza para cubrir sus redes.

Mirando el panorama sanitario de la industria de cultivo intensivo de salmón en el sur de Chile, la solicitud y buena disposición de legisladoras para conformar una comisión investigadora en el Parlamento Chileno para tratar estos y otros temas, es clave y de una imperiosa necesidad.

La investigación parlamentaria permitirá que el poder legislativo se sume a los esfuerzos de numerosos sectores de académicos, científicos, sectores del gobierno y la industria, diversas oficinas públicas y organizaciones de medio ambiente, consumidores, trabajadores del salmón y pescadores artesanales, entre otras, por aumentar los estándares sanitarios, ambientales y sociales en la salmonicultura chilena.

Por otra parte, reexportar el salmón contaminado con verde de malaquita a mercados con normas sanitarias más bajas o de débiles sistemas de

fiscalización es, tal como lo dijeron el Colegio Médico y el Colegio Médico Veterinario, a lo menos una situación "poco ética" de parte de los empresarios salmoneros, lo cual afectará directamente la "imagen de país".

En enero de este año Wout Dekker, CEO de Marine Harvest/Nutreco, la mayor productora de salmón cultivado del mundo, afirmó "La verde malaquita creo que es algo que veremos repetirse en los productos alimenticios en los próximos diez años". Dekker lamentablemente tiene razón.

