

**Congreso Mundial Pesquero 2007**

El *Congreso Mundial Pesquero 2007* se realizará en Dublín, Irlanda, del 25 al 27 de septiembre 2007, en el Centro de Conferencias del Parque Croke (Croke Park Conference Centre), en el centro de Dublín. Es enorme el interés inicial de los delegados, y estamos encantados de anunciar que más de 300 profesionales relacionados a la industria de la pesca mostraron interés en asistir a través de la página web. Por mayores detalles sobre el Congreso, informarse en <http://www.worldseafoodcongress07.com> o en la página de la IAFI, <http://www.iafi.net>

**Nueva Página Web de la IAFI**

En la nueva página web, se adicionaron nuevas secciones para mejorar el sitio. La sección de *Publicaciones* cuenta con ediciones anteriores y actuales del *Inspector de Pescado* en sus versiones en inglés y español. La sección de *Recursos* tiene presentaciones sobre el último Congreso realizado en Sydney, Australia. El *listado de los Miembros del Directorio* de la IAFI se agrandó con el "currículum vitae" y fotografías de los directores, mientras que la de *Solo Miembros* contiene información exclusiva y presentaciones. Se agregaron nuevas herramientas de informática para mantener a los lectores actualizados con la Asociación, con la red de la IAFI y el mundo de la industria pesquera. El *Calendario de Eventos* que se observa en el lado izquierdo de la página ofrece un panorama general de los eventos en el mundo de la pesca y, con solo hacer click allí, se puede acceder a la información sobre ellos.

Para estar siempre informado sobre las actividades de la IAFI, puede unirse a la lista de e-mails de la IAFI. Si desea que las actualizaciones de la página web les sean enviadas directamente, puede suscribirse a la IAFI RSS Feed. En <http://www.iafi.net> se puede informar sobre la IAFI y sus actividades.

**La Declaración Madison sobre Contaminación con Mercurio**

La declaración resume las conclusiones científicas y técnicas presentadas por cuatro paneles de expertos, y la síntesis crítica de los manuscritos y de las sesiones plenarias de la *Octava Conferencia Internacional sobre Mercurio como Contaminante Mundial (Eighth International Conference on Mercury as a Global Pollutant)*, realizada en Madison, Wisconsin, EEUU, del 6 al 11 agosto 2006. Los 1150 participantes inscritos en esta conferencia constituyen un cuerpo diverso, multinacional de expertos técnicos y científicos sobre la contaminación ambiental por mercurio. En la declaración se informa sobre los principales hallazgos y conclusiones de los principales temas en cuestiones políticas referentes a las fuentes atmosféricas del mercurio, de la exposición al metil mercurio y sus efectos sobre el hombre y la vida silvestre, y las consecuencias socio-económicas de la contaminación, la presencia de este metal en las capturas contaminadas. Se puede acceder a los detalles de la reunión y a la declaración a través de la página web, ([http://www.precaution.org/lib/madison\\_declaration\\_070315.pdf](http://www.precaution.org/lib/madison_declaration_070315.pdf))

**Fuente:** Liz Brown, Assistant Professor, Alaska Sea Grant Marine Advisory Program, School of Fisheries and Ocean Sciences, University of Alaska, Fairbanks, Alaska, USA

<http://seagrant.uaf.edu/map>

**Evaluación de Riesgo Microbiológico en Países en Desarrollo**

A pesar de que la globalización y liberalización del comercio mundial de alimentos, ofrece muchos beneficios y oportunidades, también presenta nuevos riesgos. Ya que los alimentos son distribuidos a grandes distancias desde los lugares de producción, procesamiento, y empaque, existe un gran riesgo de transmisión transfronteriza de agentes infecciosos y de exposición de los consumidores a nuevos peligros. En este contexto, el acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, instituyó una nueva disciplina, requiriendo que las medidas sanitarias establecidas para proteger la vida y salud de los seres humanos, animales o plantas, se basen en evidencias científicas o en evaluación del riesgo según las circunstancias. Este acuerdo anunció el desarrollo de nuevos instrumentos de control relacionados al mejoramiento de la seguridad alimentaria, tal como el análisis de riesgo, que incluye la evaluación de riesgo microbiológico-ERM (microbiological risk assessment-MRA).

La evaluación de riesgo se desarrolló en los niveles nacionales e internacionales como un acercamiento sistemático y objetivo para evaluar la información relacionada con riesgos microbiológicos en alimentos y los riesgos que ellos acarrearán. Este proceso se catalizó en los requerimientos del comercio internacional de alimentos, en el sentido de que las medidas sanitarias se basen en evidencias científicas sólidas y evaluaciones de riesgo adecuadas. Todos los países, incluyendo los países en desarrollo, necesitan comprender y utilizar la ERM. Es un recurso intensivo, que se demostró por ciertas evaluaciones realizadas en países industrializados. Sin embargo, cuando se utiliza en las circunstancias apropiadas, ofrece muchos beneficios. El proceso de aplicación del ERM, mejora el conocimiento de los principales temas, permite una evaluación objetiva de las opciones de manejo de riesgo, y provee una justificación científica para las acciones. A pesar de que las diferencias entre los países en desarrollo y algunos industrializados, es bastante grande con respecto a la ERM, muchos países en desarrollo reconocen la necesidad de por lo menos entender y utilizar la ERM. Este proceso requiere el desarrollo de infraestructura y la mejora de la consulta científica y técnica, mientras se realiza la óptima utilización de los recursos limitados. Las organizaciones internacionales, tales como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO, están en posición de ofrecer a los países guía, entrenamiento, recursos de información y asistencia técnica para desarrollar y/o fortalecer la infraestructura de la seguridad alimentaria. La cooperación y colaboración realizadas en todos los niveles son necesarias para que tales esfuerzos sean exitosos y se asegure la ERM, como un instrumento de la seguridad alimentaria, esté disponible para todos los países.

**Fuente:** Cahill S. M. Jouve J.-L., Journal Food Protection 67 (9): 2016-2023 (2004)

**NOTICIAS DE ÁFRICA****Red Africana de Seguridad y Tecnología de los Productos Pesqueros**

La Red Africana de Seguridad y Tecnología de los Productos Pesqueros (African Fish Safety and Technology Network) existe desde 2003. Los colegas de la IAFI, la Dra. Luisa Arthur (Mozambique), la Dra. Nancy Gitonga (Kenia) y el Sr. Clifford Frimpong (Ghana) han sido instrumentos en la creación de la red, que fue introducida a un grupo mayor de colegas durante el Taller Regional sobre Tecnología, Utilización y Garantía de Calidad de los Productos Pesqueros (Regional Workshop on Fish Technology, Utilization and Quality Assurance), (anteriormente Consulta de Expertos sobre Tecnología de la Pesca en África - Expert Consultation on Fish Technology in Africa) realizada en Tanzania en 2005. En esa reunión se seleccionaron a cuatro personas para bosquejar un "plan de trabajo" para la red. Hasta ahora, desarrolló términos de referencia, constitución, el plan de negocio (que debe todavía ser adoptado) e información recopilada sobre proyectos, problemas, fuerzas y debilidades en algunos de los países miembros. Actualmente, está en el proceso de recopilar detalles sobre los expertos en varias áreas de utilización de pescados, en el continente africano y en otros lugares, y por eso puede ser convocada y poner en práctica los programas de la red. También, se están haciendo planes para la reunión general de todos los países miembros, y así iniciar los programas de la red.

El coordinador de la Red es Clifford Frimpong (frimcliff@yahoo.co.uk). La red cuenta con el apoyo de FAO a través de la Dra. Yvette Dieu-Ouadi, Fishery Industry Officer, FAO, Rome, Italy, Tel: 3906 57053251, Fax: 3906 57055188, E-mail: [yvette.dieuouadi@fao.org](mailto:yvette.dieuouadi@fao.org)

**Mauricio: Taller Regional**

Asistieron veinticuatro (24) participantes, de siete (7) países de la Comunidad para el Desarrollo del Sur de África (South African Development Community-SADC), (Mauricio, Mozambique, Namibia, Seychelles, Sudáfrica, Tanzania y Zambia) al Taller Regional sobre Procesamiento, Garantía de Calidad y Rastreabilidad de Pescados (Regional Workshop on Fish Processing, Quality Assurance and Traceability), del 18 al 23 de febrero 2007, en Port Luis, Mauricio.

El taller fue organizado por INFOSEA-INFOPECHE y el gobierno de Mauricio, con la ayuda de FAO. El equipo internacional de instructores incluyó a expertos de países en desarrollo: Dr. Amadou Tall (Senegal, INFOPECHE), Dr. Carlos Lima dos Santos (Brasil), Dra. Luisa Arthur (Mozambique, INFOSEA), Dr. Mainza Kalonga (Zambia), Dra. Mwanaidi Mlomba (Tanzania), Dr. Nils Kristian Sorensen (Noruega), Dr. S Hanoomanjee (Mauricio), y Dr. S. Subasinghe (Sri Lanka, INFOFISH).

Más detalles sobre el evento se pueden obtener de la Dra. Luisa Arthur, INFOSEA, Windocheck, Namibia, y el e-mail: [luisa.arthur@gmail.com](mailto:luisa.arthur@gmail.com)

**NOTICIAS DE PAÍSES ÁRABES****Marruecos: Taller sobre Normas de Pesca y Acuicultura de la UE**

Se realizó, del 27 al 29 de marzo 2007, un Taller sobre Normas de Pesca y Acuicultura de la UE (Workshop on EU Fishery and Aquaculture Standards), en Agadir, Marruecos. El primer día del taller se explicó la legislación alimentaria de la UE, y particularmente la reglamentación relacionada a los productos de la industria pesquera y de la acuicultura. Fue dirigida por 3 representantes de la Comisión Europea (DG SANCO) y 6 expertos europeos y locales. Los dos días siguientes fueron dedicados a visitas in situ (por la mañana), y a la presentación de informes (por la tarde). Se realizaron sesiones paralelas, en grupos pequeños de 10-13 participantes como máximo ([http://www.foodinfo-europe.com/events\\_070327\\_maroc.html](http://www.foodinfo-europe.com/events_070327_maroc.html)).

**NOTICIAS DE ASIA****China: Designado nuevo miembro del Consejo de la IAFI**

La Presidente Jayne Gallagher designó al Dr. Li Xiao-chuan para la Junta Directiva de la IAFI, como Director Regional para Asia. El Dr. Xiao-chuan, Presidente del Comité Nacional de Normas de China sobre Pescados y Productos Pesqueros, se incorpora con 30 años de experiencia en Inspección y Control de Calidad de Pescado.

**NOTICIAS DE EUROPA****Talleres realizados en países en desarrollo sobre los estándares de importación de alimentos en la UE**

La Comisión Europea (CE), está organizando talleres de entrenamiento para entrenar a funcionarios de control de alimentos de países en desarrollo para la verificación del cumplimiento de los requisitos de la UE. Se realizarán siete talleres en 2007, cinco de ellos con una duración de tres días sobre los productos de la pesca y de acuicultura. Están destinados al personal de las autoridades competentes, de terceros países, particularmente de países en desarrollo. Se realizarán en África, Asia y América Latina, y los eventos en cada región estarán dirigidos específicamente a los participantes de esa región. Representantes de la industria podrán participar, siempre que se paguen sus gastos. En promedio, cada taller tendrá alrededor de 60 participantes, de los cuales el 25% puede venir del sector privado.

Los temas a ser tratados incluyen: (a) Los problemas enfrentados por la industria en el sector agrícola/pesquero, de procesamiento y de distribución de la región concerniente; (b) Principales aspectos de la legislación alimentaria de la UE, incluyendo los recientes progresos en la legislación alimentaria, sobre la higiene alimentaria y la reglamentación de la sanidad vegetal; (c) Impacto de la política de la UE en los productores de alimento; (d) Organización de controles oficiales, y (e) El papel del Servicio Veterinario y Alimentario en la supervisión de la aplicación de la legislación de la UE.

Cualquier persona interesada en participar en los talleres debe entrar en contacto con las autoridades competentes de su país. Para terceros países, la autoridad competente nacional, propone los participantes directamente al organizador, quien entonces pone a consideración la lista a la Comisión para la necesaria aprobación. A la firma Aplicación Europea de Tecnología y Servicios (European Application of Technology and Services -AETS) en sociedad con la Asociación Española para la Estandarización y Certificación (Spanish Association for Standardization and Certification -AENOR) y a AINIA se le concedió el contrato para organizar los talleres.

Ya se realizaron, tres de los talleres sobre productos pesqueros y acuícolas, en Agadir, Marruecos (27-29 marzo), en Port Louis, Mauricio, (22-24 mayo), y en Abu Dhabi, Emiratos Árabes Unidos (29-31 mayo). El resto de los talleres se realizarán en Puerto Varas, Chile (17-19 julio), y en la ciudad de Ho Chi Minh, Vietnam (18-20 setiembre).

**Fuente:** [http://ec.europa.eu/food/training/docs2007/thirdcountries\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/training/docs2007/thirdcountries_en.htm)

#### **Comisión Europea: Informe Anual sobre las Actividades de Entrenamiento 2006**

El informe describe las actividades bajo el Programa Mejor Entrenamiento para Alimento Más Seguro en 2006, e incluye el trabajo realizado internamente por la Comisión, antes de implementar el entrenamiento así como los programas de entrenamiento ellos mismos. También anticipa el 2007, y la estructura y provisión a largo plazo para el entrenamiento. El informe proporciona información útil sobre el trasfondo de la iniciativa, sus acciones actuales y su curso futuro a todos los empresarios, tanto dentro de la UE como a nivel mundial. El documento tiene 52 páginas y se puede descargar de la página de internet de la UE, [http://ec.europa.eu/food/training/btsf\\_ann\\_rep2006\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/training/btsf_ann_rep2006_en.pdf)

#### **SEAFOOD plus**

SEAFOOD plus es un Proyecto de Investigación Integrado apoyado por la UE. El objetivo estratégico de SEAFOOD plus, es reducir los problemas de salud y aumentar el bienestar entre los consumidores europeos, al aplicar los beneficios obtenidos por la promoción del consumo de productos seguros de alta calidad. SEAFOOD plus tienen 20 socios en 16 países. Más información puede obtenerse en la página de internet de SEAFOOD plus, <http://www.seafoodplus.org/>

#### **NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA**

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en setiembre 2007. 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@globo.com.br](mailto:dossantoscarlos@globo.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