



Salmones Camanchaca amplía su certificación ASC a más del 70% de su producción en próximos 6 meses

Salmones Camanchaca logró la certificación Aquaculture Stewardship Council (ASC) para sus centros de cultivos Puelche, Bahía Edwards y Punta Islotos en la X región de Los Lagos, los que representarán cerca del 70% de su producción en los siguientes seis meses.

ASC es la certificación más exigente del mundo en producción acuícola, tiene una duración de 3 años, y certifica que los procesos de Salmones Camanchaca tienen los mejores estándares de sostenibilidad. En 2017 el programa "Seafood Watch" de la prestigiosa y exigente ONG Monterey Bay Aquarium, recomendó el salmón cultivado con certificación ASC, clasificándolo como "buena alternativa" para los consumidores.

Con estas nuevas certificaciones, Salmones Camanchaca suma cuatro centros de cultivo con estándar ASC, más dos plantas de proceso con sello ASC "Cadena de Custodia" en Calbuco y Tomé.

El exigente camino para alcanzar estas acreditaciones comprendió varias etapas que se superaron con éxito: diagnóstico, monitoreo y evaluación.

Salmones Camanchaca es miembro del Global Salmon Initiative (GSI), que reúne a 15 productores de salmón mundiales, quienes se comprometieron a una mayor cooperación y transparencia a fin de lograr un continuo progreso en el cultivo sustentable del salmón, escogiendo ASC como la certificación más exigente para acreditar los progresos.

El Vicepresidente de Salmones Camanchaca, Ricardo García Holtz señaló que *"Con estas nuevas acreditaciones ASC, no solo avanzamos hacia nuestro objetivo de cultivar sustentablemente el salmón, sino lo hacemos certificados por esta exigente norma, cumpliendo también con los compromisos adquiridos en el GSI en materia de sustentabilidad"*