



PARA SU DIFUSIÓN INMEDIATA

IFFO RS anuncia cambios en su Estándar Global para el Suministro Responsable

(1 de abril 2014) IFFO, la Organización de Ingredientes Marinos, lanzó su Estándar Global de Suministro Responsable (IFFO RS) en el 2009 y ahora se ha convertido en el estándar más reconocido para el suministro responsable de harina de pescado y aceite de pescado con alrededor del 40% de la producción mundial certificada. La Junta IFFO RS de múltiples partes interesadas, designada para establecer y administrar el estándar ahora se ha comprometido a realizar una serie de cambios para mejorar la gobernanza del estándar y mejorar su credibilidad.

Tras consultar con el Directorio de IFFO, se ha acordado la apertura del estándar para las empresas que no son miembros de IFFO. Ahora cualquier planta de harina y aceite de pescado que desee demostrar sus prácticas responsables podrá solicitar la certificación del estándar IFFO RS. Esto debería garantizar el crecimiento continuo del estándar y armonizarlo con las mejores prácticas reconocidas para el establecimiento de estándares.

En segundo lugar la Junta IFFO RS ha acordado designar al menos un Organismo de Certificación (CB) adicional que puede llevar a cabo la certificación de las fábricas. Actualmente SAI Global es el único Organismo de Certificación (CB) con la autoridad para conceder la certificación del estándar IFFO RS, pero la intención es iniciar el proceso de nombramiento de al menos un CB más con alcance internacional similar y credibilidad. Esto proporcionará a los solicitantes una selección de certificadores, lo que debería hacer el proceso de adquisición de la certificación más eficiente y rentable.

Así como la responsabilidad ambiental se convirtió en una parte de los negocios internacionales en la primera década del post-milenio, la responsabilidad social se está convirtiendo en la expectativa en el segundo. Para ayudar a los solicitantes a demostrar buenos estándares en estas áreas la Junta IFFO RS se ha comprometido a añadir una serie de cláusulas al estándar de plantas IFFO RS que cubren algunas de las cuestiones fundamentales de gestión que rodean las buenas prácticas ambientales y sociales en las fábricas de harina y aceite de pescado. Se ha decidido consultar la redacción de estas nuevas cláusulas y se puede encontrar un anteproyecto en el sitio web del estándar IFFO RS [www.iffonet.net / IFFO-RS](http://www.iffonet.net/IFFO-RS) ; todos los comentarios y sugerencias son bienvenidos y deben ser enviados a la secretaría en RS@iffonet.net antes del 30 de abril.

Al comentar sobre los cambios, Andrew Jackson, presidente de la Junta de IFFO RS dijo que: *"El estándar IFFO RS ha tenido un excelente comienzo, pero la Junta consideró que había llegado el momento de ampliar la ambición del estándar para hacer frente a la industria mundial de los ingredientes marinos. La decisión de permitir que aquellos que no son miembros de IFFO soliciten el estándar, le otorga a las fábricas que procesan más del 40% de la producción mundial, que no procede de los miembros de IFFO, la oportunidad de demostrar sus prácticas responsables. Estas prácticas incluyen ahora no sólo la adquisición responsable de materias primas y procesamiento seguro, sino también algunos de los requisitos de nivel de entrada en las*

www.iffonet.net

T: +44 (0)2030 539 195 F: +44 (0)2030 539 196 E: secretariat@iffonet.net

Unit C, Printworks, 22 Amelia Street, London, SE17 3BZ, United Kingdom

Registered in England and Wales No. 08206502



áreas de los efluentes de fábrica y de las emisiones, así como los términos y condiciones de los empleados. Estos cambios deberían asegurar a la cadena de valor de ingredientes marinos que los productos certificados por nuestro estándar están siendo producidos de manera responsable y son cada vez más disponibles para su uso. "

- Fin -

Por favor contacte a: Georgie Harris, Gerente de Comunicaciones y Membresía
Teléfono: +44 (0) 2030 539 195
Correo electrónico: gharris@iffo.net

Notas para editores

1. IFFO representa a la industria de la harina y el aceite de pescado a nivel mundial. Los miembros de IFFO residen en más de 60 países, lo que representa las dos terceras partes de la producción mundial y el 80% de la harina y el aceite de pescado comercializado a nivel mundial. Cada año, se producen aproximadamente 5 millones de toneladas de harina de pescado y un millón de toneladas de aceite de pescado a nivel mundial. La oficina principal de IFFO se encuentra en Londres en Reino Unido. También cuenta con oficinas en Lima, Perú; y en Beijing, China. IFFO es un Observador acreditado en la Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés). Para mayor información, visite la página web de IFFO – www.iffo.net
2. El Estándar Global de Suministro Responsable (IFFO RS) es un programa de certificación de negocio a negocio que permite que una fábrica responsable demuestre que obtiene sus materias primas de manera responsable y de pesquerías bien gestionadas y que las transforma en productos puros y seguros. Para que una fábrica de harina y aceite de pescado sea certificada, debe demostrar que se abastece de pesquerías bien gestionadas y que su producción es segura y trazable. La evaluación es dirigida por un organismo de certificación independiente y dura poco más de dos años. IFFO RS ha atraído con éxito a 90 fábricas certificadas localizadas en nueve países. Dos de las más grandes industrias pesqueras manejadas sosteniblemente en el mundo, la anchoveta peruana y el colín de Alaska, han sido aprobadas como suministros para la cadena de alimentación en la fabricación, incluyendo pescado entero y materia prima derivada de subproductos para la fabricación de harina y aceite de pescado certificados. Para mayor información, visite la página web de IFFO RS - <http://www.iffo.net/iffo-rs>
3. La harina de pescado es un ingrediente natural, balanceado y altamente nutritivo del alimento para animales. Es utilizado en la dieta de pescados y crustáceos cultivados y además como suplemento altamente proteico en épocas de demanda nutricional en el ciclo vital de los porcinos y las aves, así como en alimento para mascotas.
4. El aceite de pescado es la mayor fuente natural (97%) de los ácidos grasos poliinsaturados saludables de cadena larga Omega-3, EPA y DHA. La mayor parte del aceite de pescado se utiliza en los alimentos para peces cultivados. Hay un mercado en expansión del aceite de pescado para suplementos de consumo humano y alimentos funcionales.