

Número 116

### MUNDIAL

#### Ganadores del Premio IAFI Peter Howgate 2019

La Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros tiene el agrado de anunciar a los ganadores del Premio IAFI Peter Howgate 2019. Ellos son la Sra. Stella Mbabazi, de Uganda y el Sr. Justin Sundarrajan, de India. Stella se desempeña como inspectora en el Departamento de Recursos Pesqueros del Ministerio de Agricultura, Industria Animal y Pesca, con sede en Entebbe, Uganda. Allí trabaja desde hace cinco años realizando controles de seguridad en alimentos en la cadena de valor de la pesca. Justin trabaja con Newport International, en Chennai, India, donde se desempeña como Director de Control de Calidad en una planta que produce cangrejo congelado pasteurizado para el mercado estadounidense. Con anterioridad trabajó en funciones similares en Maldivas y para el Thai Union Group. Ambos candidatos reciben apoyo con pasajes aéreos, alojamiento, y tarifa de la conferencia para asistir con el apoyo completo de sus empleadores y están muy deseosos de conocer las últimas tendencias en tecnología pesquera, y en reunirse con científicos, ONG, otras Autoridades Competentes y operadores de empresas pesqueras a nivel mundial. FAO, INFOFISH y la IAFI les envían sus más sinceras felicitaciones a ambos.

#### WSC 2019 actualizaciones

El evento focal primario de IAFI en el Congreso Internacional de Productos Pesqueros (WSC) se realizará próximamente en Penang, Malasia (9-11setiembre). Esta será la primera vez que la Asociación del Congreso se realizará en una locación asiática y el actual presidente de la Asociación Mark Boulter, informó al Inspector de Pescado que el congreso se ha superado al incluir a conferencistas importantes del mundo pesquero, FAO, de la Unión Tailandesa, del Departamento de Pesca de Malasia y de muchas universidades prestigiosas.

El Congreso tiene temas importantes esta vez incluyendo Innovación, Responsabilidad y Sostenibilidad, [http://wsc2019.com/programme/programme\\_theme](http://wsc2019.com/programme/programme_theme)

También se centrará sobre la globalización digital en la industria pesquera, teniendo en cuenta las nuevas tecnologías y ocupándose de los desafíos de los datos de la cadena de oferta de la pesquería. Se enfatizará en una sesión sobre el Fraude Alimentario de los productos pesqueros con una presentación del Prof. Alan Reilly (Colegio Universitario de Dublín), que escribió un informe final de FAO sobre el fraude de los productos pesqueros y una sesión de 1/2 día sobre este tema. Después de un día de plenario con importantes participantes se realizarán cinco sesiones con muchos temas para satisfacer la curiosidad de las personas:

[https://wsc2019.com/programme/conference\\_programme](https://wsc2019.com/programme/conference_programme)

También se realizarán muchos eventos paralelos interesantes para confraternizar e intercambiar contactos, incluyendo un día de taller pre-congreso en Worldfish, una cena de bienvenida en Setia SPICE, una ceremonia de premiación para el WSI, Peter Howgate y premios IAFI. Todavía está por anunciarse un evento temático secreto. Habrá tours de estudio opcionales post congreso:

[http://wsc2019.com/programme/iafi\\_meetings](http://wsc2019.com/programme/iafi_meetings)

Penang tiene buenas conexiones aéreas y muchos hoteles con todo rango de precio. El congreso se realizará en el centro de conferencias de Setia SPICE, que se encuentra solo a 15 minutos por carretera del aeropuerto de Penang:

[http://wsc2019.com/aboutpenang/fly\\_penang/](http://wsc2019.com/aboutpenang/fly_penang/)

<http://wsc2019.com/aboutpenang/aboutpenang/stay>

## **Simposio Internacional de FAO sobre Sostenibilidad Pesquera: Estrechando el Nexo Ciencia-Política**

La FAO realizará un Simposio sobre Sostenibilidad Pesquera con el objetivo de identificar caminos para mejorar la interacción entre la ciencia y la política en la producción sostenible de la pesca, el manejo y el comercio. Se presentarán diferentes cuestiones estratégicas y secuenciales sobre la existencia y los futuros desafíos sobre la sostenibilidad de la pesca marina y fluvial. Los debates y conclusiones ayudarán a desarrollar una nueva visión sobre la captura pesquera, que puede responder a los cambios complejos y rápidos en el medio ambiente y en nuestra sociedad en el siglo 21, y sostener la implementación de la Meta Sostenible 14: utilización sostenible y conservativa de los océanos, mares y recursos marinos para el desarrollo sustentable por consenso. Los resultados del Simposio se presentarán en junio 2020 en la Ocean Conference en Lisboa.

El Simposio comenzará el 18 de noviembre 2019 con un Innovation Forum seguido por una ceremonia oficial de apertura. Los siguientes días se estructuraran alrededor de una serie de debates plenarios de aproximadamente dos horas cada uno. La sesión del 1-8 consistirá en dos importantes análisis, más dos paneles integrados por cinco panelistas cada uno. La sesión 9 consistirá en informar sobre las conclusiones de los informes y mensajes de las sesiones.

Información adicional sobre el Simposio y las Sesiones específicas se encuentra disponible en: <http://www.fao.org/about/meetings/sustainable-fisheries-symposium/en/>.

## **Inauguración del Repositorio sobre información de pérdida y desperdicio de alimentos en la cadena de valor del pescado**

La pérdida de alimentos y su desperdicio (food loss and waste- FLW) en la pesca representa una gran preocupación y se presenta en la mayor parte de las cadenas de distribución del pescado a nivel mundial. Se estima que el FLW a lo largo de la cadena de valor de los pescados representa un 35 por ciento del ingreso perdido para los involucrados en la cadena de valor. Por lo tanto, se reconoce globalmente como un desafío a ser tenido en cuenta. La 32ª Sesión del Comité de Pesca (Committee on Fisheries-COFI), realizada en julio 2016, reiteró la importancia de reducir los desperdicios y realizó un llamamiento apoyando la elaboración por parte de FAO de unas directrices técnicas que abordaran las causas de la pérdida y el desperdicio de peces y sus posibles soluciones. La FAO, a través de la Subdivisión de Productos, Comercio y Comercialización (FIAM), apoyada por el gobierno noruego, había desarrollado un repositorio que puede proporcionar soluciones para reducir o eliminar las pérdidas de alimentos para escenarios de pérdida comunes en las cadenas de valor de la pesca.

La página web de *Pérdida y Desperdicio de Alimentos en la Cadena de Valor del Pescado* se inició en mayo 2019 y pretende proveer orientación a los responsables de la formulación de políticas, a los profesionales del desarrollo, a organizaciones no gubernamentales (ONG) y a la habilidad de los protagonistas de la cadena de valor para facilitar la elaboración de soluciones a los escenarios de pérdidas de alimentos en los lugares de la cadena de abastecimiento, como también a nivel de políticas. Los interesados también pueden obtener actualizaciones sobre las nuevas publicaciones, historias y eventos relacionados con FLW suscribiéndose a su *Boletín*.

## **El Órgano de Apelación de la OMC confirma las restricciones coreanas a las importaciones japonesas**

El 11 de abril, el Órgano de Apelación de la OMC revocó una decisión previa a las restricciones sudcoreanas y el análisis a los alimentos japoneses importados, encontrando que la prohibición a los productos alimenticios provenientes de las prefecturas japonesas potencialmente afectadas por la radiación del accidente de Fukushima Daiichi no era demasiado restrictiva. La decisión anula la previa Resolución del Órgano de Solución de Controversias de la OMC, donde un panel halló que el mantenimiento de ciertas medidas implementadas por Corea del Sur en la llamada de alerta a raíz del accidente de Fukushima eran incompatibles con las obligaciones del país bajo el Acuerdo de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias-(Sanitary and Phytosanitary Measures – SPS). La última regulación significa que Corea del Sur puede mantener la prohibición, y otros países con similares prohibiciones - como Hong Kong, Macao, Taiwán y China – probablemente enfrentarán menos presión para levantar las prohibiciones. En 2012, antes de la prohibición, Corea del Sur importó 5 000 TM de productos pesqueros de ocho prefecturas japonesas afectadas, por un total de 40 000 toneladas.

**Fuente:** INFOFISH *Trade News* 8/2019

## NOTICIAS ASIA-PACÍFICO

### **Japón: Rigurosas inspecciones a los productos pesqueros de Corea del Sur**

El Ministerio de Salud anunció que reforzará las inspecciones de los lenguados y otros productos pesqueros importados desde Corea del Sur a partir de junio 2019, informando que la medida se puso en práctica por casos de intoxicación alimentaria reportados en el país. El gobierno niega que el movimiento intente contraatacar la prohibición surcoreana sobre los productos provenientes de Fukushima y otras siete prefecturas comprendidas en el desastre nuclear del 2011 en la prefectura nororiental japonesa. Mientras se espera un incremento de las importaciones desde junio hasta marzo, se informó que se inspeccionará el 40% de las importaciones registradas, duplicando el actual 20%. Igualmente el próximo mes se monitoreará tres tipos de productos pesqueros y erizos de mar de todos los países. Se decidirá si continuará la medida más allá de junio después de verificar los resultados. Dependiendo de los resultados de las inspecciones de muestreo, se considerará realizar análisis a todas las importaciones de productos pesqueros.

El año pasado 82 personas en Japón sufrieron intoxicación alimentaria en siete casos al consumir lenguado proveniente de Corea del Sur con parásitos. El Ministerio de Relaciones Exteriores de Corea del Sur comunicó que conoce la medida del gobierno japonés y que Seúl supervisará de cerca el asunto, agregando que tomará medidas si es necesario.

**Fuente:** INFOFISH *Trade News* 11/2019

### **Australia: Nuevos cursos virtuales de HACCP y VASSP**

Integrity Compliance Solutions (Australia) ofrece una gama completa de opciones de capacitación global en soporte técnico ad-hoc, especializándose en soluciones integrales en seguridad agro-alimentaria, evaluación de riesgo de fraude alimentario y asesoramiento en defensa. La compañía recientemente comunicó el inicio de nuevos cursos cortos a través de su plataforma virtual de amplia capacitación abarcando HACCP (Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos), VACCP (Control de Puntos Críticos de Evaluación de Vulnerabilidad) y TACCP (Control de Puntos Críticos de Evaluación de Amenazas), para asistir a las empresas a cumplir con sus requerimientos de las normas de GFSI (Iniciativa de Seguridad Alimentaria Global). Los cursos de HACCP se diseñaron para procesadores como cursos cortos de actualización (3 horas) para Gerentes de Aseguramiento de Calidad o Supervisores de Control de Calidad que solo necesitan un curso de actualización, posiblemente para su próxima auditoría.

El módulo de vigilancia de la Defensa Alimentaria & del Fraude Alimentario abarca los requisitos regulatorios del GFSI, los métodos de evaluación de riesgo y un módulo que incluye todos los documentos que se necesitan para realizar la Evaluación de Vulnerabilidad, ambos en ejemplos escritos y prácticos. Los precios del curso van de AUD 100 a 300. Por más información acceda a: <https://integritycompliance.com.au>

### **Vietnam: certificación para beneficiar a pequeños productores**

El Aquaculture Stewardship Council (ASC) promovió un Nuevo Grupo de Metodología de Certificación en Vietnam, que estará postulándose para la certificación ASC, más accesible a los pequeños productores. Según el Programa de Evaluación del ASC, este grupo ayudará a mejorar más las prácticas de acuicultura alrededor del mundo, sin bajar los considerables requerimientos de los estándares del ASC. También permitirá que los pequeños productores se asocien para implementar colectivamente los requerimientos de los estándares del ASC, permitiéndoles compartir costos y recursos involucrados al cumplir con estos requerimientos y auditarlos. La certificación grupal permitirá a los productores de menor escala unirse como grupo para implementar colectivamente los requisitos de los estándares ASC. Esto les permite compartir los costos y recursos involucrados en cumplir con estos requisitos y auditarlos. Si bien permitirá que los productores más pequeños soliciten colectivamente la certificación, los requisitos aplicables de la norma siguen siendo los mismos, y cada parte del grupo debe cumplir con estos requisitos para lograr la certificación.

La certificación de grupo se desarrolló por ASC durante varios años, guiada por un grupo de trabajo técnico compuesto por partes interesadas, incluidos representantes de la industria, científicos y ONG. El

proceso involucró las consultas públicas y a siete grupos piloto en Indonesia, Vietnam, Bangladesh y Finlandia

La nueva metodología de Certificación de Grupo ahora está disponible en el sitio web de ASC: [www.asc-aqua.org/what-we-do/programme-improvements/group-certification](http://www.asc-aqua.org/what-we-do/programme-improvements/group-certification) (pdf). Se seguirá un período efectivo de seis meses antes de que las auditorías puedan realizarse utilizando la metodología, esto le permite a ASC proporcionar herramientas adicionales para implementar la metodología y dar a los productores y auditores tiempo para familiarizarse con la metodología.

**Fuente:** INFOFISH *Trade News* 7/2019

### **Hong Kong: Muestras de sushi y sashimi no cumplen los estándares de seguridad alimentaria**

A los consumidores frecuentes de sashimi de atún se les advirtió por parte del organismo de contralor a ser cuidadosos sobre el contenido de mercurio en sus dietas, después de que un estudio encontró niveles alarmantes de metales pesados en especímenes destinados a su consumo en forma crudo. Las reglamentaciones establecen que ningún alimento sólido vendido en Hong Kong debe contener mercurio a un nivel superior a 0,5 ppm. Sin embargo, según el análisis del comité del Consejo del Consumidor, de 19 muestras de sashimi de atún recolectado de restaurantes locales y supermercados, se encontraron 10 muestras con niveles excesivos de metilmercurio que excedían el límite de Hong Kong en un rango de 6% a casi 200%. En otra muestra de atún se encontraron parásitos, específicamente gusanos redondos. En el análisis de 31 muestras de salmón crudo también se encontró que una contenía parásitos.

**Fuente:** <https://www.scmp.com/news/hong-kong/health-environment/article/3006267/hong-kong-sashimi-lovers-beware-watchdog-finds#KyTo3FehpuEPIYDs.99>

## **NOTICIAS DE EUROPA**

### **Centro de investigación conjunto establece un Centro de Información sobre Fraude y Calidad Alimentaria**

El Centro de Investigación Conjunto de la Comisión Europea estableció un Centro de Información sobre Fraude y Calidad de los Alimentos que pretende producir y dar sentido a la información científica para proteger la autenticidad y la calidad de los alimentos abastecidos a la UE. Realizó su reunión técnica inaugural en Geel, Bélgica, en diciembre de 2018 para identificar las brechas actuales en el registro del material forense de alimentos existente e identificar las formas de llenar esas brechas mediante la utilización de un enfoque participativo para involucrar a expertos delegados de las Autoridades Competentes de los Estados miembros en los controversias. Se identificaron cinco áreas temáticas relevantes, que proporcionarán el foco de trabajo para el Centro de Conocimiento: i) Organización de actividades de detección de fraude alimentario en los Estados Miembros e intercambio de información, ii) Métodos analíticos y capacidades de medición de los Estados miembros, iii) Sistemas de alerta temprana, iv) Composición de la base de datos e intercambio de ésta, v) Análisis de vulnerabilidad.

**Fuente:** Megapesca Lda FishfilesLite Services  
[www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

### **La UE se niega a levantar las restricciones a la importación de raciones y alimentos de Fukushima**

La Comisión y los Estados Miembros debatieron la solicitud del Gobierno de Japón de levantar las condiciones especiales que rigen la importación de raciones y alimentos procedentes de Japón tras el accidente de la central nuclear de Fukushima (prevista para ser inspeccionada antes del 30 de junio de 2019). Se proporcionó una actualización sobre el estado actual de la planta de energía nuclear y la eliminación del agua de refrigeración contaminada. El Comité acordó una nueva reducción gradual de las medidas, pero no estaba a favor de un levantamiento completo en este momento.

**Fuente:** Megapesca Lda FishfilesLite Services [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

## **Informe sobre un estudio de referencia de norovirus en ostras cosechadas en la UE**

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria publicó un informe sobre un estudio de referencia de norovirus en ostras cosechadas en la UE. De dos años de toma de un total de 2,180 muestras válidas de las áreas de producción y de 2,129 muestras de los centros de despacho, la prevalencia de infección en las áreas de producción se estimó en 34,5% (IC: 30,1-39,1%), mientras que en las partidas de los centros de despacho fue de 10,8% (IC: 8,2-14,4%), aunque en muchos casos los resultados fueron inferiores al límite de cuantificación.

Los análisis mostraron un fuerte efecto estacional, con una mayor contaminación en el período de noviembre a abril, así como una menor contaminación para las áreas de Clase A que para otras clases. EFSA sugiere que los criterios microbiológicos bacteriológicos actuales aplicables a los moluscos bivalvos vivos podrían complementarse con un criterio de norovirus, pero EFSA también reconoce los desafíos analíticos de la detección a niveles cercanos al Límite de Cuantificación de los métodos existentes.

**Fuente:** Megapesca Lda FishfilesLite Services [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

## **Malta: Informe de misión de auditoría**

La Comisión de DG SANTÉ publicó un informe de una misión de auditoría realizada en Malta en marzo de 2019, para evaluar los sistemas nacionales de control de inocuidad de los alimentos que rigen la producción y la comercialización de los productos pesqueros. Se encontró que los controles oficiales en la producción primaria no se realizaron previos al 2018 y, que para ciertos sectores, solo comenzaron inmediatamente antes de la auditoría, conjuntamente con procedimientos recientemente documentados (listas de control). La Autoridad Competente no tenía acceso a los datos de registro de los barcos pesqueros y no pudo establecer controles sanitarios sobre este sector. La supervisión de las zonas acuícolas y de desembarque fue igualmente limitada o inexistente. Se les permitió a varios establecimientos continuar sus operaciones sin una aprobación válida o se les otorgó la aprobación a pesar de los obvios incumplimientos. No se realizaron las verificaciones requeridas para histamina, parásitos y características organolépticas (frescura). En general, la Comisión declaró que los controles implementados por las Autoridades Competentes Maltesas (la Dirección de Regulación Veterinaria y la Dirección de Salud Ambiental) eran seriamente deficientes en una multitud de áreas y, por ende, no permiten la implementación adecuada y efectiva de los requerimientos impuestos por la UE.

Es notorio que semejantes incumplimientos sanitarios tan extensos (significativamente peores que en la mayoría de terceros países) se detectaron en el Estado Miembro de la UE que proporcionó dos de los últimos tres Comisionados de Pesca de la UE.

**Fuente:** Megapesca Lda FishfilesLite Services  
[www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

## **NOTICIAS AFRICANAS**

### **Misión a Ghana: DG SANTE informa sobre carencia de higiene y aditivos ilegales**

DG SANTE realizó una misión a Ghana en febrero de 2019, con el objetivo de evaluar el sistema de control sanitario para los productos pesqueros exportados a la UE y realizar un seguimiento de los hallazgos de la misión anterior del 2013.

El equipo de auditoría encontró una serie de carencias en las instalaciones y en relación con la estructura y las operaciones que afectan la higiene y la trazabilidad. La Autoridad Competente, la Autoridad de Normas de Ghana, también permitió que un procesador de sepia utilizara aditivos ilegales para blanquear el producto (un derivado de amina alifática y peróxido de hidrógeno). Los métodos de análisis de laboratorio no estaban en concordancia con la legislación de la UE, y el tiempo de respuesta de las muestras fue demasiado lento, impactando en la toma de las medidas correctivas realizadas oportunamente basadas en los resultados.

Además, los controles oficiales sobre los productos pesqueros listos para consumir no incluyeron a la *Listeria monocytogenes*. La auditoría también encontró que en algunos establecimientos el atún

congelado en salmuera se procesaba en lomos para exportar a la UE (crudos) no estando etiquetados como indicados solo para el enlatado.

También se encontró controles débiles sobre las materias primas importadas para su procesamiento y subsecuente exportación a la UE, muchas de las cuales no estaban certificadas en concordancia con las regulaciones de la UE. Con respecto a las 9 recomendaciones de la auditoría de 2013, se encontró que la implementación de las acciones correctivas anunciadas fue efectiva con respecto a cinco, parcialmente efectiva para tres e ineficaz para dos recomendaciones, relacionadas con las condiciones de higiene de las instalaciones y los controles sobre las materias primas importadas. La Autoridad Competente presentó un plan de acciones correctivas, posteriormente aceptado por la Comisión.

**Fuente:** Megapesca Lda FishfilesLite Services [www.megapesca.com](http://www.megapesca.com)

*Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a:*  
<http://e-newsletter.infofish.org/>

**Editor:** Joelyn Sentina, INFOFISH, Malaysia.

**Edición Técnica:** Esther Garrido Gamarro, FAO, Roma, Italia. Ian Goulding, IAFI

**Traducción al idioma español:** Nelson Avdalov, Gloria Scelza - INFOPESCA, Montevideo, Uruguay.

**Traducción al idioma portugués:** Carlos Lima dos Santos, Rio de Janeiro, Brasil.

**Traducción al idioma francés:** Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjan, Côte d'Ivoire