

AL INTERIOR: 55ª CONFERENCIA ANUAL



IFFO

LA ORGANIZACION DE INGREDIENTES MARINOS

Noviembre 2015 Edición 274

www.iffonet.net

UPDATE

Conferencia Anual de IFFO – Resumen

Cuatrocientos veinte delegados de 42 países asistieron a la 55ª Conferencia Anual de IFFO que tuvo lugar del 28 al 30 de setiembre de 2015 en Berlín. El evento es el punto de encuentro esencial de la industria mundial de la harina y aceite de pescado y otros productos marinos, para establecer contactos y compartir información.

Omega Protein y Zhonghai Ocean Science & Technology fueron reconocidos como líderes de la industria, ganando el primer premio anual de IFFO. Se eligió al Presidente y Vicepresidente del Directorio para el período 2016-2017, e IFFO anunció que su próxima conferencia anual será del 24 al 26 de octubre en Bangkok, Tailandia. (Ver artículos correspondientes).

La apertura de la conferencia estuvo a cargo de nuestro Presidente Humberto Speziani, quien habló sobre cómo nuestra industria se encuentra en una encrucijada. Las corporaciones no solo tienen responsabilidad moral hacia sus accionistas, comentó, sino que para realmente sobresalir estas también tienen que ser socialmente responsables.

Sabine Toepfer-Kataw, Secretario del Estado para la Justicia y Protección al Consumidor de Alemania, dio un discurso de bienvenida. El pueblo de Berlín establece tendencias y por ende representan la oportunidad para los miembros IFFO de responder a las crecientes expectativas de los consumidores de alimentos nutritivos, seguros y asequibles, dijo.

Nuestro Director General Andrew Mallison dio las palabras de apertura. Conforme la membresía de IFFO ha ido creciendo al pasar de los años, él dijo, nosotros nos hemos convertido en una fuerza superior para representar a la industria – IFFO ganó un premio internacional este año por ser una voz eficaz. Hemos estado abordando temas tales como los derechos humanos en la industria pesquera y en Asia Suroriental, estándares sociales, un plan de pesca responsable, el uso de la Etoxiquina en los alimentos para mascotas, gestión basada en el ecosistema, El Niño



y el mercado Chino. Aun así, el nivel de confianza en nuestra industria se mantiene alto, como lo demuestra el informe reciente de Rabobank, la adquisición de Daybrook por Oceana y el crecimiento en el estándar IFFO RS.

Mariano Gutiérrez, Profesor de evaluación de recursos marinos de la Universidad Nacional Federico Villarreal (Perú), habló sobre la conexión de El Niño con la abundancia de la anchoveta peruana al igual que otros escenarios de cambios climatológicos. Recalcó la necesidad de las pesquerías de incorporar conocimientos científicos de recursos naturales para poder entender mejor las interacciones ecológicas y las cuantificaciones de biomasa de las

especies.

Mientras que Gutiérrez brindó una perspectiva científica, Einar Wathne, Director General del Grupo EWOS (Noruega), brindó una perspectiva del fabricante sobre el futuro de las necesidades de innovación en la harina de pescado. Wathne asumió el cargo de presidente de Cargill Aqua Nutrition poco después de la conferencia. En un mundo sobrecargado de información, los consumidores informados dependen más y más en certificaciones, comentó.

En el 2012, el Informe de Lenfest “Pequeño Pez, Gran Impacto” resaltó las opiniones de un panel variado de científicos de pesquerías sobre la vulnerabilidad de los peces de forraje, aquellas pequeñas especies que conforman las presas para peces más grandes y mamíferos marinos. Mientras que la necesidad de un enfoque basado en ecosistema es cada vez más reconocido, muchas de las conclusiones del Informe de Lenfest fueron basadas en argumentos económicos que son cuestionables. Ray Hilborn, Profesor de Ciencias Acuáticas y Pesqueras en la Universidad de Washington (EE.UU.), habló en la conferencia de IFFO acerca de los problemas que el informe de Lenfest no abordó. Él presentó planes para un nuevo proyecto de investigación para la gestión de pesquerías de Bajo Nivel Trófico





– yendo más allá de Lenfest.

La tarde del Día 1 consistió en una sesión interactiva con las presentaciones de Francois Kuttel, Director General del Grupo Oceana (Sudáfrica); Chris Ninnnes, Director General del Aquaculture Stewardship Council – ASC (Países Bajos); y Jeppe Kolding, Profesor Asociado, Universidad de Bergen (Noruega). El día cerró con un panel de expertos y preguntas del público. Kuttel describió como Oceana tiene como objetivo ser el más grande transformador de derechos pesqueros a valor, respaldado con la generación de retornos financieros sostenidos al anticipar las tendencias del mercado. Ninnnes habló acerca de la historia de ASC y sus esfuerzos por promover un nuevo Estándar de alimentos balanceados. Y Kolding propuso que las pesquerías tienen el potencial de obtener capturas globales mucho más grandes, si los regímenes de pesca cambiaran hacia una pesca más balanceada. La sesión había comenzado con el lanzamiento mundial del video “Estudio Detallado de la Acuicultura y los Ingredientes Marinos”, producido por Saving Seafood y estrenado en asociación con IFFO (ver artículo correspondiente).

Los delegados intercambiaron información de contacto esa tarde en una recepción en Classic Remise, un centro con autos, botes y motocicletas clásicos.

Los días 2 y 3 comenzaron con el Foro de Mercado, donde los miembros Productores y Premium observaron presentaciones de representantes de 35 países. El foro fue presidido por Han de Wit de Marvesa Rotterdam N.V. (Países Bajos) y también incluyó un panorama económico, actualizaciones sobre la comercialización del aceite de pescado y la tasa de inclusión de la harina de pescado y un estudio de caso de Marine Harvest. El Analista en Jefe de IFFO, Dr. Enrico Bachis, presentó los estimados actualizados de los productores de harina y aceite de pescado para el 2015.

Una serie de talleres del Día 2 introdujeron puntos de vista más técnicos de la industria de ingredientes marinos.

Francisco Aldon, Jefe de Operaciones de IFFO RS, y Andrew Jackson, Director Técnico de IFFO, hablaron acerca del desarrollo del estándar global para un abastecimiento responsable de ingredientes marinos - IFFO RS. Para desarrollar una versión 2.0 del IFFO RS, se formó un Comité Técnico Asesor (TAC, por sus siglas en inglés) independiente, el cual representa toda la cadena de valor, reportó Aldon. El desarrollo del nuevo estándar incluye revisar los actuales Criterios de Aprobación de Pesquerías de IFFO RS, la adición de una evaluación en función de riesgos al proceso y la introducción de criterios para pesquería mixtas. Adicionalmente, la nueva versión incluirá sus propios criterios de Buenas Prácticas de Procesamiento para la evaluación de fábricas, aun reconocerá los estándares actuales de GMP, tales como IFIS, FEMAS o GMP+, revisará las cláusulas sociales existentes en la fábrica y armonizará con otros estándares relevantes.

Jackson también habló acerca de otras cuestiones técnicas. Habló acerca de la etoxiquina, incluyendo los últimos detalles de la reautorización de la UE, el envío de la harina de pescado y las pruebas de evaluación de antioxidantes alternativos. Sus observaciones del Codex incluyeron un proyecto de norma para el aceite de pescado y la participación de IFFO en establecer un Valor de Referencia de Nutrientes (VRN) para EPA+DHA. Los miembros de IFFO también están colaborando en

la creación de una Enciclopedia de Harina de Pescado, reportó.

La secuenciación del ADN en la harina de pescado es una nueva herramienta para la autenticación de productos y fuentes, según una presentación de Bogi Eliassen, Director de Programa de Fish Gen (Islas Feroe) y Paul Flicek, Científico Senior y Líder de Grupo del Instituto Europeo Bioinformatic. El Aquaculture Stewardship Council y Global Aquaculture Alliance dieron información actualizada sobre los ingredientes marinos en los estándares de alimentos balanceados de la acuicultura. Christian Drüppel de Eurofins GfA Lab Service GmbH (Alemania) habló acerca de los contaminantes en la harina y aceite de pescado, en particular con referencia a las regulaciones de la UE.

El Día 3, Maggie Xu de IFFO dio información actualizada sobre el mercado chino, analizando el panorama económico y los efectos en nuestra industria, y de allí continuó con la producción de China, cifras de importación y exportación y las tendencias tecnológicas. GOED, la organización global para omega-3 EPA y DHA, exploró el crecimiento en el mercado omega-3 al igual que la producción y suministro de aceite de alga. Y Seafish, la autoridad del Reino Unido de la industria de mariscos, resaltó su propio desarrollo de un plan de acreditación basado en embarcaciones pesqueras, que certifica las embarcaciones que utilizan prácticas responsables a bordo. Odd Eliassen de Havsbrún (Islas Feroe) ilustró los beneficios de tasas de inclusión más altas de harina y aceite de pescado en dietas de acuicultura. Las sesiones finales incluyeron información actualizada acerca de la industria de alimentos para mascotas al igual que el sector de subproductos de pescado de Alemania.

La conferencia terminó con una Cena de Gala, donde además de los premios de liderazgo e innovación ya mencionados, también se otorgaron reconocimientos al Fundador de AnimalFeeds Inc., Celia Meilan (ver foto a la izquierda) y el Director Técnico de IFFO Andrew Jackson, por sus destacadas contribuciones a la industria de ingredientes marinos.



Liderazgo e innovación reconocidos en los premios IFFO

Omega Protein y Zhonghai Ocean Science & Technology fueron reconocidos como líderes de la industria, ganando los primeros premios anuales de IFFO en la conferencia. El presidente y el vicepresidente para el periodo 2016/17 fueron elegidos, e IFFO anunció que la próxima conferencia anual se realizará del 24 al 26 de octubre en Bangkok, Tailandia.

Las presentaciones y grabaciones de la conferencia se publicarán en octubre a la zona de miembros de www.iffo.net.

Un panel de jueces, elegidos de la junta directiva de IFFO, consideró las presentaciones de los miembros de IFFO que demostraron liderazgo o innovación en una o más de las siguientes áreas:

- Representación de la industria en el lobbying y defensa

- Dar el ejemplo a los demás en la práctica responsable de los negocios, la gestión ambiental y / o la gobernanza corporativa

- Innovación en las áreas ambientales, sociales, técnicas o de productos

- wCualquier otra forma de liderazgo que los solicitantes puedan presentar

“Ciertamente agradecemos el reconocimiento de los esfuerzos continuos de la empresa para llevar a cabo operaciones más responsables, sostenibles y socialmente conscientes”, Dijo Bret Scholtes, Presidente y CEO de Omega Protein, que ganó la categoría



de Liderazgo. “Al igual que el resto de empresas consideradas para este premio, Omega Protein tiene el objetivo de educar al mundo sobre la cosecha sostenible de nuestras pesquerías colectivas y los muchos beneficios que ofrecen los ingredientes marinos que creamos.”

Los logros de Omega Protein incluyen la creación de arrecifes artificiales a partir de los buques de pesca retirados, representar a los miembros de IFFO en el Comité de la ONU sobre la Seguridad Alimentaria, la publicación de un documento sobre la importancia de los ingredientes marinos y la producción de un Informe de Responsabilidad Social Corporativa. La lista de finalistas

de la categoría de Liderazgo incluyó a Pesquera Exalmar, Guangdong Haid Group, Loblaw y Tecnológica de Alimentos S.A. (TASA).

Zhonghai Ocean ganó la categoría de Innovación debido al desarrollo de nuevos productos de calidad farmacéutica y de alimentos a partir de materias primas marinas, ganándose a los finalistas Aker BioMarine, FIF y KD Pharma.

El premio es “ un estímulo para lo que estamos haciendo y haremos “, dijo William Wang , director general de Zhonghai Ocean. “ Vamos a insistir en el desarrollo del potencial de los precios bajos de los ingredientes marinos y añadir más valor a los productos finales.



Principales conclusiones: Comentarios acerca de la Conferencia Anual de IFFO 2015

97% dijo que las oportunidades de establecimiento de contactos fueron positivas
93% dijo que las presentaciones y temas de discusión fueron relevantes a su negocio
90% dijo que la conferencia ofrece buen valor por el dinero invertido
90% dijo que estaban planeando asistir a la conferencia en Bangkok el año siguiente

Fuente: 98 encuestados según la encuesta de la Conferencia Anual IFFO 2015



En la conferencia anual de IFFO se estrenó video sobre la acuicultura y los ingredientes marinos

Después de décadas de crecimiento, la industria de la acuicultura continúa expandiéndose como un segmento importante del mercado mundial de mariscos, y la harina de pescado y aceite de pescado cosechado de manera sostenible están fomentando este crecimiento. En un nuevo video producido por Saving Seafood y lanzado en asociación con IFFO, la asociación comercial que representa a la industria de ingredientes marinos, y Omega Protein, líderes y expertos de la industria de la acuicultura debaten el futuro de la harina de pescado, aceite de pescado y mariscos de cultivo. El video, que se estrenó el 28 de septiembre



en la Conferencia Anual de IFFO en Berlín, también está siendo puesto a disposición del público.

“La acuicultura, con el tiempo, será capaz de crecer, pero la harina de pescado todavía estará en la base de la acuicultura, y si se retira la harina de pescado, esto tendría un efecto muy serio en la industria de la acuicultura en el mundo”, comentó el Dr. Andrew Jackson, Director Técnico de IFFO. El Dr. Jackson fue galardonado con el Premio al Liderazgo de Seafood Champion en la Cumbre de Mariscos SeaWeb de 2015 en Nueva Orleans, Luisiana, en reconocimiento a su labor de promoción de la sostenibilidad en las industrias de ingredientes marinos y acuicultura.

El Dr. Jackson también señala que los ingredientes marinos son un componente cada vez más importante del suministro mundial de alimentos. Según el Dr. Jackson, anualmente se utilizan 15 millones de toneladas de pescado para producir 5 millones de toneladas de harina de pescado. Esos 5 millones de toneladas están destinados a la alimentación de 35 millones de toneladas de acuicultura, y se dirige a los alimentos balanceados de animales que producen alrededor de 300 millones de toneladas de alimentos. El Dr. Jackson ve esto como una compensación razonable, “siempre y cuando las cosas se realicen de una manera adecuada, responsable y sostenible.”

[Vea el video, “Un análisis más profundo de los ingredientes Marinos y de Acuicultura,” aquí.](#)

Un intercambio de información más allá de la comunicación cara a cara

El evento en vivo contó con **exclusivas plataformas en línea**: una aplicación, un área de información para delegados y un sistema para enviar preguntas y para votar. La mayor parte de la conferencia fue presentada en inglés, pero se aseguró la interpretación simultánea en español, chino e inglés para las sesiones y reuniones principales. Los delegados y los miembros pueden conectarse al sitio web iffoevents.com e iffo.net respectivamente para ver **presentaciones, grabaciones y fotos de la conferencia.**



Los delegados de la conferencia recibieron el **Anuario Estadístico de IFFO**, el cual brinda un panorama completo de la producción, consumo y comercialización de la harina y el aceite de pescado junto con la acuicultura de captura y de alimentos balanceados. Los miembros que no estuvieron presentes en la conferencia recibirán el Anuario por correo.

Cobertura de prensa de la Conferencia Anual de IFFO

El aceite de alga omega-3 para consumo humano está aumentando lentamente

La producción global de omega 3 proveniente de algas en el 2014 fue de más de 1,400 toneladas métricas, un leve incremento en comparación con las 1,380 toneladas de dos años atrás, según mostró en su presentación Leslie van der Meulen, presidente del directorio de GOED.

De acuerdo con Van der Meulen, el mercado tiene un desarrollo lento debido a los precios altos, pero la demanda en la acuicultura podría facilitar una mejora de costo.



Los avances en la extracción de proteínas podrían reducir el costo del aceite de algas por debajo de \$ 10 / kg.

Los volúmenes aún son dominados por la "fórmula infantil" (sólo DHA), pero más fuentes de EPA están haciéndose disponibles, dijo.

Undercurrent News blogueó en vivo desde Berlín, Alemania, donde la 55ª conferencia anual de la

Organización de Ingredientes Marinos (IFFO) tuvo lugar.

[Leer más.](#)

Director General de Oceana: Inversiones futuras sobre la mesa

El grupo pesquero de Sudáfrica Oceana, el cual a principios de este año invirtió alrededor de \$382.3 millones USD (€340.2 millones) en la adquisición de Daybrook Fisheries, una operación de pesca y procesamiento de menhaden basada en los Estados Unidos, buscará más inversiones en el futuro, dijo su director general Francois Kuttel.

Durante su reunión con IntraFish en el segundo día de la Conferencia Anual de IFFO en Berlín, él dijo que el proceso para aumentar la capacidad de procesamiento de la harina y del aceite de pescado a 107,000 toneladas métricas y 34,700 toneladas métricas, respectivamente, ya está en marcha.

La empresa está actualmente invirtiendo \$10 millones USD (€8.9

millones) para poner en marcha una planta de procesamiento en Angola, en conjunto con un asociado local y el Ministerio de Pesquería de Angola – una planta que debería estar operacional para diciembre.

Adicionalmente, está reemplazando sus equipos de procesamiento de harina de pescado en su fábrica de conservas en Namibia a un costo de \$2 millones USD (€1.8 millones) hasta \$3 millones USD (\$2.7 millones). El plan aborda los recortes de su operación de conservas, y la renovación debería estar lista para setiembre del 2016.

En total, Oceana operará cinco plantas procesadoras de harina de pescado en África y una en los Estados Unidos para ese entonces, dijo Kuttel.

[Leer más.](#)