

GENERALIDADES**IAFI: Congreso Mundial 2009**

El escenario está listo para el *Congreso Mundial 2009* de la IAFI (*IAFI 2009 World Seafood Congress*), Agadir, Marruecos, 3-7 de octubre de 2009. El programa del evento se encuentra disponible en la página web de la IAFI donde se puede registrar y obtener más información sobre el Congreso.

(<http://www.worldseafoodcongress.org/>)

IAFI: Reunión General

El objetivo de esta reunión es asesorar a todos los miembros de la *Asamblea General* y elegir a los representantes de la *Asociación Internacional de Inspectores de Pesca (General Meeting and Election of Officers for the International Association of Fish Inspectors)* que se realizará a las 5:30 pm (GMT + 0:00) del miércoles 7 de octubre en el Hotel Atlas Real, Avenida 20 de agosto, en Agadir, Marruecos.

La agenda provisional de la reunión será distribuida en breve. Propuestas de enmiendas a los estatutos se deberán hacer llegar a info@iafi.net para su revisión y circulación a los miembros en un tiempo no inferior a treinta días antes de la reunión. Más detalles sobre el evento pueden obtenerse de John Emberley, Director Ejecutivo IAFI, e-mail: jemberley@xplornet.com

IAFI: Premios de Reconocimiento Especial

Cada bienio la IAFI homenajea a personas de la industria, academia, gobierno y/o organizaciones afines, por su contribución profesional a la inspección de productos pesqueros, ciencia y tecnología y otros campos relacionados. Estos premios se distribuirán a los beneficiarios durante el Congreso

Si desea nominar a una persona para estos premios se le invita a presentar un breve currículum al *Comité de Premios (IAFI Awards Committe)* resumiendo los logros más significativos de la persona y su contribución. Todas las presentaciones deben estar a disposición del Comité a más tardar el 15 de setiembre 2009 y deben ser enviadas a awards@iafi.net.

Desembarque en la luna marca un hito internacional en la historia de la inspección

El 20 de julio celebramos el cuadragésimo aniversario del día en que el hombre desembarcó en la luna. Casi todos recuerdan dónde estaban el 20 de julio 1969 cuando Neil Armstrong, Buzz Aldrin y otros astronautas de EEUU llegaron a la luna. ¿Dónde estaban algunos de los inspectores y especialistas en control de calidad en ese momento? Estaban en la *Primera Conferencia Internacional sobre Inspección Pesquera y Control de Calidad (First International Conference on Fish Inspection and Quality Control)* realizada en Halifax, Canadá. Esta conferencia fue organizada por FAO con la asistencia de *Fisheries Canada*, el *Departamento de Pesca Comercial* y otros organismos gubernamentales. El evento contribuyó a sentar las bases para la cooperación internacional en la inspección pesquera y control de calidad. La FAO publicó los resultados de esta conferencia bajo el título *Inspección Pesquera y Control de Calidad (Fish Inspection and Quality Control)*

A la primera conferencia le siguió la *Segunda Conferencia Internacional sobre Inspección Pesquera y Control de Calidad (Second International Conference on Fish Inspection and Quality Control)* realizada en Washington, DC, luego de veintisiete años en mayo de 1996. El informe de esta conferencia está disponible en la publicación *Inspección Pesquera, Control de Calidad y HACCP-un enfoque global*, publicado por Technomics Inc.

Desde 1996 hubo varias conferencias internacionales sobre Inspección Pesquera y Control de Calidad: Halifax, Canadá (1999), Vancouver, Canadá (2001), La Haya, Holanda (2003), Sidney, Australia (2005), y Dublín, Irlanda (2007). Los informes de los dos últimos Congresos también los publicó la FAO y están disponibles en el sitio web de la FAO www.fao.org

Este año se realizará en Agadir, patrocinado por la *Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros* en cooperación con FAO, ONUDI y el Gobierno de Marruecos, a realizarse del 3 al 7 de octubre. IAFI junto con FAO y ONUDI está liderando la organización de estas reuniones desde el Congreso de Vancouver. Los resultados positivos de estos encuentros mundiales se reflejan en la cooperación internacional que existe en la actualidad para garantizar la seguridad de los productos pesqueros y la armonización de los requisitos del comercio internacional.

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

NOTICIAS DE ASIA

Vietnam: ASEAN realiza un Curso de Entrenamiento sobre Tecnologías Post-cosecha en Acuicultura

ASEAN realizó un curso de entrenamiento sobre la tecnología post-cosecha en acuicultura, en Nha Trang, Vietnam, del 22 al 24 marzo 2009. El curso de capacitación fue organizado por el Departamento de Cooperación Internacional (*International Cooperation Department -ICD*), en colaboración con el *Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural* de Vietnam (*Ministry of Agriculture and Rural Development of Vietnam-MARD*) y la *Secretaría de ASEAN* y fue financiado por Japón a través del *Ministerio de Agricultura, Forestación y Pesca* (*Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries-MAFF*). Dos funcionarios del Departamento de Investigación de Pesquerías Marinas (*Marine Fisheries Research Department-MFRD*) de Singapur fueron invitados por la Secretaría de ASEAN a participar como conferencistas, presentando los siguientes temas: 1) Producción de pescado y tendencias de consumo en ASEAN, (2) Utilización del pescado y tecnologías post-cosecha en ASEAN y (3) Seguridad de productos pesqueros y estrategia para aseguramiento de la inocuidad de pescados en ASEAN. También visitaron la Universidad de Nha Trang, para establecer contactos y fomentar las buenas relaciones de colaboración futura en el área de procesamiento de productos pesqueros

Fuente: <http://www.seafdec.net/newsletter/NL321.pdf>, SEAFDEC Newsletter ene-mar 2009

Camboya: Taller para empresarios sobre "Mejoramiento de inocuidad de la salsa de pescado"

El taller se realizó en el Hotel Himawari, Phnom Penh, Camboya, del 20 al 21 de julio 2009. La apertura del taller fue oficiada por el Sr. Som Nuov, Director General Adjunto de Administración Pesquera (Deputy Director General of Fisheries Administration-FIA) del *Ministerio de Agricultura, Forestación y Pesca*.

Asistieron a las sesiones técnicas un total de 40 participantes nacionales, siete expertos regionales y dos expertos técnicos de FAO, el Dr Karunasagar Iddya y la Dra. Renata Clarke. Los participantes nacionales procedían de diversas partes del país, incluyendo mayormente a expertos gubernamentales (diecinueve de la Administración de Pesca y de ministerios, de los cuales once eran de inspección de pescado y control de calidad) y a doce productores de salsa de pescado, cinco minoristas de salsa de pescado y cuatro pescadores. Otros provenían de equipos provinciales de pesca, del Departamento de Certificación y del Ministerio de Salud. Al taller también asistieron un panel de siete miembros de expertos regionales procedentes de Malasia (1), Vietnam (1), Tailandia (2), Myanmar (2) e INFOFISH (1).

Las sesiones técnicas cubrieron una amplia gama de temas: mercados y comercialización de salsa de pescado, calidad y problemas de inocuidad relacionados con la salsa de pescado, elaboración de códigos de práctica y normas, métodos analíticos y acreditación de laboratorios, control de la importación y coordinación entre los organismos y el fortalecimiento de la cooperación regional. Las presentaciones fueron seguidas por sesiones de debates interactivos sobre una amplia gama de temas relacionados a la industria regional y a los desafíos enfrentados por ella. En el segundo día se llevó a cabo una visita a una instalación de procesamiento de salsa de pescado, en las afueras de Phnom Penh.

Indonesia: Resultados de la Misión de Inspección de la UE

La *Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO* publicó su informe sobre el sistema de control de los productos de la pesca en Indonesia, luego de su misión en febrero de 2009. Los resultados indican que la *Dirección General para el Procesamiento y Comercialización de Productos Pesqueros* (*Directorate General for Fishery Products Processing and Marketing*), que es la autoridad competente de Indonesia, y los *Laboratorios Provinciales de Inspección Pesquera y Control de Calidad* (*Provincial Laboratories for Fish Inspection and Quality Control*) implementaron un sistema de control oficial que es satisfactorio en muchos aspectos. Sin

embargo, se detectaron deficiencias en relación con los controles de higiene en los barcos pesqueros y en el monitoreo de contaminantes químicos en algunos establecimientos.

Fuente: MEGAPESCA FishFiles Lite, julio 2009

NOTICIAS DE ÁFRICA

Malawi: Taller de FAO-INFOSA sobre Codex e Inspección de Pescado

La FAO ha estado promoviendo sistemas nacionales de control de alimentos incluyendo a todos los sectores de la cadena alimentaria, reconociendo que es esencial la eficiencia de los servicios nacionales de inspección pesquera para asegurar que pescado de buena calidad e inocuo llegue a los consumidores e ingrese al comercio internacional, garantizando también que alimentos importados se ajusten a los requerimientos nacionales. La FAO ha estado proporcionando asistencia a países en desarrollo con el fin de desarrollar la capacidad nacional para implementar las normas del Codex y los Códigos de Prácticas, ayudándoles a armonizar sus sistemas de control de alimentos con las prácticas internacionales. Un taller sobre *El papel de los Códigos de Prácticas del Codex y los servicios de inspección pesquera en la bioseguridad del pescado* se realizó en Lilongwe, Malawi, del 27 al 29 de abril 2009, con el objetivo de (1) aumentar la sensibilización sobre el Codex para el pescado y productos pesqueros, (2) conversar con las partes interesadas respecto a los arreglos institucionales necesarios a realizarse para la organización de los servicios nacionales de inspección pesquera. Asistieron al taller 30 participantes de diferentes instituciones, entre ellas el Departamento de Pesca, el Ministerio de Agricultura y Seguridad Alimentaria, el Ministerio de Industria y Comercio, el Departamento de Ganadería y Servicios Veterinarios, la Universidad de Malawi, el Colegio de Pesca de Malawi y la firma MALDECO Fisheries Limited.

Fuente: Dr. I. Karunasagar, FIU, FAO, Roma, e-mail: iddy.karunasagar@fao.org

NOTICIAS DE EUROPA

UE: Nueva plataforma de investigación SEAFOODplus

La nueva plataforma de investigación SEAFOODplus fue inaugurada oficialmente en un evento realizado en Bruselas el jueves 26 de marzo 2009. Se expuso la conexión entre el proyecto anterior SEAFOODplus y la nueva plataforma de investigación y las futuras actividades a realizarse. Es un proyecto de investigación integral apoyado por la UE. Su objetivo estratégico es reducir los problemas de salud de los consumidores europeos beneficiándose por el consumo de pescado. Cuenta con 70 asociados en 16 países. Si tiene interés en conocer más detalles puede acceder a la página web de SEAFOODplus <http://www.seafoodplus.org/Home.326.0.html>

Dinamarca: TAFT 2009

La *Conferencia Transatlántica sobre Tecnología Pesquera (Trans Atlantic Fisheries Technology Conference -TAFT)* se realizará del 15 al 18 de setiembre 2009 en Copenhague, Dinamarca. TAFT es una reunión conjunta de la *Conferencia Atlántica sobre Tecnología Pesquera (Atlantic Fisheries Technology Conference -AFTC)* y la *Asociación de Tecnólogos Pesqueros de Europa Occidental (West European Fish Technologists Association -WEFTA)*. TAFT este año se centrará en la tecnología de los productos pesqueros. El programa del congreso está disponible en www.taft2009.org. Se presentarán 60 conferencistas de excelente nivel provenientes de todo el mundo y más de 60 afiches de primera calidad. Una serie de diapositivas presentando la información esencial sobre el evento está disponible en la página web de TAFT y también lo que Ud. puede esperar al participar de este importante evento.

UE: HACCP en el área de producción primaria

La *Comisión Europea* presentó el informe al *Parlamento Europeo* y al *Consejo* sobre la revisión de la experiencia adquirida al aplicar la modificación introducida en 2004 a las normas de higiene alimentaria de la CE, y considerar si los requisitos del HACCP deben extenderse a los manipuladores de alimentos en el área de la producción primaria. El informe revela una serie de problemas que se plantean al implementar el paquete de higiene. En relación a los productos pesqueros, los estados miembros se enfrentan a constantes dificultades con el listado y los controles de los barcos de terceros países para los que la responsabilidad de la inspección se delegó a un país distinto al del estado del pabellón. En general se considera que es impracticable la extensión del sistema HACCP a la producción primaria. En el informe se

deja a criterio de la Comisión la preparación de propuestas concretas en respuesta a las conclusiones.

Fuente: MEGAPESCA FishFiles Lite, julio 2009

UE: Informe anual 2008 de RASFT

La DG SANCO publicó el informe anual RASFT del 2008 estableciendo el número y tipos de alertas rápidas recibidas. Pescados, crustáceos y moluscos representaron el 20% de los avisos de alerta en el 2008 y el 11% de los rechazos fronterizos de los envíos de alimentos. De un total de 3162 notificaciones, los productos pesqueros fueron responsables de 260, 90 de los cuales se debieron a la contaminación por metales pesados, 37 a parásitos y 37 a "bio-contaminación". Sólo cuatro alertas de productos de la pesca se debieron a productos medicinales veterinarios ilegales o excesivos. China, Turquía, Irán e India fueron los países de origen responsables del mayor número de alertas.

Fuente: MEGAPESCA FishFiles Lite, julio 2009

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Brasil: Manual de comercialización de pescado a nivel nacional

Un grupo selecto de expertos latinoamericanos sobre inspección pesquera y control de calidad se reunió en Río de Janeiro, del 15 al 18 junio 2009, con el fin de elaborar un "*Manual Regional para la Comercialización de Pescado a Nivel Nacional*". La reunión fue organizada conjuntamente por FAO e INFOPECA en estrecha colaboración con los Ministerios de Agricultura (MAPA) y de Acuicultura y Pesca (MAP) de Brasil. Asistieron catorce expertos de cinco países latinoamericanos (Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica y Uruguay) y de dos organizaciones internacionales (FAO, INFOPECA). Más información se puede obtener contactando al Dr. Nelson Avdalov: Nelson.Avdalov@infopesca.org, Director del Departamento de Proyectos, INFOPECA, Montevideo, Uruguay

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: Certificaciones sanitarias para Europa

La *Administración de Alimentos y Medicamentos* de EEUU (*U.S. Food and Drug Administration*) no expedirá más certificados sanitarios exigidos por la UE para exportar pescado o productos pesqueros a los países miembros de la Unión Europea (UE) o de la *Asociación Europea de Libre Comercio (European Free Trade Association -EFTA)*. La *Administración Nacional Oceánica y Atmosférica del Programa de Inspección de Productos Pesqueros (National Oceanic and Atmospheric Administration Seafood Inspection Program - NOAA SIP)* será el único organismo certificador de todos los productos pesqueros a ser exportados a estos países. Dada la gran demanda de estos certificados y la necesidad de un servicio rápido el SIP está anunciando un cambio de las prácticas actuales, incluyendo la estructura de los precios para otorgar certificados sanitarios para la UE y EFTA. Esto se hará efectivo a partir del 16 de junio 2009. Por mayor información contactar a Timothy Hansen, Timothy.hansen@noaa.gov, Program Director SIP NMFS/NOAA (301) 713-2355 Ext. 214.

Fuente: Federal Register: junio 19, 2009 (Volumen 74, Número 117)

EEUU: Una nueva ley aumentará significativamente el poder de la FDA

El jueves 30 de julio 2009, el Congreso de EEUU aprobó el primer mayor cambio a la legislación alimentaria en 70 años dando mayores poderes a la FDA para regular la forma en como los alimentos se cultivan, cosechan y procesan. Sin embargo, el documento enfrenta una feroz oposición por parte de los abogados de los propietarios de tierras y sus aliados que se quejan de que la propuesta sería muy invasiva, mientras que otros reclaman que se llevó al plenario muy rápidamente.

La normativa afecta a todos los aspectos del sistema norteamericano de producción de alimentos, desde los agricultores a los fabricantes e importadores. Deposita grandes responsabilidades sobre los agricultores y los procesadores de alimentos para prevenir la contaminación, un cambio radical a la tradicional postura reactiva del país, que siempre se apoyó en los inspectores gubernamentales para detectar alimentos contaminados. La legislación requiere que los fabricantes de alimentos identifiquen los riesgos especiales que enfrentan, estableciendo medidas de control para evitar la contaminación, y supervisar estos controles para asegurarse de que están trabajando de manera correcta, actualizando

periódicamente las medidas.

El proyecto del Congreso propone que la FDA establezca normas de inocuidad para los agricultores y los procesadores de alimentos y requiere que los alimentos importados satisfagan las mismas normas. Exige que la FDA sea más rigurosa en la inspección. Actualmente la FDA inspecciona los establecimientos una vez cada década (10 años). También exigirá que las inspecciones de los establecimientos que procesan alimentos de alto riesgo se realicen por lo menos una vez al año, y un mínimo de cada tres años para los de bajo riesgo.

La medida también da a la FDA mayor autoridad para contener los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. El organismo sería capaz de incautar los alimentos si se sospecha de contaminación, en lugar de confiar en que el fabricante de alimentos lo haga voluntariamente. También permite que la FDA ponga en cuarentena una determinada área geográfica, bloqueando la distribución de los alimentos sospechosos para el resto del país. Tendría acceso a los registros de las granjas e instalaciones procesadoras de alimentos. Según la legislación, la agencia alimentaria tendría nuevas competencias de ejecución y sería capaz de imponer sanciones civiles y penales. Una de las disposiciones permite que la FDA declare a los alimentos "adulterados" sólo si el productor o el fabricante no siguieron las normas de seguridad, aunque el producto no esté realmente contaminado.

Fuente: *Food Safety Weekly WrapUp*, 13 agosto 2009

EEUU: Foro nacional sobre contaminantes en pescados

El *Foro Nacional sobre Contaminantes en el Pescado (National Forum on Contaminants in Fish)* se realizará del 2 al 5 de noviembre 2009 en Portland, Oregon. Este evento reúne a profesionales del área de la salud pública y del medio ambiente de organismos gubernamentales, de la industria, a grupos de abogados ambientalistas vinculados a la protección de la salud de los consumidores y a otras partes interesadas con la finalidad de tratar los temas relacionados a los riesgos y beneficios del consumo de pescado. La reunión es financiada por la *Agencia de Protección Ambiental de EEUU (US Environmental Protection Agency)* en cooperación con el *Departamento de Servicios Sociales de Oregon (Oregon Department of Human Services)*. Para obtener información sobre la conferencia, opciones de alojamiento e inscribirse visite la página web de <http://www.epa.gov/waterscience/fish>

PUBLICACIONES

CODEX: Código de Prácticas para Pescado y Productos Pesqueros

La *Comisión del Codex Alimentarius FAO/OMS (FAO/WHO Codex Alimentarius Commission)* publicó un nuevo documento - *Código de Prácticas para Pescado y Productos Pesqueros (The Code of Practice for fish and fishery products)*, primera edición 2009. Está dirigido a todos aquellos involucrados en el manejo, producción, almacenamiento, distribución, exportación, importación y venta de pescado y productos pesqueros. El Código contribuirá a la obtención de productos inocuos que se puedan vender en los mercados nacionales e internacionales y que cumplan con los requisitos de las normas del Codex. El Código es un trabajo dinámico siempre en progreso y todavía se están elaborando una serie de anexos. Esta primera edición impresa contiene revisiones realizadas a los textos adoptados por la Comisión hasta el 2008 y también se publica en español y francés. Consta de 152 páginas y su precio es de U\$S 32. Se puede solicitar o bajar de la página web de FAO www.fao.org

Manual para pescadores artesanales

Manual de Control de Calidad y Manipulación de Productos Pesqueros para Pescadores y Procesadores Artesanales es el título de la nueva publicación de INFOPECA. Este libro de 53 páginas fue preparado por el Dr. Nelson Avdalov en el marco del Proyecto CFC/FAO/INFOPECA FSCFT 23 *Mejora de la Pesca Artesanal en América Central, México y el Caribe*. Los detalles sobre la publicación pueden obtenerse contactando al Dr. Nelson Avdalov: nelson.avdalov@infopesca.org

Alemania: Nuevo libro sobre inocuidad y calidad de productos pesqueros

El 8 de mayo la Editora Willey-Blackwell publicó el nuevo libro de 477 páginas *Fishery Products – Quality, safety and authenticity* de Hartmut Rehbein y Jörg Oehlenschläger, que trabajan en el *Departamento de Inocuidad y Calidad de Productos Lácteos y Productos Pesqueros del Instituto Federal de Investigación en Nutrición y Alimentación Max Rubner (Max Rubner-Institute, Federal Research Institute for Nutrition and Food, Department of Safety and*

Quality of Milk and Fish Products).

El libro reúne datos sobre las principales metodologías utilizadas para evaluar la calidad de los productos de la pesca en el sentido más amplio. Este importante libro incluye capítulos sobre determinación de autenticidad y evaluación de la calidad de los productos mediante diversos métodos, tales como: medición de la textura, nariz y lengua electrónica, NMR, medición del color, análisis sensorial y microbiológico. Más detalles sobre el nuevo libro se pueden obtener contactando al Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger, Palmaille 9, D-22767 Hamburgo, Alemania, e-mail: joerg.oehlenschlaeger@mri.bund.de

Nuevo libro sobre parasitología en filetes de pescado

Un nuevo libro escrito en alemán, titulado *Parasiten des Fischfilets. Erscheinungsbild, Biologie, Lebensmittelsicherheit* (en español: *Parásitos en filetes de pescado, apariencia, biología e inocuidad alimentaria*), publicado por Springer, Berlín, Heidelberg, New York (DOI 10.1007/978-3-540-72230-4; ISBN 978-3-72229-8) ya está disponible. Su autor es Klaus Priebe y se basa en 40 años de experiencia en su trabajo como inspector de pescado del mercado de pescado de Bremerhaven, Alemania. Además de varias imágenes (303, de ellas 125 a color) y gráficos (33) también incluye un glosario alemán-inglés. Más detalles sobre el libro puede obtenerse poniéndose en contacto con el Dr. Klaus Priede, Fuhrmannsweg 1, 27612 Loxstedt, Germany, e-mail: dr.klaus.priebe@bremerhaven.de

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en diciembre 2009. 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