

GENERALIDADES

Comité del CODEX para Pescado y Productos Pesqueros

El informe de la 30ª Sesión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (30th Session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products) (Alinorm 10/33/18) realizado en Agadir, Marruecos, del 28 de setiembre al 2 de octubre 2009, se encuentra disponible en:

http://www.codexalimentarius.net/download/report/729/al33_18e.pdf

La sesión avanzó al paso 8 (para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius en su 33ª Sesión) de la Norma Provisoria para Caviar de Esturión y el Código Provisorio de Prácticas para Pescado y Productos Pesqueros (langostas y cangrejos y definiciones correspondientes). Las normas provisionales para pescado ahumado, pescado saborizado con humo, pescado seco ahumado y salsa de pescado avanzaron al paso 5 en el procedimiento. Asistieron 218 delegados representando a 78 países miembros, un miembro de la organización (CE) y una organización internacional.

IAFI: Congreso Mundial

Asistieron 280 delegados de 60 países a la 7ª Bienal del Congreso Mundial organizado por la Asociación Internacional de Inspectores y Profesionales Pesqueros (IAFI) que se realizó en Agadir, Marruecos en octubre. Los organizadores del Congreso fueron: FAO y ONUDI, el Departamento de Pesca Marítima, el Ministerio de Agricultura y Pesca de Marruecos, y FENI- Federación de la Industria Pesquera Marroquí. Esta fue la primera vez que se celebró en el continente africano y fue un gran suceso.

El tema principal del congreso fue "Hacia la construcción de confianza en el acceso al mercado y en el comercio internacional de productos pesqueros". Se les dio importancia a dos temas: la sostenibilidad y la integridad en el suministro de pescados y productos pesqueros.

Al finalizar la Presidenta de la IAFI Jayne Gallagher pasó las riendas de la organización al actual Presidente, el profesor Mike Dillon del Instituto Grimsby. Anunció que lo más probable es que el próximo congreso se realice en Washington, DC, EEUU en 2011. Es evidente que hay mucho por realizar luego del suceso de Agadir.

Fuente: WSC 2009 Report, Roy Palmer & Chris Leftwich, IAFI.

Talleres del Congreso de IAFI

Durante el fin de semana anterior al congreso, se realizaron una serie de talleres. El sábado Timothy Hansen, Director de Inspección Pesquera de NOAA y Chris Leftwich, Inspector Jefe de *Fishmongers Company* de Londres realizó un taller sobre los requisitos de acceso a EEUU y mercados de la UE. A éste le siguió un taller dirigido por el profesor Steve Otwell de *Florida University* sobre nuevos empaques y tecnologías de procesamiento. El taller de HACCP organizado por la especialista de NOAA, Karla Ruzicka y asistida por el experto africanos de UNIDO Amadou Tall, fue bien recibido por marroquíes y exportadores de África. El domingo Luisa Arthur de INFOSA realizó un taller que tuvo un gran éxito. Lo positivo de este taller fue el establecimiento de la *Red Africana de la IAFI*, que ayudará a difundir información y prestar asistencia cuando sea necesario, para difundir conocimiento y asesoramiento

sobre la implementación de cualquier nuevo requisito de mercado/reglamentación que sea importante para el desarrollo de su potencial comercio.

Fuente: WSC 2009 Report, Roy Palmer & Chris Leftwich, IAFI

Galardonados en Congreso IAFI

En la cena de gala se otorgaron los premios reconociendo el excelente servicio y la contribución de algunas personas en los últimos años a la industria pesquera. Los ganadores fueron: Dr. Lahsen Ababouch (FAO, Roma), Profesor Michael Crawford (Director, *The Institute of Brain Chemistry and Human Nutrition*, Londres), Roy Palmer (Australia), Profesor Daniel Khan (*Grimsby Seafood Institute*, Inglaterra, Reino Unido), Dr. Charles A. Crapo (*University of Alaska*), and Dra. Josephine Wiryanti (Indonesia).

Fuente: WSC 2009 Report, Roy Palmer & Chris Leftwich, IAFI

El Profesor T. Yasumoto recibirá el título “Doctor honoris causa” en España

En un acto académico, el 28 de enero de 2010 el profesor Takeshi Yasumoto será galardonado con la distinción "*Doctor Honoris Causa*" por la Universidad de Vigo, España. El premio reconoce sus numerosos logros y su liderazgo en el ámbito de las toxinas marinas. El *Grupo de Trabajo sobre Toxinas Marinas y de Agua Dulce (Marine and Freshwater Toxins Task Force)* extiende sus felicitaciones al Dr. Yasumoto y se une a los demás colegas que están complacidos de presenciar este reconocimiento tan merecido. Al día siguiente se realizará un seminario de un día de duración titulado "*Toxicología y Análisis de Biotoxinas Marinas*" seguido por una mesa de trabajo sobre "*¿Son necesarios nuevos límites para biotoxinas en el pescado?*" El propósito de estos eventos, aparte de presentar respetos y gratitud al profesor Yasumoto, es obtener nuevos conocimientos en este campo apasionante y crucial de investigación, reuniendo a expertos mundiales sobre investigación y toxicología. Todas las reuniones se realizarán en el campus de la Universidad de Vigo, siendo los organizadores Ana Gago Martínez y el Dr. José A. Rodríguez Vázquez. El e-mail de contacto es: anagago@uvigo.es

Fuente: Dr. James Hungerford, Chair of AOAC Task Force and GR, Marine and Freshwater Toxins, FDA, ORA, ATC, 22201 23rd, Dr SE, Bothell, WA 98021, USA, Tel.: 425-483-4894, Fax: 425-483-4996, E-mail: James.Hungerford@fda.hhs.gov

Tecnología de irradiación con rayos X para mejorar la inocuidad de las ostras vivas

Consumir ostras crudas se ha vuelto popular. Las ostras filtran grandes volúmenes de agua durante su alimentación, pudiendo concentrar bacterias lo que a su vez puede ocasionar intoxicación alimentaria. El *Servicio de Salud Pública (US Public Health Service)* estadounidense estima que millones de casos de enfermedades diarreicas y aproximadamente 5 000 muertes se dan en este país cada año debido a bacterias patógenas, incluyendo a especies de *Vibrio*. Los productos pesqueros incluyendo a las ostras son la principal causa de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El *Vibrio parahaemolyticus*, habitante natural del medio marino, es la principal causa de la enfermedad asociada al consumo de ostras crudas. En 1998 se produjo el mayor brote de *Vibrio parahaemolyticus* en EEUU, con 416 casos relacionados al consumo de ostras crudas. Del mismo modo, el *Vibrio vulnificus*, que habita naturalmente en aguas estuarinas cálidas, tiene la mayor (40-50%) tasa de mortalidad entre los patógenos causantes de toxi-infecciones alimentarias en este país.

Se han propuesto varias técnicas post-cosecha para reducir estas bacterias en las ostras vivas y procesadas. La mayoría de estas técnicas tales como el frío, el envasado al vacío, los tratamientos de luz ultravioleta y los de agua electrolizada tienen efectos limitados. La FDA aprobó las radiaciones ionizantes para muchos alimentos incluyendo a los productos pesqueros. El tratamiento de las ostras sin cáscara y de las enteras con una dosis de irradiación de 2-5 kGy redujo considerablemente el *V. parahaemolyticus* y el *V. vulnificus*. Se logró reducir en más

de 1 millón de células/g con el tratamiento de rayos X, siendo una nueva tecnología utilizada para descontaminar los productos pesqueros.

Fuente: The Global Aquaculture Advocate, setiembre/octubre 2009

NOTICIAS DE LOS PAÍSES ÁRABES

Marruecos: Resultados de la Misión Oficial de Inspección de la CE

La *Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO* publicó su informe sobre el sistema de control de los productos pesqueros en Marruecos, luego de la misión realizada en junio 2009. Los hallazgos muestran mejoras en los controles oficiales en relación con los textos legislativos, mejoras en la infraestructura, especialmente los laboratorios de análisis del *Instituto Nacional de Investigaciones Marinas (National Marine Research Institute)* y la instalación de un sistema de información para mejorar los controles sobre la pesca y las exportaciones de pulpo. En general, se consideran a los controles de los productos de la pesca y de los bivalvos equivalentes con los requisitos de la CE, aunque se necesita una mejor documentación de los procedimientos y de las medidas correctivas. También existe la necesidad de garantizar la finalización del plan para acreditar los métodos de análisis de laboratorio para el programa de monitoreo de bivalvos.

Fuente: FishFiles Lite, MEGAPESCA, setiembre 2009

NOTICIAS DE ÁFRICA

Malawi: Taller del Codex sobre Inspección de Pescado y Bioseguridad

La FAO en colaboración con INFOSA organizó un taller sobre los *Códigos de Prácticas del Codex y los Servicios de Inspección Pesquera en la Bioseguridad del Pescado* en Lilongwe, Malawi, del 26 al 29 de abril 2009. El evento enfatizó en la necesidad de un servicio nacional de inspección pesquera para asegurar que productos de buena calidad e inocuos lleguen a los consumidores locales y el rol crítico protagonizado por el Servicio de Inspección de Pesca. Por más información sobre el taller contactar al Dr. I. Karunasagar (iddya.karunasagar@fao.org)

NOTICIAS DE ASIA

China: Resultados de la Misión Oficial de Inspección de la CE

La *Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO* publicó su informe sobre el sistema de control para productos de la pesca silvestres y de acuicultura, luego de su misión en mayo 2009. Se indica que el sistema de control efectuado por la *Administración General de Supervisión de Calidad e Inspección* (la CA central) es satisfactorio en muchos aspectos. Sin embargo, se observó que eran insuficientes los controles en relación a la inspección y al listado de los barcos factoría y barcos congeladores y la certificación de los productos por parte de ellos. También, se observó que no existían controles adecuados sobre la materia prima cruda y semiprocesada importada para reprocesar en China y exportar a la CE, y que los establecimientos autorizados se abastecían con materia prima de origen nacional no autorizada. Se concluyó que China está aún por lograr la plena equivalencia con los requisitos de la CE y solicitó a las autoridades de este país la presentación de un plan de medidas correctivas.

Fuente: FishFiles Lite, MEGAPESCA, octubre 2009

India: La CE establece medidas de emergencia para el control del camarón de cultivo

La CE introdujo medidas de emergencia para salvaguardarse de la importación de camarón y otros crustáceos de India, luego de la detección de nitrofuranos y sus metabolitos en crustáceos procedentes de este país. Los países miembros solo

pueden importar crustáceos de cultivo de India si están acompañados por un certificado de análisis (o si son analizados a su llegada) para mostrar que la concentración de nitrofuranos o sus metabolitos no exceden el límite permitido. Todos los costos relacionados al análisis de laboratorio y al almacenamiento durante la detección deben ser pagos por el importador.

Fuente: *FishFiles Lite*, MEGAPESCA, octubre 2009

Myanmar: Entrenamiento sobre tecnología de productos pesqueros orgánicos

El Proyecto de Acuicultura Orgánica del CFC organizó del 9 al 10 de junio un *Taller de Entrenamiento sobre tecnología post-cosecha de pescado y productos pesqueros orgánicos (Workshop on postharvest technology for organic fish and fishery products)* en Yangon. Su finalidad fue familiarizar a la industria con los procedimientos de procesamiento y manipulación apropiada para pescado y productos pesqueros, incluyendo su comercialización. Participaron cincuenta y dos personas de la industria y del *Departamento de Pesca* de Myanmar junto con instructores provenientes de Tailandia, Malasia e INFOFISH.

Fuente: INFOFISH *International* 4/2009: 58

Vietnam: Resultado de la Inspección Oficial de la CE

La *Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO* publicó su informe sobre el sistema de control de productos pesqueros y moluscos bivalvos en Vietnam, luego de la inspección realizada en abril 2009. Los resultados indican que desde la misión anterior de SANCO en 2007 se produjo un fortalecimiento significativo del sistema oficial de controles de los productos pesqueros. Se halló que la legislación estaba en concordancia con los requerimientos de la UE. Pese a que se la consideró equivalente a la clasificación de las áreas de producción de bivalvos, se encontraron algunas deficiencias en el programa de monitorización, especialmente en lo que respecta al muestreo de múltiples especies pesqueras y a la frecuencia del muestreo. Las recomendaciones previas con respecto a las condiciones de los sitios de desembarque y a los barcos pesqueros no fueron totalmente cumplidas, junto con ciertas deficiencias encontradas en los establecimientos procesadores. La *Autoridad Competente (NAFIQAD)* fue incapaz de garantizar que los productos pesqueros importados cumplieren los requerimientos de la Comunidad si fuesen a ser reexportados a la CE. Sin embargo, en general, se consideró que los controles eran aceptables, aunque con ciertas preocupaciones con respecto al tratamiento térmico de los moluscos bivalvos y a la frecuencia de los monitoreos. La Comisión solicitó la presentación de un plan de acciones correctivas.

Fuente: *FishFiles Lite*, MEGAPESCA, setiembre 2009

NOTICIAS DE EUROPA

UE: Entrenamiento sobre el Sistema RASFF de la UE

El *Sistema de Alerta Rápido para Alimentos y Raciones (Rapid Alert System for Food and Feed -RASFF)* es una red que incluye a países miembros de la EEA, a la Comisión y a la *Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority -EFSA)*. El RASFF es ante todo una herramienta de intercambio de información entre los miembros para casos donde se identificaron los riesgos a la salud y las medidas de control tomadas, tales como retención, retiro, confiscación o rechazo de los productos. Permite que los miembros de la red identifiquen inmediatamente si un problema específico los afecta y tomen las medidas que garanticen la seguridad del consumidor.

El propósito de entrenar personas de terceros países en el funcionamiento del RASFF es el de ayudarlos a mejorar los controles en la cadena de producción de alimentos. El programa también prevé la posibilidad de establecer sistemas de intercambio de alerta rápida similares en otras partes del mundo. Esto mejorará los

controles de los productos destinados al mercado interno, corregirá problemas con las exportaciones y facilitará el intercambio de información dentro y entre los países.

Para obtener información detallada sobre el programa de entrenamiento acceda a http://ec.europa.eu/food/training_strategy/training/rasff_en.htm

Turquía: WEFTA 2010

La *Asociación de Tecnología Pesquera de Europa Occidental (West European Fish Technology Association -WEFTA)* está organizando el 40º aniversario y la reunión anual en Izmir, Turquía, del 4 al 7 de octubre 2010. El tema del evento es *“Productos Pesqueros: produciendo más, sirviendo mejor”*. Los principales temas de la reunión serán: tecnologías innovadoras, futuras tendencias en ciencia y tecnología pesquera, procesamiento, manejo total de la calidad de los productos pesqueros, salud humana y productos pesqueros y productos de la acuicultura. La información detallada está disponible en la página web de WEFTA: <http://www.wefta2010.org> o se puede contactar al Prof. Ufuk Çelik, Secreteriat Manager, Faculty of Fisheries, Ege University, 35100 Bornova-Izmir, Turkey, Tel.: +90 232 3434000 xt: 5229, Fax: +90 232 3747450, E-mail: ufuk.celik@ege.edu.tr

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

FAO/CFC/INFOPESCA: Reunión sobre mercados internos en América Central

Como parte del proyecto TCP/RLA/311 *“Mejoramiento de los mercados internos de los productos de la pesca en América Latina y el Caribe”*, se realizó en Salinitas, El Salvador, del 24 al 26 junio una reunión para presentar los resultados del proyecto. Asistieron 15 participantes internacionales y 22 nacionales, incluyendo pescadores, comerciantes y técnicos en control de calidad, tanto del sector público como privado. Más información se puede obtener contactando al Dr. Nelson Avdalov: Nelson.Avdalov@infopesca.org , Director del Departamento de Proyectos, INFOPESCA, Montevideo, Uruguay

Uruguay: Acreditación de veterinarios privados como inspectores pesqueros

El 18 de setiembre 2009 se aprobó en Uruguay la ley N° 18595 que faculta a DINARA (*Dirección Nacional de Recursos Acuáticos*) a establecer un *“Sistema nacional de acreditación de los veterinarios privados en la industria pesquera”*. La ley tiene por objetivo apoyar las actividades del gobierno en el ámbito de la inspección pesquera y control de calidad. Más detalles sobre la nueva legislación se pueden obtener del Dr. Daniel Gilardoni, DINARA, Montevideo, Uruguay (dgilardoni@dinara.gub.uy).

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Conferencia de Tecnólogos Pesqueros del Pacífico 2010

La *61º Conferencia de Tecnólogos Pesqueros (61st. Pacific Fisheries Technologists Conference)* se realizará del 21 al 24 de febrero 2010, en Seattle, Washigton, EEUU, en el Hotel Edgewater. La finalidad de este evento anual internacional es proveer un foro para ampliar las redes profesionales, intercambiar información y estar al día sobre el estado actual de la investigación sobre tecnología pesquera en la industria, el gobierno y la universidad.

La página web de la PFT 2010 ya está funcionando, siendo el tema de la reunión *“Productos Pesqueros: Vientos de Cambio” (“Seafood Winds of Change”)*. En www.pftfish.net hallará la información con respecto a este evento.

Canadá: Cursos organizados por el Marine Institute

El *Marine Institute* está ofreciendo los siguientes cursos desde enero 2010 dentro del *Programa de Certificación de Post-grado en Manejo de Calidad*:

MIPG 4100M- Manejo de Calidad
MIPG 4102M- Sistemas de Inocuidad Alimentaria
MIPG 4105M- Introducción al Control de Procesos
MIPG 4106M- Fundamentos para el Manejo de Proyectos
MIPG 4107M- Legislación Europea Alimentaria

Todos los cursos son por internet. Por información detallada acceder a:
<http://www.mi.mun.ca/QM/>

EEUU: Nueva página web sobre seguridad alimentaria

El *Departamento de Salud y Servicios Públicos* y el *Departamento de Agricultura* inauguraron una nueva página web para proporcionar a los consumidores información actualizada sobre seguridad alimentaria. La nueva página (<http://www.foodsafety.gov/>) compilará información de todos los organismos estadounidenses que participan en la protección del país en la seguridad alimentaria, incluyendo a la *FDA (US Food and Drug Administration)* y a los *Centros de Control y Prevención de Enfermedades (US Centers for Disease Control and Prevention -CDC)*. Se puede consultar la página o inscribirse para recibir correos electrónicos. Eventualmente, el sitio proveerá las actualizaciones directamente a los teléfonos celulares. Adicionalmente, los consumidores pueden utilizarla para informar sobre enfermedades transmitidas por los alimentos y obtener información sobre como prevenirlas. La FDA también pretende que a través de este medio se acelere la identificación de alimentos potencialmente peligrosos.

Fuente: Joseph (Joe) W. Slavin, Annandale, VA, USA, e-mail: JWS2827@aol.com.

PUBLICACIONES

Congreso Mundial de la IAFI 2009

Todas las presentaciones realizadas en Agadir, Marruecos en el *Congreso Mundial de Productos Pesqueros de la IAFI* realizado en octubre ya están disponibles en la página web de la IAFI: www.iafi.net

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en febrero 2010. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: C A Lima dos Santos, Rua Cel. Eurico de Souza Gomez Filho 510 Cob 01, Jardim Oceanico- Barra da Tijuca, 22620-320, Rio de Janeiro, RJ- BRASIL, Tel: +55212491-0704; Fax: +552134197216 E-mail: dossantoscarlos@globocom.com

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

Traducción al Español: Nelson Avdalov, Gloria Scelza – INFOPECA, Montevideo, Uruguay **Traducción al Portugués:** Carlos Lima dos Santos, Rio de Janeiro, Brasil