



22 de marzo de 2024

Cooke Chile produce el primer salmón orgánico del país

Puerto Montt, CL: Cooke Chile ha comenzado a producir el primer salmón del Atlántico criado en granjas de forma orgánica en Chile.

Esta producción de acuicultura marina en Chile equivaldrá inicialmente al 25 % de la producción total del salmón de Cooke en Chile y está certificada como orgánica según las regulaciones de la Comunidad Europea y equivalentes en Gran Bretaña. El salmón orgánico de Cooke Chile ya puede utilizar el logotipo de la UE de la hoja en blanco sobre un fondo verde para exportar a los mercados de la UE y Gran Bretaña. Las empresas que poseen esta certificación deben cumplir estrictas condiciones relacionadas con todas las etapas de producción, procesamiento, transporte y almacenamiento.

"Este hito en el cultivo de salmón en Chile es el resultado de una gran innovación y una fuerte dedicación para proporcionar una fuente de alimentos sostenible", dice Andrés Parodi, gerente general regional de América Latina de Cooke. "Esta es una verdadera visión de toda la empresa y fue posible gracias a los esfuerzos de colaboración y el apoyo a lo largo del camino".

Cooke Chile implementó con éxito cambios en toda la cadena de producción para aplicar nuevas tecnologías y el uso de procesos modernos de cultivo, específicamente en lo que se refiere a la densidad de población y la alimentación. El alimento orgánico aún no está disponible en Chile, por lo que la empresa suministra alimento de su fábrica afiliada de Escocia para ayudar en la producción orgánica. La densidad de población dentro de las jaulas marinas también se ajusta a la nueva estructura de cría orgánica, donde hay un 99 % de agua y solo un 1 % de salmón.

"Nuestro equipo en Chile ha impulsado este proyecto con pasión, compromiso y respeto por el medio ambiente. Estamos orgullosos de este logro y damos crédito al arduo trabajo de nuestra gente, que ha dedicado años para lograrlo", dice Glenn Cooke, director ejecutivo de Cooke Inc. "Hemos invertido mucho en programas de cría de salmón del Atlántico, producción de alimento para peces, tecnologías de tratamiento de la salud de los peces y equipos innovadores de acuicultura marina".

Actualmente, Cooke ofrece salmón orgánico certificado procedente de Escocia, así como camarones orgánicos certificados de Seajoy en Centroamérica. La empresa también cría salmón en varios lugares sin utilizar antibióticos y cuenta con certificaciones de terceros en todas las operaciones.

La acuicultura marina es una de las formas más saludables y eficientes de alimentar a la población con un impacto ambiental mínimo, el menor uso de agua dulce y la menor huella de carbono de todas las proteínas animales. El propósito principal de Cooke es 'cultivar el océano con cuidado, alimentar al mundo, mantener a nuestras familias y construir comunidades más fuertes'.

Contacto:

Joel Richardson

Vice presidente de Relaciones públicas

Cooke Inc./Cooke Chile

40 Wellington Row, Saint John, N.B., Canada E2L 3H3

M +1-506-721-1093 / T +1-506-694-4938/joel.richardson@cookeaqua.com

www.cookeseafood.com