

### GENERALIDADES

#### **Sexto Congreso Mundial sobre Sanidad, Calidad y Comercio de Pescado.**

El Congreso se realizó del 14 al 16 de setiembre del 2005 en Star City, Sidney, NSW, Australia, paralelamente a la Conferencia sobre Tendencias de la Industria Pesquera (“Seafood Directions Conference”), organizada por el Consejo Industrial de Productos Pesqueros de Australia (“Australian Seafood Industry Council” – ASIC) del 12 al 14 de setiembre. Por mayores detalles, por favor, visite la página web del Congreso: <http://www.iafi.net/congress> El Servicio Australiano de Productos Pesqueros también inauguró una nueva página para el Congreso <http://www.seafoodservices.com.au/conference/iafi>

El programa del Congreso ofreció la oportunidad para plantear una importante diversidad de temas relacionados al pescado, incluyendo los siguientes:

- Incorporar las consideraciones sobre los beneficios a la salud, relacionados a las evaluaciones de riesgo sobre seguridad de los alimentos;
- Cumplir con los requisitos reglamentarios permaneciendo viable comercialmente;
- Consistencia en la implementación y verificación en conformidad con los estándares de seguridad alimentaria;
- Requisitos de rastreabilidad y bioseguridad – realidad comercial y tecnológica.

Puede registrarse visitando la página web de la IAFI: <http://www.iafi.net/congreg2005.cfm>

#### **IAFI: FAO publica los Informes del Quinto Congreso Mundial**

Los Informes del Quinto Congreso Mundial sobre Inspección y Control de Calidad del Pescado realizado del 20 al 22 de octubre de 2003, en La Haya, Holanda, fueron recientemente publicados por FAO en la serie FAO Fisheries Proceedings No. 1. La publicación editada por John Ryder y Lahsen Ababouch tiene 162 páginas. Las copias se pueden solicitar a: Sales and Marketing Group, Information Division, FAO of UN, Via delle Terme di Caracalla, 00100, Rome, Italy, e-mail: [publication-sales@fao.org](mailto:publication-sales@fao.org), Fax: (+39) 06 57053360, Página web: <http://www.fao.org>

### NOTICIAS DE ÁFRICA

#### **Namibia: Taller de FAO/INFOSA sobre la “OMC e Industrias Pesqueras”**

FAO/INFOSA/SIDA organizaron un taller regional sobre la “Organización Mundial de Comercio (OMC) e Industrias Pesqueras”, del 20 al 22 de abril de 2005, en Windhoek. Asistieron treinta y nueve (39) participantes de 12 países (Angola, Malawi, Mauricio, Mozambique, Namibia, Seychelles, Sudáfrica, Tanzania, Uganda, Zambia y Zimbabwe) representando a gobiernos, organizaciones e industrias pesqueras, así como expertos de FAO, OMC y de la Unión Europea (UE). El equipo internacional de profesores estaba compuesto por expertos de INFOPECHE/INFOSA, de FAO (FIUU y LEG), de la OMC y de la UE. El programa del taller cubrió los Acuerdos Sanitarios y Fitosanitarios (SPS), las Barreras No-arancelarias (TBT) de la OMC, el Codex Alimentarius, el comercio y la seguridad de los productos pesqueros, los conflictos de la OMC, el eco-etiquetado, las pautas técnicas de FAO, los subsidios pesqueros y los acuerdos comerciales bilaterales. Los representantes de los países presentaron informes sobre la puesta en práctica del SPS y TBT en sus naciones, mientras que el representante de la UE SFP-ACP introdujo el programa para la región. Más detalles pueden obtenerse contactando a la Dra. Luisa Arthur, Quality Advisor, INFOSA, Windhoek, Namibia, e-mail: [luisa.arthur@infosa.org.na](mailto:luisa.arthur@infosa.org.na)

### NOTICIAS DE LOS PAÍSES ÁRABES

#### **Arabia Saudita: Aprueban exportación a la UE**

Luego de la visita de las autoridades de la UE, para verificar las condiciones bajo las cuales los productos pesqueros destinados a la exportación son procesados, y las garantías proporcionadas por el gobierno de Arabia Saudita, en conformidad con los estándares para los controles sanitarios y la supervisión de los productos pesqueros, este país recibió la aprobación para exportar sus productos a la UE. La Comisión Europea también aprobó a la Dirección General de Laboratorios de Control de Calidad (“General Directorate of Quality Control Laboratories – GDQCL”) como la autoridad competente para verificar y certificar el acatamiento según los requisitos de la UE.

**Fuente:** INFOFISH International 3/2005 - 47.

## NOTICIAS DE ASIA

### **Irán: Taller sobre productos de valor agregado**

Más de 30 técnicos de la Compañía Iraní de Pesca (SHILAT) y sus centros regionales, del Centro de Entrenamiento e Investigación Industrial, y de compañías privadas, participaron en el taller de 3 días, organizado por INFOFISH-SHILAT, para demostrar la producción y la presentación de una amplia gama de productos de valor agregado a base de camarón y de otros productos pesqueros. Se realizó en Busher, del 21 al 23 de diciembre 2004. Las sesiones de demostración y discusión fueron conducidas en forma conjunta por un equipo de consultores de INFOFISH y de expertos nacionales. Mayores detalles sobre el taller pueden ser obtenidos contactando al Dr. S Subasinghe, Director, INFOFISH, Kuala Lumpur, Malaysia, e-mail: [infish@po.jaring.my](mailto:infish@po.jaring.my)

**Fuente:** INFOFISH International 3/2005:77

## NOTICIAS DE EUROPA

### **Reino Unido: Nuevas reglamentaciones de la UE para el etiquetado de alérgenos**

Los nuevos requisitos de la UE para el etiquetado de alimentos que pueden causar reacciones alérgicas, tendrán implicaciones para la industria pesquera, según informa la Autoridad Británica de la Industria de Pescados del Mar (“UK Sea Fish Industry Authority”). La nueva legislación entrará en vigencia el 25 de noviembre de 2005. Según la reglamentación, cualquier producto que contenga uno de los alérgenos especificados, deberá incluir la información en la etiqueta para ayudar a los consumidores a hacer opciones más seguras. Los nuevos requisitos están destinados a proteger la salud de los consumidores, asegurando que ellos reciban la información adecuada sobre la composición de los alimentos. La autoridad británica, teniendo en cuenta que la nueva legislación afectará la industria pesquera, publicó pautas (guías) que pretenden ayudar a la industria a cumplir con las exigencias. Estas instrucciones presentan un resumen de los principales puntos de la reglamentación actual y de las nuevas exigencias, incluyendo los tipos de ingredientes que requieren su inclusión en la etiqueta de los alérgenos y los detalles de cómo cada ingrediente debe ser descrito y presentado.

**Fuente:** INFOFISH International 4/2005:31

### **EFSA: Consejo sobre la seguridad del pescado silvestre y de cultivo**

La Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (“European Food Safety Authority – EFSA”) publicó una opinión sobre los riesgos de salud relacionados al consumo de pescado resultante de capturas comerciales y de acuicultura. El documento establece que no existen diferencias consistentes entre los dos productos, en términos de seguridad y valor nutricional. El texto completo está disponible en la página web de EFSA: [http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam\\_opinions/1007\\_en.html](http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/1007_en.html)

### **España: *Vibrio parahaemolyticus* O3:K6 pandémico**

Los datos obtenidos a partir de la revisión de publicaciones clínicas españolas, y casos no denunciados de infecciones por *Vibrio parahaemolyticus* identificadas en hospitales de este país, demostraron que las infecciones por *V. parahaemolyticus* en España son más comunes de lo que se pensaba anteriormente. El organismo fue aislado de pacientes con gastroenteritis en Barcelona (1986, 1987, y 1999), Zaragoza (1993), y Madrid (1998 y 2000). Solamente en Galicia (noroeste de España), donde está localizada la mayor producción de moluscos bivalvos del país, fueron identificados retrospectivamente 84 casos de infecciones por *V. parahaemolyticus* a partir de registros hospitalarios entre 1997 y 2000. Un único brote de 64 casos en 1999 se asoció al consumo de ostras. La mayoría de los casos aislados pertenecían al sorotipo O4:K11, y el análisis PFGE (“pulsed-field gel electrophoresis”) demostró que estas colonias eran de un único clon, diferente de las cepas clínicas americanas y asiáticas.

En julio de 2004, un brote de 80 casos de *V. parahaemolyticus* ocurrió en La Coruña. Todos los pacientes habían participado en una fiesta de casamiento en el mismo restaurante. Se aisló de las heces de 3 pacientes los genes *toxR*, *tlh* y *tdh*, faltando el gen *trh*, y dieron positivo al test GS-PCR para detección de cepas pandémicas. Estos resultados, indudablemente ligan a las cepas aisladas del brote, al clon pandémico O3:K6 del *Vibrio parahaemolyticus*. El PFGE y los primeros análisis de PCR mostraron que estos aislamientos exhiben un modelo indistinguible de aquellos de las cepas pandémicas de Asia. Todos los productos marinos servidos en la fiesta de casamiento fueron cosechados en Europa, no se consumió ni se manipuló ningún alimento importado en el restaurante.

El clon pandémico O3:K6 del *V. parahaemolyticus* apareció en Asia alrededor de 1996. Desde entonces, es considerado responsable de la mayoría de las infecciones del vibrio parahemolítico en Asia.

extendió a Estados Unidos en 1998, y más recientemente llegó a Chile, donde causó centenares de infecciones, resultando en la primera pandemia de *V. parahaemolyticus* en la historia. La aparición de este serotipo virulento en Europa es una preocupación para la salud pública, y acentúa la necesidad de incluirlo en los programas de vigilancia microbiológica, y de reexaminar programas de control en Europa para las zonas de cosecha de bivalvos y para los productos pesqueros preparados.

**Fuente:** Martínez Urtaza et al. (2005): Pandemic *Vibrio parahaemolyticus* O3:K6, Europe, Emerging Infectious Diseases, 11 (8), Aug 2005: <http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no08/05-0322.htm>

### **España: Curso avanzado en rastreabilidad de pescado y productos pesqueros**

El Centro Internacional para los Estudios Agronómicos Mediterráneos Avanzados (CIHEAM), a través del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ) está organizando un Curso Avanzado en Rastreabilidad de Pescado y Productos Pesqueros: Tecnologías y Sistemas de Gerenciamiento de Sistemas, del 17 al 21 de octubre de 2005 en Zaragoza. El curso tiene la colaboración de FAO e INFOSAMAK, y será dado por conferencistas bien calificados de instituciones internacionales y centros de investigación, universidades y compañías públicas de diversos países. Los formularios de inscripción para el curso pueden ser obtenidos escribiendo al IAMZ, PO Box 202, 50080 Zaragoza, España, Tel: +34 976716000, Fax: +34 976716001, e-mail: [iamz@iamz.ciheam.org](mailto:iamz@iamz.ciheam.org), Web: [www.iamz.ciheam.org](http://www.iamz.ciheam.org)

## **NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA**

### **Tecnólogos, Inspectores y Controladores de calidad del pescado decididos a unir esfuerzos**

En un suceso histórico, Tecnólogos, Inspectores y Controladores de Pescado y Productos Pesqueros de las Américas (Norte, Central y Sur) decidieron aunar esfuerzos en una única red regional de cooperación. Este fue el principal resultado de las disertaciones realizadas por los 152 participantes que asistieron a la reunión regional organizada en Mar del Plata, Argentina, del 23 al 27 de marzo 2005. Fue organizada por FAO, Infopesca, y por las dos redes de colaboración regionales sobre tecnología e inspección pesquera y control de calidad. La nueva red mantendrá estas dos ramas técnicas, actuando en forma independiente, pero bajo la misma dirección administrativa. El Dr. Enrique Bertullo (Uruguay) fue designado Presidente de la nueva red, además, dirigirá la rama de Tecnología del Pescado; mientras que la Dra. Cecilia Solís (Chile) dirigirá la rama de Inspección y Control de Calidad. Mayores detalles sobre la reunión y sus resultados pueden ser obtenidos de Infopesca, que mantendrá la Secretaría de la nueva red: [Nelson.Avdalov@infopesca.org](mailto:Nelson.Avdalov@infopesca.org) o [Gaciela.Pereira@infopesca.org](mailto:Gaciela.Pereira@infopesca.org).

### **Brasil: Brote de Diphyllbothriasis**

Veinte y tres (23) casos de diphyllbothriasis (una infección intestinal causada por el cestode *Diphyllbothrium latum*), fueron descritos de marzo de 2004 a marzo de 2005 en el Estado de San Pablo, Brasil. La enfermedad estaba relacionada al consumo de preparaciones a base de pescado crudo, tipo sushi/sashimi, vendidos por los restaurantes y bares de estilo japonés en la ciudad de San Pablo. El salmón importado de Chile fue una de las especies involucradas en el brote.

**Fuente:** Paulo Eduardo, M B et al. (2005). *Diphyllbothrium* spp.: an emerging parasite in São Paulo associated with the consumption of raw fish in sushis and sashimis, *Boletim Epidemiológico Paulista (BEPA)*, São Paulo, Brazil, March 2005, 2(15):1-3 (in Portuguese).

## **NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE**

### **Canadá: CFIA supervisa el control de verde malaquita**

Como resultado de los recientes hallazgos de verde malaquita (MG) y de leucomalaquita verde (LMG) en algunos peces de cultivo, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (“Canadian Food Inspection Agency – CFIA”), intensificó sus actividades de control sobre los productos de acuicultura nacionales e importados. La Agencia duplicó el muestreo de los productos elaborados por establecimientos procesadores de pescado registrados y por los importadores autorizados. Más aún, está trabajando junto con el Departamento de Salud (“Health Canadá”) alertando que la venta de cualquier pescado conteniendo verde malaquita infringe la legislación alimentaria (“Food and Drug Act”), y no podrá ser procesado y/o ser puesto a la venta para el consumo humano. Además, no será apropiado para la elaboración de harina o aceite de pescado, usados en raciones para animales.

Se envió un comunicado a los procesadores industriales nacionales y a los importadores, recordándoles que en Canadá todo el pescado producido o importado debe reunir los estándares canadienses, y que deben asegurarse que no contienen sustancias no permitidas como el verde malaquita. Por informaciones

adicionales contactar a: Canadian Food Inspection Agency Media Relations: (1-613) 228-6682, Fisheries and Oceans Canada Media Relations: (613) 990-7537, Health Canada Media Relations: (613) 941-8189).  
**Fuente:** Página web de CFIA: <http://www.inspection.gc.ca/>

#### **Estados Unidos: Estudio industrial del NFI**

El Instituto Nacional de Pesca (“National Fisheries Institute – NFI”) preparó un estudio industrial para: (1) Buscar comentarios sobre la claridad y el contenido de la “Guía para los riesgos del pescado y productos pesqueros y su control (“Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance”, 3ª edición), que está siendo revisada por la USFDA. (2) Identificar las áreas de preocupación relacionadas al control de riesgos, monitoreo, registro, etc. (3) Identificar las necesidades educacionales y/o de investigación pesquera. La información reunida será tratada de un modo confidencial. Los resultados del estudio serán tabulados y se anexarán los comentarios. El NFI desea obtener una amplia gama de opiniones provenientes de la comunidad procesadora de productos pesqueros. Se puede acceder al estudio por la página web: <http://www.ucdavis.edu/haccp/committee/nfi.htm>

**Fuente:** Robert L. Collette, V. P. Science and Technology, National Fisheries Institute 7918 Jones Branch Drive, Suite 700, McLean, VA 22102, 703 752-8886, e-mail: [bcollette@nfi.org](mailto:bcollette@nfi.org) Web: [www.nfi.org](http://www.nfi.org)

#### **Estados Unidos: Conferencia sobre “El Papel Cambiante de la Tecnología de Productos Pesqueros”**

La 50ª Reunión de la *Conferencia sobre Tecnología de la Pesquería del Atlántico* (“Atlantic Fisheries Technology Conference”) y la 29ª reunión de la *Sociedad de Ciencia y Tecnología de Pescado de las Américas* (“Seafood Science and Technology Society of the Americas”), denominada “Océano, Productos Pesqueros y Salud Pública”: El Papel Cambiante de la Tecnología de Productos Pesqueros” (“Ocean, Seafood and Human Health: The changing role of seafood technology”), serán realizadas en Norfolk, Virginia, del 6 al 9 de noviembre de 2005. El evento se centrará en la interdependencia entre la pesca, la tecnología pesquera, y la salud pública. La conferencia cubrirá la rastreabilidad de los productos, los nuevos usos para los subproductos del pescado, las nuevas tecnologías incluyendo la reacción en cadena de la polimerasa y el procesamiento a alta presión, y los temas actuales que enfrenta la industria de productos pesqueros. La conferencia también cubrirá varias sesiones de presentación de posters destinadas a dar mayor tiempo a los investigadores y a los presentadores para revisar los avances de la industria y de la tecnología. Los detalles completos y la información del contacto, al igual que los boletines y los formularios de inscripción están disponibles en la página web: <http://www.aftc2005.org/>

#### **Estados Unidos: Taller sobre la coordinación de aprobación de drogas**

La Sociedad de Aprobación de Drogas para Animales Acuáticos (Aquatic Animal Drug Approval Partnership – AADAP) del Servicio de Fauna & Pesca de EEUU (US Fish & Wildlife Service – FSW), está organizando el 11º Taller Anual de FSW de Coordinación de Aprobación de Drogas, en colaboración con el Centro Superior de Ciencias Ambientales del Medio Oeste para el Estudio Geológico de EEUU (US Geological Survey’s Upper Midwest Environment Sciences Centre). El taller está programado para realizarse en Bozeman, del 2 al 3 de agosto 2005. En el evento se realizarán presentaciones y disertaciones sobre el estado actual de las actividades efectuadas para la aprobación de drogas en la acuicultura. Se espera que asistan los miembros del Subcomité Conjunto de Acuicultura (Joint Subcommittee on Aquaculture- JSA), los del Grupo de Trabajo sobre Garantía de Calidad en la Producción de Acuicultura (Working Group on Quality Assurance in Aquaculture Production- QAAP), los del Grupo de Trabajo de Aprobación de Drogas de la Asociación Internacional de Agencias de Pesca y Fauna (International Association of Fish and Wildlife Agencies Drug Approval Working group- DAWG), los del Centro de Medicina Veterinaria de la FDA (FDA Centre for Veterinary Medicine- CVM), y los del Programa- 7 de Apoyo a la Investigación Nacional (National Research Support Programme-7). Los organizadores piensan realizar los dos eventos al mismo tiempo que el taller, o sea, el grupo de trabajos Biológicos en Acuicultura para el 1º de agosto, y el segundo encuentro del Foro de Investigación de Drogas en Acuicultura para el 4 de agosto. Detalles sobre estos eventos pueden ser obtenidos de la Sra. Molly Bowman del Programa AADAP ([molly\\_bowman@fws.org](mailto:molly_bowman@fws.org)).

**Fuente:** INFOFISH International 4/2005:32

### **NOTICIAS DEL PACÍFICO SUR**

#### **Papúa Nueva-Guinea: Entrenamiento en control de calidad de atún & técnicas de laboratorio**

INFOFISH bajo el Proyecto de “Promoción del procesamiento y comercialización de productos de atún de valor agregado en los países de las islas de Asia-Pacífico” realizó un programa de entrenamiento

sobre aseguramiento de calidad del atún y técnicas de laboratorio en Port Moresby, en febrero 2005. Dos especialistas, la Dra. Swimon Keeratviriyaporn (Tailandia) y la Dra. N Anandavally (India) condujeron la parte práctica del entrenamiento conjuntamente con el equipo de expertos de la Autoridad Nacional de Pesca de Papúa Nueva-Guinea. Se realizaron visitas a laboratorios de control de calidad y a plantas de procesamiento de atún, se realizaron disertaciones, clases prácticas y técnicas químicas y microbiológicas de laboratorio, incluyendo la preparación de documentación de HACCP.

**Fuente:** INFOFISH International 3/2005: 77

## **PÁGINAS DE INTERNET DE INTERÉS**

### **FAO: Boletín mensual OneFish**

El Directorio de la Comunidad OneFish ( [www.onefish.org](http://www.onefish.org) ), en abril de 2005, editó un nuevo boletín mensual electrónico. Cada boletín incluye detalles sobre los nuevos conocimientos adquiridos (y para la Base de Conocimientos sobre Tecnología Pesquera) durante el mes precedente incluyendo: nuevos tópicos, items, eventos, empleos, documentos y multimedia. Se puede acceder al último número en :

[http://www.onefish.org/newsletter/en/onefish\\_newsletter\\_june\\_2005.html](http://www.onefish.org/newsletter/en/onefish_newsletter_june_2005.html)

Mayores informaciones sobre OneFish se pueden obtener contactando a la Sra. Joan Baron, Chief Editor and Information Manager, OneFish Community Directory Project, c/o FIRM – Marine Resources Service, FAO, Via delle Terme di Caracalla, Rome 00100, Italy (e-mail: [Joan.Baron@fao.org](mailto:Joan.Baron@fao.org) b).

### **Estados Unidos: Página sobre HACCP**

La página de Internet: <http://www.foodhaccp.com> es muy interesante, presentando una información valiosa para todos los interesados en inspección y control de calidad de alimentos. Incluye un boletín regular, con slides y video-shows on-line sobre seguridad alimentaria con propósitos educacionales.

## **PUBLICACIONES**

### **Causas de detenciones y rechazos en el mercado internacional de pescado**

Este documento analiza las detenciones y rechazos en el mercado internacional de pescado centrandose en los 4 mayores mercados importadores: Canadá, Unión Europea, Japón y Estados Unidos. Incluye una introducción general, seguida por una descripción del sistema de reglamentación internacional y reglamentación actual de importación para cada área. Se dan ejemplos de problemas fronterizos, abarcando una amplia gama de factores desde el tipo de problema (microbiano, químico), a especies, geografía, categoría del producto, y se realiza un análisis de los datos relevantes relacionados a las características y tendencias. El documento termina presentando una visión del futuro, sugiriendo recomendaciones sobre lo que debería ser modificado para mejorar el control de seguridad y calidad pequera en el comercio internacional, examinando el papel potencial de la industria, gobiernos y organismos internacionales en este proceso. Los autores de esta publicación son Lahsen Ababouch, Gabriele Gandini y John Ryder. El documento fue publicado como Documento Técnico de Pesca de FAO No. 473. Las copias pueden ser solicitadas a Sales and Marketing Group, Information Division, FAO of UN, Via delle Terme di Caracalla, 00100, Rome, Italy, e-mail: [publication-sales@fao.org](mailto:publication-sales@fao.org) , fax: (+39) 06 57053360, página web: <http://www.fao.org>

### **Manual para trabajadores de la industria pesquera**

Este manual está destinado especialmente al personal de fábricas de procesamiento de pescado directamente relacionados con la calidad de los productos destinados a los hogares y restaurantes. Se espera que sea útil a las necesidades prácticas de las empresas y de su personal en lo que respecta a los procedimientos y a la manipulación adecuada de los productos pesqueros. Fue preparado por el Dr. Nelson Avdalov, y está publicado en español (“Manual para trabajadores de la industria pesquera”) por Infopesca, con la colaboración del Fondo Común para Productos (“Common Fund for Commodities – CFC”), una institución financiera intergubernamental establecida por la ONU. Copias del manual pueden obtenerse de Infopesca P.O. Box 7086, Montevideo, Uruguay, Tel: (598) 2 9028701, Fax; (598) 2 9030501, E-mail: [infopesca@infopesca.org](mailto:infopesca@infopesca.org)

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en octubre 2005. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: C A Lima dos Santos, Rua Cel Eurico Gomes de Souza 510 Cob 01, Jardim Oceanico- Barra da Tijuca, 22620-320, Rio de Janeiro, RJ- BRASIL, Tel: +55212491-0704; E-mail: [dossantoscarlos@highway.com.br](mailto:dossantoscarlos@highway.com.br)

**Editor Principal:** S Subasinghe-INFOFISH, Kuala Lumpur, Malasia

**Traducción al Español:** Nelson Avdalov, Graciela Pereira, Gloria Scelza – INFOPECA, Montevideo, Uruguay

**Traducción al Portugués:** Carlos Lima dos Santos, Rio de Janeiro, Brasil