

GENERALIDADES

IAFI: Mike Dillon, nuevo Presidente

El 28 de enero los principales ejecutivos y representantes de la industria pesquera local y miembros de la Junta del HSI fueron invitados por el *Instituto Humber de Productos Pesqueros* (“*Humber Seafood Institute*”) a una cena para homenajear al profesor Mike Dillon (nuevo Presidente de la IAFI) y reunirse con John Connelly (Presidente del *NFI*). El evento fue organizado por el “*Grimsby Institute of Further & Higher Education*” de Grimsby, Inglaterra. Se les ofreció una cena con tres platos preparados a base de pescado por estudiantes del curso de Hotelería del Instituto Grimsby. El Profesor Dillon también realizó una presentación sobre la IAFI, sus objetivos y los beneficios de ser miembro, invitándolos para el próximo Congreso Mundial a realizarse en Washington en 2011.

Fuente: www.iafi.net

Segundo Congreso Internacional sobre Tecnología Pesquera

El *Segundo Congreso Internacional sobre Tecnología Pesquera* se realizará en Anchorage, Alaska, EEUU, del 10 al 13 de mayo 2010, co-organizado por FAO y la Universidad de Alaska. Basado en el éxito del Primer Congreso del 2008, el del 2010 abordará la información e innovación actualizadas en relación con el manejo, procesamiento, preservación, almacenamiento y transporte de productos pesqueros. Expertos internacionales harán presentaciones sobre temas fundamentales relativos a la industria pesquera tales como productos y salud, seguridad y calidad, rastreabilidad integrada, nuevos productos y tecnologías, educación, investigación e innovaciones. Además, los resultados de las investigaciones más recientes se presentarán en sesiones simultáneas y en pósters durante el Congreso. Por más información del Congreso sobre inscripción, programa, expositores y patrocinio acceda a la página web <http://www.icst2010.com>

Taller de Expertos de FAO sobre "Aplicación de medidas de bioseguridad para el control de contaminación por *Salmonella* en la acuicultura sostenible"

Este taller de expertos se realizó en el *Centro de Recursos Microbiológicos* (“*Microbial Resources Center—MIRCEN*”), *Escuela de Pesca*, Mangalore, India, del 19 al 21 de enero 2010. Los objetivos de este taller fueron (a) Revisar los actuales conocimientos científicos sobre la ecología de *Salmonella* en el medio acuático, los reservorios animales y obtener una mejor comprensión de las vías de contaminación de los sistemas de acuicultura (b) Considerar los datos epidemiológicos de la salmonelosis asociada a los productos pesqueros y al pescado y facilitar la aplicación de los principios basados en el riesgo de manejo del problema en la acuicultura (c) Elaborar recomendaciones basadas en la bioseguridad y otras medidas para minimizar la contaminación de los productos de la acuicultura con *Salmonella*. Asistieron veintidós expertos de diferentes partes del mundo, incluyendo América del Norte y del Sur, Europa y Asia. El informe del taller será publicado por FAO. Por más detalles contactar a Iddya.Karunasagar@fao.org

Reunión conjunta de expertos de FAO/OMS sobre "Herramientas de evaluación de riesgos de *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio vulnificus* asociado a productos pesqueros"

En respuesta a la solicitud del *Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos*, el *Comité Conjunto de Expertos de FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos* (“*FAO/WHO Joint Expert Committee on Microbiological Risk Assessment—JEMRA*”) está convocando a una reunión de expertos sobre el tema para setiembre 2010. La convocatoria de expertos y la solicitud de datos están disponibles en la página web de FAO y OMS: <http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra/Call-data-Experts-VibrioF9Dec2009.pdf>. Sus objetivos son: (a) realizar la validación de los modelos de predicción de riesgos desarrollados por EEUU basados en la evaluación de riesgo de FAO/OMS, con la finalidad de construir modelos más fácilmente aplicables para su mayor utilización entre los países miembros, incluyendo los ajustes para las variaciones de virulencia de la cepa y los factores ecológicos (b) Revisar la información disponible sobre metodología de ensayo y los métodos microbiológicos recomendados para *Vibrio spp* para monitorear sus niveles en productos pesqueros de agua de mar y/o dulce (c) Realizar la validación de las curvas de crecimiento de *V. parahaemolyticus* y *V. vulnificus* en *Crassostrea virginica* (ostra occidental o americana) utilizando cepas aisladas de diferentes partes del mundo y de diferentes especies de moluscos bivalvos. La fecha límite para la presentación de datos y CV de los expertos es el 30 de abril 2010.

NOTICIAS DE ÁFRICA

Mauricio: Informe de los resultados de la Misión de Inspección Oficial de la UE en 2009

El informe sobre los resultados de la misión de la *Oficina Alimentaria y Veterinaria* (“*Food and Veterinary Office*”) en Mauricio, realizada del 17 al 26 de noviembre 2009, como parte de su programa de inspecciones a países miembros y terceros países ya se encuentra disponible en internet. El informe concluye que el sistema de controles oficiales y certificación de las exportaciones, aunque satisfactorio en muchos aspectos y mostrando mejoras en varias áreas desde las misiones anteriores, actualmente no se puede considerar que cumple totalmente con las normas y la entrega de garantías equivalentes a los requisitos de la legislación comunitaria. El informe realiza a la autoridad competente de Mauricio una serie de recomendaciones destinadas a corregir las deficiencias detectadas y mejorar el sistema de control existente.

Fuente: *EU Food and Veterinary Office Inspection Reports Database, Mauricio 2009*

Sierra Leona: Resultados de la Misión de Inspección Oficial de la UE

Se encuentra disponible en internet el resultado de la misión realizada por la *Oficina Alimentaria y Veterinaria* (“*Food and Veterinary Office- FVO*”) de la UE en Sierra Leona, entre el 19 y 23 de octubre 2009, como parte de su programa de inspecciones a países miembros y terceros países.

El informe concluye que el sistema de control sanitario en Sierra Leona no puede ofrecer las garantías equivalentes a las previstas por la UE para la producción de productos de la pesca. Las normas nacionales analizadas durante la misión en general estaban de acuerdo con los requerimientos de la Comunidad. Se están desarrollando los procedimientos escritos para elaborar un manual de calidad para el trabajo de la Autoridad Competente. El sistema de control oficial tiene deficiencias en su implementación y no posee planes de monitoreo para los exámenes de agua y hielo de los establecimientos procesadores. Los barcos, almacenamientos frigoríficos, fábricas de hielo y establecimientos de procesamiento visitados durante la misión no cumplían con todos los estándares requeridos por la Comunidad. Se realiza una serie de recomendaciones destinadas a corregir las deficiencias detectadas y mejorar el sistema de control existente.

Fuente: *EU Food and Veterinary Office Inspection Reports Database, Sierra Leona 2009*

Namibia: Reunión de la Red Africana de Tecnología Pesquera

Dieciséis países africanos y trece organizaciones internacionales y regionales se reunieron en Windhoek, Namibia, del 7 al 9 de diciembre 2009 para debatir la nueva reglamentación pesquera sobre certificación y la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (IUU). Se realizaron varias presentaciones con respecto a la certificación, eco-etiquetado y rastreabilidad, sin embargo se enfocó en la reglamentación CE N°1005/2008, que entró en vigencia el 1 de enero 2010. Se consideró el estado de preparación de estos países para acatar la nueva reglamentación.

Al final de la reunión, se concluyó que se necesita aprender de los países que ya implementaron esquemas de certificación y la nueva reglamentación de la UE y que establecieron mecanismos de combate contra la pesca IUU. Muchos países de este continente todavía no están preparados para cumplir la nueva reglamentación de la UE y existe una necesidad urgente de identificar las carencias en las que hay que trabajar. También hay que revisar la legislación pesquera de ciertos países para incorporar estos nuevos desarrollos. Quedó claro que se necesita un mayor esfuerzo con respecto a la capacitación de personal en las áreas relacionadas a la reglamentación IUU.

Fuente: *INFOFISH International, 1/2010 (enero/febrero)*

NOTICIAS DE ASIA

India: Implementación de certificados de captura de la UE

El gobierno recientemente autorizó a la *Autoridad de Desarrollo de Exportaciones de Productos Marinos* (“*Marine Products Export Development Authority-MPEDA*”) a validar el esquema de certificación de captura. Este requerimiento se diseñó para abordar la pesca IUU (ilegal, no declarada, no reglamentada) y es obligatorio para las remesas provenientes de capturas marinas desembarcadas luego del 1 de enero 2010. El certificado de captura preparado por la industria debe ser validado y refrendado por la autoridad gubernamental. Ya se tomaron las medidas necesarias para supervisar el suministro de captura (para exportar a la UE) por barco para exportar directamente o a través de agentes y para validar los certificados de captura. Para comenzar, MPEDA proporcionará a los barcos planillas indicando la oferta de captura a los exportadores.

Ya está operativo un sistema computarizado para registrar la fecha de entrada de los datos de

captura, realizar una rápida validación de los certificados de captura, etc. Los operadores de barcos deben presentar las planillas con la información de fecha de entrada de datos del operador o en el puerto más próximo dentro de las 72 horas de descarga de las capturas.

Fuente: *WorldFish Report*, 14 enero 2010

Tailandia: TUF testea la huella de carbono para un estudio de la UE

La EU financia el proyecto demostrativo que analiza la utilización de una etiqueta que incluya la huella de carbono. Se seleccionó a la compañía pesquera *Grupo de Unión Tailandés* (“*Thai Union Group-TUF*”) para medir las emisiones totales de carbono en la producción y exportación de su producto “*Sealect Tuna Canned Green Curry*”. *Seafood.com* informa que este proyecto busca fortalecer la capacidad de la industria de este país al realizar este tipo de análisis, así como gestionar el desarrollo ulterior de productos con este tipo de etiquetado.

Fuente: *WorldFish Report*, 14 enero 2010

NOTICIAS DE EUROPA

UE: Programa de inspección para 2010

La *Oficina Alimentaria y Veterinaria* de *DG SANCO* (“*Food and Veterinary Office of DG SANCO*”) expuso su programa de inspección 2010 destinado a las misiones de los países miembros y no miembros. Se han previsto misiones a Japón, Albania, Chile (para moluscos bivalvos vivos), y para Nigeria, Malasia, El Salvador, Cabo Verde, Argelia, Ecuador, Argentina, Groenlandia, Canadá, Gambia, Costa de Marfil, Mauritania, Senegal, Guinea, Bangladesh, Eritrea, República de Corea (para otros productos pesqueros). Además, las misiones pre-anunciadas también se realizarán en Sierra Leona, Georgia, y Brunei Darussalam. Las misiones con respecto a la sanidad animal en acuicultura se realizarán en Reino Unido, Italia, Polonia, Canadá y Marruecos.

Fuente: *Fish Files Lite*, Dic. 2009, MEGAPESCA

UE: RASFF (Informe del Sistema de Alerta Rápido)

El envío semanal de los informes de RASFF se sustituyó por un servicio “on-line” completamente nuevo, que es una base de datos de notificaciones RASFF disponible en la página web. Ya no tendrá que esperar a recibir el boletín, pudiendo acceder a la base de datos directamente en cualquier momento para encontrar la información que necesita. También le permite ordenar las notificaciones dependiendo de diferentes criterios como fecha, tipo de producto, clase de notificación o base y producir sus propias listas de notificaciones. La aplicación es fácil de usar y hay un manual de usuario en PDF para guiarle en el proceso. Si tiene alguna pregunta o comentario, contáctese con la DG SANCO: sanco-rasff-portal-support@ec.europa.eu

Fuente: *WorldFish Report*, 14 enero 2010

El panel CEF informa que “el pescado ahumado artificialmente puede ser peligroso”

En su primera revisión de seguridad de 11 sabores de humo comúnmente utilizados en la UE (publicado este mes) un estudio de *Expertos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria* (“*European Food Safety Authority’s Expert-EFSA*”) del *Panel de Expertos sobre Sabores* (“*Expert Panel on Flavourings-CEF*”), muestra que incluso niveles bajos de ingesta de estas sustancias “pueden producir efectos negativos en la salud”.

De los 11 sabores de humo evaluados, se encontró que el margen de seguridad para dos de los productos era considerablemente amplio como para ser considerados seguros. Para los otros ocho, el menor margen de seguridad generó temor, y para uno de los sabores - obtenido a partir de madera de haya y de uso frecuente en productos de la pesca - el panel expresó reserva en relación a su posible genotoxicidad (daño al material genético de las células). El panel fue incapaz de evaluar la seguridad de uno de ellos debido a datos insuficientes.

Basados en los resultados de EFSA, la *Comisión Europea* establecerá un listado de sustancias con sabor ahumado inocuo autorizados a utilizar en alimentos. Pueden agregarse a ciertos alimentos-incluyendo carne, pescado, quesos, salsas, bebidas y productos de confitería- para darles un sabor “ahumado” sin someterlo al tradicional ahumado. Todo lo evaluado por EFSA se encuentra actualmente o ha estado previamente en el mercado de la UE.

Fuente: *WorldFish Report*, 14 enero 2010

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

REDPAN

Ya se encuentra operacional la nueva página de la *Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de los Productos de la Pesca (REDPAN)* en la página web de Infopesca (www.infopesca.org)

Brasil: Reunión conjunta de SIMCOPE/ REDPAN

La reunión bianual de *SIMCOPE/REDPAN* se realizará conjuntamente en Santos, SP, Brasil, del 20-24 setiembre 2010. La agenda provisional debería estar disponible en abril. Por más información contacte a:

Cristiane Neiva (crpneiva@pesca.sp.gov.br), Nelson Avdalov (nelson.avdalov@infopesca.org).

Uruguay: Resultados de la Misión de Inspección Oficial de la UE en 2009

El informe sobre la misión de la *Oficina Alimentaria y Veterinaria* realizada del 16 al 27 noviembre 2009 se encuentra disponible en internet, como parte de su programa de inspección a países miembros y terceros países. Se concluyó que el sistema de control de productos pesqueros desarrollado por la Autoridad Competente del país puede, en general, ser considerado que proporciona estándares adecuados (con pequeñas deficiencias) comparables a los requeridos por la legislación Comunitaria. Se le sugiere una serie de recomendaciones destinadas a corregir las deficiencias detectadas y mejorar el sistema de control existente

Fuente: *EU Food and Veterinary Office*, Inspection Reports Database, Uruguay 2009.

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Canadá: Página web de CFIA

La *Agencia de Inspección Alimentaria Canadiense* (“*Canadian Food Inspection Agency-CFIA*”) tiene un excelente sitio web con una amplia cobertura sobre pescado y productos pesqueros. A continuación se mencionan algunas de las informaciones incluidas en el mismo, como el relacionado a los riesgos en productos pesqueros:

Intoxicación por toxina amnésica (ASP), intoxicación por ciguatera, medidas más rigurosas para mejoramiento de las áreas de captura de moluscos, plantas depuradoras de aguas residuales, conservas caseras de moluscos, verde malaquita, consumo de pescado y mercurio, intoxicación por toxina paralizante de moluscos (PSP), PCB encontrados en pescados, marea roja, PSP y captura segura de moluscos, intoxicación por escómbridos, parásitos, reglamentación de productos pesqueros y pescados importados por Canadá.

Fuente: <http://www.inspection.gc.ca/>

EEUU: Acuerdo con la Federación Rusa

A partir del 1 de marzo 2010 las exportaciones estadounidenses de productos pesqueros y pescado a la Federación Rusa deberán poseer un certificado sanitario de exportación emitido por el *Programa de Inspección de Productos Pesqueros de NOAA* (“*NOAA Seafood Inspection Program*”). Los certificados sólo podrán expedirse para productos pesqueros y pescado producidos en establecimientos incluidos en una lista mantenida por el Programa de Inspección de Pescado y puestos a disposición del gobierno ruso. La lista se actualizará periódicamente y estará disponible en la página web del gobierno ruso. El procedimiento de exportaciones está en concordancia con un Protocolo de Entendimiento aprobado por ambos países y previsto en la legislación rusa. Comuníquese con la Oficina de Inspección más cercana a su localidad para obtener más información acerca de cómo cumplir con los requisitos de certificación del nuevo acuerdo.

Fuente: NOAA Seafood Inspection Program News and Notices (2 marzo 2010) http://www.seafood.nmfs.noaa.gov/News_Notices_10.htm

EEUU: “Shrimp School”

Se realizará del 11 al 13 mayo en el campus de la *Universidad de Florida* la *15ª Escuela de Camarones* (“*15ª Shrimp School*”) en Gainesville, FL. La escuela está dedicada a la mejora y seguridad de la calidad de los productos de camarón, convirtiéndose en el principal programa académico de formación nacional e internacional para procesadores de camarón, compradores e inspectores a nivel mundial. Se ofrecen temas actuales y tópicos básicos por medio de conferencias y entrenamiento práctico. En el programa de 2010 se destaca: descomposición y presencia de sustancias extrañas (dictado por instructores de la FDA), uso apropiado y detección de aditivos para el control de agua en camarones, desarrollo de productos, sostenibilidad, auditorías de terceros, actualizaciones legales y más.

Por información más detallada sobre Shrimp School 2010 acceder a <http://shrimpschool.ifas.ufl.edu> ¿Preguntas? Contactar a Laura Garrido en shrimp@ufl.edu o al 352-392-

EEUU: Entrenamiento Sensorial de Pescado

El Programa de Productos Alimentarios Acuáticos de la Universidad de Florida (“University of Florida’s Aquatic Food Products Program”) introduce el primer programa de *Capacitación Profesional de Análisis Sensorial* (“Professional Seafood Sensory Training”) sobre métodos para detectar y juzgar la aceptación y vida útil de los productos pesqueros basándose en criterios establecidos para la descomposición del producto. Está programado que se realice del 17 al 21 de mayo en el campus de la UF, en Gainesville, FL.

Se caracteriza en que incluye una semana completa e intensa de conferencias y capacitación práctica por prestigiosos expertos en análisis sensorial de la FDA. Es desarrollado y respaldado conjuntamente por la Asociación de Funcionarios de Alimentos y Medicamentos (“Association of Food and Drug Officials”), www.AFDO.org y el nuevo Instituto de Capacitación en Protección de Alimentos (“Food Protection Training Institute-IFPTI”), <http://www.afdo.org/ifpti/welcome.cfm>.

Por información sobre el programa acceder a <http://fshn.ifas.ufl.edu/seafood/sensory/> ¿Preguntas? Contactar a Laura Garrido: shrimp@ufl.edu o al 352-392-1991 ext. 308

PUBLICACIONES

FAO: Elaboración de semi-conservas de anchoveta

FAO publicó un nuevo libro en lengua francesa: *Elaboration des semi-conserves d’anchois: aspects économiques, techniques et hygiéniques* (“Elaboración de semi-conservas de anchoveta: aspectos económicos, técnicos e higiénicos”). El documento fue preparado por Lahsen Ababouch y Abdellhaq El Marrakchi y publicado como Documento Técnico de FAO N° 525 (“FAO Document Technique sur les Pêches et l’Aquaculture”). Tiene 104 páginas y se puede descargar del sitio web de FAO (www.fao.org).

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en junio 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@globo.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