

## GENERALIDADES

**IAFI: Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2009**

El 8º Congreso Mundial de Productos Pesqueros se realizará en Agadir, Marruecos, del 5 al 10 de octubre 2009. La IAFI - Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros - está invitando a participar en una nueva página en internet: <http://iafi-iasp.ning.com>. Es el lugar elegido para promover ideas y discusiones sobre los arreglos preparatorios para el evento.

**IAFI x REDPAN acuerdo temporal de miembros**

La IAFI (“Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros”) y REDPAN (“Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de los Productos de la Pesca”) establecieron un acuerdo otorgándoles una membresía temporal a los miembros de REDPAN válido hasta el 30 de setiembre 2009. Su objetivo es fortalecer la cooperación entre las dos asociaciones internacionales para promover y desarrollar las actividades de inspección, control de calidad y tecnología pesquera. Más detalles sobre el acuerdo pueden obtenerse de Roy Palmer: [palmerroy@hotmail.com](mailto:palmerroy@hotmail.com) o Carlos Lima dos Santos: [dossantoscarlos@globo.com](mailto:dossantoscarlos@globo.com).

**Melamina e Inocuidad Pesquera**

Los informes de detección de melamina en harina de pescado y raciones importados por ciertos países causan preocupación con respecto a la inocuidad de los peces que reciben dicha alimentación. Una encuesta en supermercados de Estados Unidos sobre camarón, bagre, tilapia, salmón, anguila y otros tipos de peces reveló que había melamina en el 31,4% en concentraciones superiores al límite de detección (LOD). En 10/105 de las muestras (9,5%) se la encontró en niveles de 51 a 237 µg/kg. La FDA concluyó que el nivel de melamina y sus análogos por debajo de 2,5 ppm en alimentos, con excepción de los preparados para lactantes no son preocupantes para la salud pública. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) recomienda una ingesta diaria tolerable (IDT) de 0,5 mg/kg de peso corporal/día para el total de melamina y sus análogos amelina, amelida y ácido cianúrico. Respuestas a las preguntas más frecuentes acerca de la presencia de esta sustancia en peces se ha resumido en una hoja informativa publicada en la página de Internet de GLOBEFISH: [www.globefish.org](http://www.globefish.org)

**FishTechDB: Regalo de Peter Howgate**

Peter Howgate se desempeñaba como Jefe de Sección de Estudios de Calidad, de Torry Research Station cuando se jubiló en diciembre de 1989, donando un tesoro para la comunidad mundial de tecnólogos e inspectores de productos de la pesca, la **FishTechDB**, que es una nueva base de datos bibliográficos de temas relacionados a la tecnología pesquera, desarrollada y mantenida por Peter. Donó generosamente su experiencia, tiempo y esfuerzo en su creación, pudiendo acceder la comunidad pesquera mundial a través del California Sea Grant, que alberga la FishTechDB (un archivo de Excel 9,5 MB) en la página de internet del Seafood Network Information Center (SeafoodNIC). Una introducción está disponible en: [http://seafood.ucdavis.edu/pubs/fishtechdb\\_info.htm](http://seafood.ucdavis.edu/pubs/fishtechdb_info.htm). El archivo de Excel con más de 9.000 entradas se muestra en: <http://seafood.ucdavis.edu/pubs/FishtechDB.ver01.xls>

**Fuente:** Dra. Pamela Tom, Directora del Seafood Network Information Center

**IFFO: Planes de certificación para productores de raciones**

La Asociación Internacional de Harina y Aceite de Pescado (“International Fishmeal and Oil Organization-IFFO”) informó que está desarrollando un nuevo sistema de certificación que permitirá a los productores de harina y aceite de pescado presentar sus certificados de rastreabilidad y sostenibilidad. Llamado el Código de Práctica Responsable, si se aprobó el pasado mes de octubre, permitirá a los productores acceder al proceso de auditoría a principios de 2009, entregándose las primeras certificaciones a fines de 2009.

**Fuente:** INFOFISH International, 4/2008: 18

## NOTICIAS DE ÁFRICA

**Taller de FAO sobre Tecnología, Utilización y Garantía de Calidad en la Pesca**

Al taller realizado en Agadir, Marruecos del 24 al 28 noviembre asistieron 24 participantes de 12 países (Camerún, Francia, Gabón, Ghana, Italia, Kenya, Marruecos, Nigeria, Senegal, Seychelles, Tanzania y Uganda). Se realizaron 22 presentaciones abarcando temas tales como la manipulación de los peces vivos, conservación del pescado fresco; procesamiento incluyendo ahumado y secado de pescado; evaluación de las pérdidas postcaptura, inocuidad y calidad; utilización de subproductos y requerimientos de acceso al mercado. Su objetivo es fortalecer la interacción y el intercambio entre las instituciones que realizan desde hace tiempo actividades internacionales de postcaptura pesquera, creando así un entorno propicio para el establecimiento de una red consolidada de investigación y desarrollo de la región africana.

#### **Namibia: Informe Final de la Inspección de la UE realizada en mayo 2008**

Este informe concluye que el actual sistema de control del *Ministerio de Comercio e Industria* (“*Ministry of Trade Industry-MTI*”), de la *Autoridad Competente* (“*Competent Authority-CA*”) y del *Departamento Sudafricano de Estándares* (“*South African Bureau of Standards (SABS)*”) como organismo de control técnico se basa en controles regulares y sistemáticos por inspectores capacitados a nivel local, así como por un director de la sede SABS. Estos controles cubren la mayoría de los requerimientos Comunitarios y están bien documentados. Sin embargo, siguen existiendo deficiencias, incluso en el desempeño de los inspectores locales SABS, en relación al seguimiento de las medidas correctivas, al insuficiente control del sistema HACCP y al fracaso para identificar las deficiencias operativas de higiene. La CA se encuentra todavía en condiciones de verificar y certificar las condiciones prescritas por el Certificado Sanitario de exportación. Sin embargo, el informe concluye que la fiabilidad del sistema está socavada y recomienda a la CA una serie de medidas destinadas a rectificar las deficiencias detectadas y mejorar el sistema de control actualmente en vigor.

**Fuente:** “Final report of a Mission carried out in Namibia from 13-23 May 2008”, DG (SANCO)/2008-7669 – MR - Final

#### **NOTICIAS DE ASIA**

##### **FAO: Conferencia Técnica y de Comercio sobre camarón**

La *Conferencia Técnica y de Comercio de FAO sobre Camarón* se realizó en Guangzhou, China, en colaboración con INFOYU, INFOFISH, el Ministerio de Agricultura de China, y el Gobierno Provincial de Guangdong del 6 al 7 de noviembre 2008. Esta conferencia reunió a casi 300 participantes, una sexta parte proveniente del exterior de China. Se destacaron los principales temas relativos a la producción, procesamiento, comercio y consumo de camarón a nivel mundial. Ya que Asia contribuye con la mayor parte de la producción, solo se realizaron presentaciones individuales de los diferentes países de la región. La situación del resto del mundo se limitó a presentaciones continentales. Aparte de esto, se destacaron los problemas y las tendencias de los principales mercados, los principales avances tecnológicos en la acuicultura del camarón y los recientes acontecimientos en los sistemas de certificación.

##### **Japón: Salmonella en alimento importado**

De un total de 353 muestras de 29 tipos de productos pesqueros importados por Japón se puso a prueba la prevalencia de *Salmonella* y el total de la población microbiana. La *Salmonella* entérica serotipo Weltevreden se aisló de 2 de las 47 muestras de camarón tigre negro. Los niveles de contaminación de *Salmonella* estaban entre  $\geq 30$  a 40 número más probable por 100g. Además, una muestra de camarón tigre negro y dos de camarón blanco dieron positivas para el gen *Salmonella invA* por el ensayo PCR. Aunque el principal conteo de bacterias aeróbicas fue mayor al de *Salmonella* 4 log UFC/g en la mayoría de las muestras analizadas, las dos muestras de camarón tigre negro de las cuales se aislaron tenían 7,48 y 5,18 log UFC/g respectivamente. Estos resultados indican la posibilidad de que el camarón importado contribuya a infecciones de origen alimentario. El mejoramiento de la calidad de los productos pesqueros es una cuestión importante, y la información sobre contaminación por patógenos debe comunicarse al país de origen con el fin de aumentar la inocuidad del producto. La mayoría de las muestras obtenidas en este estudio procedían del Sudeste Asiático.

**Fuente:** “*Salmonella prevalence in seafood imported into Japan*” by Asai et al, *Journal of Food Protection*, 71 (7), 2008: 1460-1464.

##### **Malasia: Restricciones a las importaciones de productos pesqueros cuestan €120 millones**

Las restricciones a las importaciones recientemente impuestas por la Unión Europea a los productos pesqueros provenientes de Malasia le costaron al país €120 millones. Se impusieron luego de que la auditoría realizada por la UE considerara que Malasia falló en asegurar la calidad e inocuidad de sus productos. El gobierno estableció un *Departamento de Inocuidad de Productos Pesqueros* (“*Seafood*

*Safety Bureau*”) con el objetivo de que los productos malayos cumplan con las normas internacionales. En este sentido, trabajará para revertir la prohibición impuesta por la UE a sus importaciones, buscando también nuevos mercados en China y Medio Oriente.

**Fuente:** *EUROFISH Magazine*, 5/2008: 10

## NOTICIAS DE EUROPA

### UE: Nuevas reglamentaciones contra la pesca ilegal y capturas de certificación obligatoria

El Reglamento CE 1005/2008 del 29 de setiembre de 2008 establece un sistema comunitario para prevenir, determinar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (IUU), publicándose en el Diario Oficial de la UE Nº L 286 del 20/10/08. Las disposiciones de este nuevo Reglamento entrarán en vigencia el 1 de enero de 2010.

El texto se encuentra disponible en la siguiente dirección:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:286:0001:0032:EN:PDF>

### UE: Nuevas reglamentaciones sobre certificados

Luego de un largo retraso la UE finalmente publicó dos Reglamentos, el 1250 y el 1251/2008 (véase el enlace más abajo) con respecto a los nuevos certificados que se implementarán en julio 2009 y agosto 2010. El primero introduce nuevos certificados para los productos de la pesca/acuicultura/moluscos bivalvos vivos. Sólo introduce pequeñas modificaciones a los certificados de sanidad de los animales. El segundo deroga todos los demás reglamentos relativos a los peces ornamentales, de acuicultura y productos relacionados (huevos y gametos) destinados a reproducción, engorde posterior o depuración natural en aguas de la UE antes del procesamiento (o no).

**Fuente:** <http://eur-lex.europa.eu/JOhtml.do?uri=OJ:L:2008:337:SOM:EN:HTML>

### UE: Informe Anual de Alerta Rápida

La DG SANCO de la Comisión Europea publicó su informe anual sobre el *Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Raciones* (“*Rapid Alert for Food and Feed-RASFF*”) para 2007. En 2007, un total de 2.976 notificaciones originales, 961 clasificadas como alertas y 2015 como notificaciones de información, se recibieron a través del RASFF. Aproximadamente el 21% de las alertas estaban relacionadas a productos de la pesca. El número de notificaciones referidas a los envíos de productos pesqueros con niveles de mercurio superiores al límite legal aumentó a 124, frente al 71 del 2006. Se presentaron menos notificaciones por residuos de antibióticos en productos de la pesca que el año anterior: 58 en 2007, comparadas con las 80 del 2006. Como anteriormente, la mayoría (35 notificaciones) estaban relacionadas a nitrofuranos y sus metabolitos en productos acuícolas provenientes de Asia. Veinte notificaciones estaban relacionadas con niveles altos de dioxinas y en particular de la dioxina similar a los PCB en el hígado de pescado en conserva (17) provenientes de Dinamarca (7), Polonia (8) Noruega (1) y Francia (1).

**Fuente:** *MEGAPESCA*, Octubre 2008.

## NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

### Reunión Regional de REDPAN

Asistieron ochenta y nueve (89) participantes en representación de 14 países del continente americano (Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Cuba, Chile, Ecuador, El Salvador, Honduras, México, Perú, Uruguay, Estados Unidos y Venezuela) a la *Segunda Reunión Regional de la Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de los Productos de la Pesca* (REDPAN) que se llevó a cabo en Guayaquil, Ecuador, del 13 al 17 de octubre 2008. También participaron representantes de Italia, España y de las organizaciones internacionales FAO, OIRSA e INFOPESCA. El evento fue organizado por REDPAN, INFOPESCA e INAPE (“*Instituto Nacional de Pesca de Ecuador*”) con el apoyo de FAO.

Se realizaron treinta y cinco (35) presentaciones en cuatro secciones técnicas: (I) inspección pesquera, control de calidad y comercio internacional, (II) inocuidad y calidad de los productos de la pesca comercializados en los mercados nacionales de la región, (III) desarrollo de nuevos productos, (IV) biotoxinas y moluscos bivalvos, y (V) actuación de REDPAN y temas relacionados. Estas presentaciones se incluyen en un CD preparado y distribuido por INFOPESCA.

Se eligió un nuevo Consejo Directivo para los próximos dos años:

Presidente- Nelson Avdalov (Uruguay),

Director de Inspección & Control de Calidad - Cesar Gentile (Argentina),

Director de Tecnología- Alex Augusto Gonçalves (Brasil),

Director de Inocuidad & Calidad de los Mercados Nacionales - Graciela Pereira (Uruguay),  
Coordinadores del Grupo de Estudio sobre Inocuidad de Moluscos Bivalvos y Biotoxinas-  
Alejandra Goya (Argentina) y Dinora Medina (Uruguay),  
Comité Asesor- Byron Gurdian (Costa Rica), Cecilia Solis (Chile), Doris Hernández (Cuba). Lucio  
Akio Kikushi (Brasil), Estela Ayala (Perú), Oscar García (Nicaragua) y Soraya Nassereddinne-  
Cheung (Canadá).

Por más información sobre la reunión contactar al Dr. Nelson Avdalov:

[Nelson.Avdalov@infopesca.org](mailto:Nelson.Avdalov@infopesca.org)

## NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

### EEUU : Cursos de Postgrado en Sistemas de Manejo de Calidad

El Marine Institute, St. John's, Terranova, New Foundland tiene el placer de añadir un nuevo curso (MIPG 4108M - **Sistemas de Manejo ISO**) al Certificado de Postgrado en Manejo de Calidad del programa. El curso abarca la norma ISO 9000 Sistema de Manejo de Calidad, ISO 14000 Sistema de Manejo Ambiental y OHSAS 18000 Sistema de Manejo de Inocuidad y Salud Ocupacional. El curso proporciona oportunidades de aprendizaje sobre la aplicación de estos sistemas y los procedimientos seguidos para su implementación en diferentes empresas e instituciones.

#### Cursos de Postgrado en Sistemas de Manejo de Calidad

##### Cursos ofrecidos – enero 2009

MIPG 4100M – Manejo de Calidad

MIPG 4102M – Sistemas de Seguridad Alimentaria

MIPG 4106M – Fundamentos del Manejo de Proyectos

MIPG 4108M – Sistemas ISO de Manejo

Tenga en cuenta que todos los cursos están basados en la web.

Información detallada se encuentra en la página principal de internet del Marine Institute:

<http://www.mi.mun.ca/program%20pages/Post%20Graduate%20Certificate%20Quality%20Management/index.htm>

### EEUU: Riesgo de botulismo en arenque de agua dulce (“alewives”) salado, no eviscerado

La FDA (“*U.S. Food and Drug Administration*”) está alertando a minoristas y operadores de servicios de venta de alimentos a no ofrecer a la venta los arenques de agua dulce “alewives” (también llamados “gaspereaux fish”) salados no eviscerados, porque este pescado podría contener la toxina del *Clostridium botulinum*.

La FDA considera como adulterado a cualquier pescado no eviscerado de más de cinco pulgadas de largo salado, seco o ahumado tal como el salado no eviscerado alewives/gaspereaux fish, porque podría contener la toxina del *Clostridium botulinum*. Hasta la fecha no se han informado de enfermedades asociadas a este producto. Información adicional puede hallarse en: [FDA Compliance Policy Guide on Uneviscerated Fish Products that are Salt-cured, Dried, or Smoked](#) and [RSS Feed for FDA News Releases \[what is RSS?\]](#)

**Fuente:** *FDA News*, 12 Dic. 2008.

### EEUU: La FDA insta al gobierno para que reconsidere las advertencias sobre el mercurio en pescados

La FDA (“*U.S. Food and Drug Administration*”) insta al gobierno a que modifique su recomendación de que las mujeres y los niños deben limitar la cantidad de pescado que consumen, argumentando que los beneficios del pescado superan los riesgos para la salud y que la mayoría de la gente debería consumir más pescado aún si contiene mercurio.

Si la proposición de la FDA es aprobada por la Casa Blanca se podría revertir la actual política de gobierno para ciertos grupos (mujeres de edad fértil, embarazadas, madres lactantes, bebés y niños) que pueden ser afectados por el mercurio contenido en ciertos pescados y por esta razón deberían limitar su consumo.

Estas recomendaciones alarmaron a los científicos de la *Agencia de Protección Ambiental*, quien las criticó en informes internos y calificó como “científicamente defectuosas e inadecuadas” afirmando que no estuvieron a la altura del “rigor científico demostrado sistemáticamente por la EPA”.

La FDA envió su proyecto de informe (una copia del cual fue obtenido por *The Washington Post*) a la Oficina de Gestión y Presupuesto de la Casa Blanca como parte de su esfuerzo para actualizar las recomendaciones sanitarias existentes. El informe sostiene que los nutrientes de los pescados, incluyendo a los ácidos grasos omega-3, selenio y otros minerales pueden aumentar el coeficiente intelectual de un niño en tres puntos. Informa que los grandes beneficios provienen de comer más de 12 onzas de pescado a

la semana, que es el límite actual recomendado para mujeres embarazadas, en edad fértil, madres lactantes y niños pequeños.

**Fuente:** Intrafish, 15 Diciembre 2008.

## **PUBLICACIONES**

### **REDPAN: Primer número del boletín trimestral**

El primer número de REDPAN (*Red Panamericana de Inspección, Control de Calidad y Tecnología de los Productos de la Pesca*) "RED-PAN NOTICIAS" se distribuyó en diciembre 2008. La nueva publicación tiene como objetivo mejorar la información y comunicación sobre inspección, control de calidad y tecnología pesquera en las Américas. Se espera que sea publicado trimestralmente (en forma digital) en idioma español con el apoyo de INFOPESCA.

Se puede acceder al boletín en: [www.infopesca.org](http://www.infopesca.org) y en [www.gipescado.com.br/redpan](http://www.gipescado.com.br/redpan)

### **Virus en alimentos**

Se publicó el informe sobre virus en alimentos "FAO/WHO Meeting Report- Viruses in Food: Scientific Advice to Support Risk Management Activities (Microbiological Risk assessment series 13)". El informe abarca los norovirus y el virus de la hepatitis A y los moluscos bivalvos como una importante combinación producto-virus. Se documentan las principales vías de transmisión, la persistencia en el medio ambiente y en los moluscos, su estabilidad durante el procesamiento, las medidas de descontaminación, la situación actual de la metodología para la detección de los virus e implicaciones para el control de estos patógenos y las opciones de manejo de riesgos.

Se puede acceder en: [http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra/Viruses\\_in\\_food\\_MRA.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra/Viruses_in_food_MRA.pdf)

### **Reino Unido: HACCP para animales de cría - incluyendo a la acuicultura**

Las compañías que procesan productos a base de carne, leche, aves de corral, huevos o pescado, ahora tienen acceso a estudios de casos para ayudar a sus proveedores a desarrollar sistemas de HACCP eficientes. Cada vez más el sistema HACCP se está aplicando a la producción agrícola de materias primas destinadas a la alimentación del ganado para garantizar la inocuidad del producto. En reconocimiento de ello la CFRA publicó un manual "HACCP in agriculture: livestock production" (CCFRA No. 33) acompañándolo con un estudio detallado de un caso sobre la cría de ganado vacuno destinado a la producción de carne.

Este manual y los suplementos se realizaron para ayudar a los agricultores a comprender que es el HACCP, como funciona y la forma de abordarlo por primera vez. Se publicaron cuatro estudios de casos adicionales para ayudar a producciones agrícolas específicas:

Crianza de cerdos para carne – Suplemento 2

Lechería - Suplemento 3

**Acuicultura - Suplemento 4**

Crianza de aves de corral para producción de carne y huevos - Suplemento 5

El manual principal está valuado en £30 por copia y los suplementos a £10 por copia (si se compra con el manual) o £20 por copia (si se compra solo).

**Órdenes de compra:** Carol Newman, CCFRA, e-mail: [pubs@campden.co.uk](mailto:pubs@campden.co.uk)

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en abril 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](mailto:dossantoscarlos@globo.com) , [dossantoscarlos@highway.com.br](mailto:dossantoscarlos@highway.com.br)

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

**Traducción al Español:** Nelson Avdalov, Gloria Scelza – INFOPESCA, Montevideo, Uruguay

**Traducción al Portugués:** Carlos Lima dos Santos, Rio de Janeiro, Brasil