



ALLIANCE™

[.https://debug.globalseafood.org](https://debug.globalseafood.org)

Aquafeeds

# IFFO RS: El abastecimiento responsable de harina de pescado es crucial para la acuicultura

3 December 2018

By Nicki Holmyard

El último rol de la veterana experta en pesquerías, Libby Woodhatch, es su “más desafiante” hasta la fecha



Llevó varios años desarrollar el Estándar Global para el Suministro Responsable de IFFO RS, que utiliza la planta de harina de pescado

como unidad de certificación y aborda el suministro de materia prima al referirse al Código de Conducta para la Pesca Responsable de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Foto de cortesía.

El Estándar Global para el Suministro Responsable de IFFO RS (IFFO RS Global Standard for Responsible Supply) nombró un nuevo presidente ejecutivo a principios de este año, luego de la jubilación del líder de la industria Andy Jackson. Seis meses en el trabajo, Libby Woodhatch le dijo al *Advocate* que finalmente está encontrando sus pies en su nuevo papel “fascinante.”

Woodhatch, que se sintió atraída por todas las cosas marinas desde una edad temprana, ha trabajado en la industria de productos del mar desde que obtuvo una maestría en desarrollo y planificación de la pesca. Sus funciones, que van desde proyectos de consultoría a largo plazo, hasta directora ejecutiva de Seafood Scotland y jefa de defensa de Seafish, le han dado una visión profunda de la complejidad del mundo de las pesquerías y la acuicultura.

“La supervisión de la visión de IFFO RS para que todos los ingredientes marinos mundiales se obtengan de productos pesqueros de origen responsable y se produzcan de manera inocua y segura, es probablemente mi función más desafiante hasta la fecha,” dijo.

Woodhatch explicó que IFFO RS es un programa independiente de certificación de empresa-a-empresa para la producción de ingredientes marinos que funciona junto con la Cadena de Custodia para el Suministro Responsable de IFFO RS (IFFO RS Chain of Custody for Responsible Supply, IFFO RS CoC) y el Programa de Improvisación de Impuestos IFFO RS (IFFO RS Improvers Programme, IFFO RS IP).

“El objetivo general del programa es permitir que los productores de ingredientes marinos demuestren su compromiso con el abastecimiento responsable y la producción inocua de materias primas,” dijo Woodhatch. “Esta es un área vital de trabajo para que la harina y el aceite de pescado sigan siendo un ingrediente con credibilidad en los alimentos acuícola.”

La norma IFFO RS fue propuesta por primera vez en 2007 por la Organización Internacional de Harina y Aceite de Pescado (IFFO). El grupo conservó la marca IFFO, pero ahora se conoce como The Marine Ingredients Organization.

“El rápido crecimiento de los mercados mundiales de harina y aceite de pescado, junto con la creciente preocupación por la sostenibilidad de las pesquerías mundiales y la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR, IUU), significó la necesidad urgente de una herramienta que permita a la industria demostrar la práctica responsable,” dijo Woodhatch.

Las primeras plantas de harina de pescado se certificaron en 2010, lo que provocó una rápida ola de interés. Para 2017, 135 plantas en 17 países diferentes habían obtenido la certificación IFFO RS.

“Esto significa que más del 45 por ciento de la producción combinada de ingredientes marinos del mundo ahora cumple con IFFO RS, y para fines de 2018, estimamos que esta cifra aumentará a alrededor del 50 por ciento de la producción mundial”, dijo Woodhatch.

La credibilidad se asegura a través de la membresía asociada de ISEAL, lo que garantiza a la cadena de valor que la norma se ha desarrollado utilizando un marco reconocido a nivel mundial y que también cumple con los códigos de buenas prácticas de ISEAL relacionados con la garantía, la evaluación de impactos y el monitoreo.

Llevó varios años desarrollar el estándar, que utiliza la planta de harina de pescado como la unidad de certificación y aborda el suministro de materia prima al referirse al Código de Conducta para la Pesca Responsable de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).



“La colaboración en cuestiones sociales y éticas es especialmente importante ya que es un campo complejo, con un gran esfuerzo en curso en un área donde solo se pueden lograr mejoras significativas trabajando juntos.”

Las primeras plantas de harina de pescado se certificaron en 2010, lo que provocó una rápida ola de interés. Para 2017, 135 plantas en 17 países diferentes habían obtenido la certificación IFFO RS.

“Esto significa que más del 45 por ciento de la producción combinada de ingredientes marinos del mundo ahora cumple con IFFO RS, y para fines de 2018, estimamos que esta cifra aumentará a alrededor del 50 por ciento de la producción mundial,” dijo Woodhatch.

La credibilidad es asegurada a través de la membresía asociada de ISEAL, lo que garantiza a la cadena de valor que la norma se ha desarrollado utilizando un marco reconocido a nivel mundial y que también cumple con los códigos de buenas prácticas de ISEAL relacionados con la garantía, la evaluación de impactos y el monitoreo.

Woodhatch explicó que cuando se desarrolló por primera vez la norma IFFO RS, el enfoque inicial se centró en las pesquerías de alimentos de especies únicas dentro de sistemas de gestión de pesquerías bien desarrollados. Sin embargo, a medida que la demanda ha crecido, también lo ha hecho la necesidad de que el sector de ingredientes marinos proteja su posición y reputación a nivel mundial. El resultado es una necesidad colectiva de trabajar con pesquerías que son más complejas y apoyarlas en un viaje de mejora.

“La naturaleza cambiante de la oferta llevó al desarrollo del programa de mejora IFFO RS. Esto proporciona un mecanismo mediante el cual las pesquerías que actualmente no cumplen con los requisitos de la IFFO RS pueden trabajar para obtener la certificación para obtener un camino estructurado como el de un proyecto de mejora de la pesca (FIP) y obtener un reconocimiento por el progreso constante hacia el logro de la aprobación de la IFFO RS,” dijo ella.

***La colaboración en cuestiones sociales y éticas es especialmente importante ya que es un campo complejo, con un gran esfuerzo en un área donde solo se pueden lograr mejoras significativas trabajando juntos.***

Este trabajo se ha realizado en colaboración con la cadena de valor acuícola, que agradece la asistencia en el desarrollo de suministros adicionales de alimentos de origen responsable, según Woodhatch.

“El último FIP que fue aceptado en el Programa de Mejoramiento es la pesquería de pequeños pelágicos ecuatoriano de múltiples partes interesadas. También hemos lanzado criterios de pesquerías multi-específicas para ser probados en pesquerías relevantes, como las del sudeste asiático. Los

criterios se han desarrollado para ayudarnos a expandir la propiedad intelectual de IFFO RS a pesquerías más complejas, lo que impulsa el cambio en las pesquerías de captura, lo que es muy emocionante,” dijo.

IFFO RS trabaja en estrecha colaboración con otros titulares de estándares, especialmente aquellos en la cadena de valor acuícola, como las Mejores Prácticas Acuícolas (BAP). El objetivo es garantizar la complementariedad y la garantía completa de la cadena de suministro de productos del mar. Woodhatch explicó que el coordinador de normas de BAP, Dan Lee, es miembro del Comité del Consejo de Administración de IFFO RS y del Comité de Aceptación del Programa de Mejoramiento de IFFO RS.

“El aporte de BAP como titulares estándar más arriba en la cadena de acuicultura es clave, ya que necesitamos asegurarnos de que el material certificado por IFFO RS satisfaga sus necesidades también. Estamos encantados de que BAP reconozca y respalde el material certificado por IFFO RS, que a su vez proporciona un gran factor de atracción para las plantas de harina de pescado,” dijo Woodhatch.

Ella cree que los aportes de BAP y otros serán aún más críticos a medida que IFFO RS avanza hacia el mejoramiento del nivel de criterios sociales dentro de sus estándares y comienza a abordar la necesidad de extender este alcance a los buques que suministran materia prima a las fábricas de harina de pescado.

“Estamos en el proceso de establecer un comité social y ético para impulsar esta iniciativa y estoy encantado de que Dan haya aceptado ser parte de esto.” IFFO RS también participará en la nueva Global Seafood Assurances (GSA) sin fines de lucro, una creación de Wally Stevens, que abordará las deficiencias en la certificación de la acuicultura y la pesca para proporcionar garantías completas y creíbles para las cadenas de suministro de los mariscos y la acuicultura,” dijo ella.

Trabajar en asociación con GSA le permitirá a IFFO RS evitar la duplicación de esfuerzos y aprovechar la experiencia de otros titulares de estándares para abordar las brechas en la cadena de suministro.

“La colaboración en temas sociales y éticos es especialmente importante ya que es un campo complejo, con un gran esfuerzo en un área donde solo se pueden lograr mejoras significativas trabajando juntos,” dijo Woodhatch.

Ella está observando de cerca la migración del Esquema de Pesca Responsable del Reino Unido de Seafish a la GSA, y cree que podría proporcionar una de las posibles soluciones para dar garantías a los buques pesqueros que abastecen al sector de ingredientes marinos.

“Hay mucho trabajo por hacer para llevar a toda la industria de suministro de ingredientes marinos a un nivel aceptable, particularmente en el campo de la harina de pescado tropical, pero me gusta un desafío que vale la pena y espero poder lograr el éxito de este,” dijo. dijo.

**Siga al Advocate en Twitter [@GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) ([https://twitter.com/GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate))**

## Author

---



## **NICKI HOLMYARD**

Nicki Holmyard ha escrito sobre la industria de los mariscos por más tiempo del que ella recuerda. Una pescataria comprometida, también es socia en la primera granja totalmente costera de mejillones cultivados en cuerdas en el Reino Unido.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.