

**GENERALIDADES****Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2011**

La Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (International Association of Fish Inspectors-IAFI) anunció que realizará en Washington, DC, EEUU, el Congreso Mundial de Productos Pesqueros del 3 al 5 de octubre 2011. El anfitrión será el Instituto Nacional de Pesca (US National Fisheries Institute-NFI). El tema del congreso será Productos Pesqueros + Comercio = Salud + Empleos.

En el evento promovido por sus miembros, participan los principales países productores de pescado con el apoyo de FAO y ONUDI. En el programa participarán destacados conferencistas de la industria de cada rincón del mundo.

La temporada otoñal es la ocasión perfecta para visitar la capital norteamericana. La reunión se realizará en el Omniium Shoreham, prestigioso hotel que ofrece precios razonables para los participantes. Llegar a Washington es fácil con las conexiones mundiales de los tres aeropuertos cercanos. Detalles adicionales del programa existente se encuentran en la página de la IAFI: [www.iafi.net](http://www.iafi.net) ¡Esperamos encontrarlo en Washington en 2011!

**Rancidez y salud humana**

Atendiendo la solicitud de la Comisión Europea, EFSA publicó una opinión científica sobre la seguridad del aceite de pescado destinado al consumo humano, incluyendo la consideración de los factores ligados a la rancidez. Los riesgos biológicos de seguridad alimentaria se consideran insignificantes. El estudio encontró que debido a la carencia de evidencia, no se podrá realizar una evaluación de riesgo cuantitativa y cualitativa de los riesgos químicos en relación a la rancidez del aceite destinado al consumo humano. Se indicó que los valores de peróxido y anisidina son los métodos químicos más confiables de medición. Sin embargo, no existe un conocimiento completo sobre el potencial negativo para la salud derivado del efecto de la oxidación de los productos originarios del aceite de pescado refinado. La información actual no permite establecer o recomendar valores máximos aceptables para estos dos índices. Por lo tanto no hay evidencia básica para establecer límites de rancidez.

**OBITUARIO**

Nuestro querido amigo y ex-colega, el Dr. Sumpeno Putro, falleció el miércoles 3 de noviembre 2010 en Yakarta, Indonesia. Era un perfecto caballero en todos los aspectos y sobre todo un amigo alegre, cariñoso, sincero y servicial. No hay duda de que le extrañaremos y de que será recordado por su gran círculo de amigos.

En reconocimiento a su excelente trabajo y a las contribuciones, tanto en Indonesia, así como a nivel internacional, fue galardonado con el título de Profesor de Tecnología de Procesamiento Pesquero por el Instituto Indonesio de Ciencias (LIPI) en 2008. Obtuvo un PhD en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Washington en 1982 y una maestría en el Instituto Central de Educación Pesquera, Mumbai, India en 1976.

Mientras trabajaba en el Ministerio de Agricultura de Indonesia fue adscrito a INFOFISH como asesor técnico de 1989-1990. De 1996-2001 fue designado como Agregado de Agricultura de la Embajada de Indonesia en Bruselas, Bélgica. De regreso a Indonesia se unió al Ministerio de Asuntos Marinos y Pesca como Director General de Desarrollo de Capacidades y Comercialización Pesquera de 2001-2005. A principios de este año, se postuló para la elección local en su ciudad natal y fue elegido como representante del Distrito de Gunung Kidul para el período 2010-2015.

También participó activamente en varias organizaciones en Indonesia, como la Comisión ISO y la Sociedad de Microbiología de Indonesia, dirigiendo a las dos. Se desempeñó como docente de la Universidad de Gajahmada, Yogyakarta (UGM) y de la Universidad Agrícola de Bogor (IPB).

Los que fuimos afortunados en trabajar con él en INFOFISH y en la Red FISHINFO y conocerlo a nivel personal siempre tendremos buenos recuerdos de este hombre genial de sonrisa fácil y buen humor. Compartimos la gran pérdida sufrida por su familia y seres queridos.

## NOTICIAS DE ÁFRICA

### **Senegal: Resultado de la Misión Oficial de la CE**

La Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO (Food and Veterinary Office of DG SANCO) informó sobre la misión realizada en Senegal en abril 2010. Se evaluaron los sistemas de control existentes que rigen la producción y puesta en el mercado de los productos pesqueros. Se encontraron ciertas mejoras desde la misión anterior de 2007, pero todavía con deficiencias. En particular, no existe inspección y control de los barcos de pesca artesanal que abastecen a la cadena exportadora para la UE, se encontró que las condiciones sanitarias de descarga y primera venta no son las adecuadas y que no están sujetas a la inspección regular. Se detectaron varios incumplimientos en barcos congeladores y en establecimientos procesadores, particularmente en términos de rastreabilidad y HACCP. Los sistemas de control oficiales existentes no se consideran equivalentes a los europeos, aunque el impacto de las carencias es menor ya que la mayoría de los productos que se exportan son pescados, cefalópodos y camarones enteros congelados o refrigerados. A la Autoridad Competente (Ministère de l'Economie Maritime, Direction des Industries de Transformation de la Pêche) se le solicitó que presente un plan de medidas correctivas para ser aprobadas por la Comisión.

### **Tanzania: 16ª Conferencia Bienal IIFET**

El Instituto Internacional de Economía y Comercio Pesquero (International Institute of Fisheries Economics & Trade- IIFET) anunció su 16ª Conferencia Bienal a realizarse en Dar es Salaam, Tanzania. El anfitrión es la Universidad de Dar es Salaam, con el apoyo de la Presidenta de IIFET Rebecca Metzner (FAO) y la Secretaría de IIFET. La fecha precisa y los temas se darán a conocer en breve, incluyendo una amplia gama de temas relacionados a la economía del comercio de productos pesqueros y acuícolas y al desarrollo y manejo de la acuicultura. Para obtener más detalles sobre el evento contactar a la Presidenta Rebecca Metzner o a la Directora Ejecutiva Ann Shriver (International Institute of Fisheries Economics & Trade, Department of Agricultural and Resource Economics, Oregon State University, Corvallis OR 97331 3601), [Ann.L.Shriver@oregonstate.edu](mailto:Ann.L.Shriver@oregonstate.edu), tel: 1.541.737.1416 fax: 1.541.737.2563, <http://oregonstate.edu/dept/IIFET/>

## NOTICIAS DE ASIA

### **INFOFISH: Asumió nuevo Director**

El Dr. Muhammad Ayub es el nuevo Director de INFOFISH, sustituyendo al Dr. Subasinghe, que fue director de la organización intergubernamental por más de una década. El Dr. Ayub, es natural de Pakistán, trae consigo una experiencia de más de 25 años en la administración e investigación pesquera. Obtuvo su PhD en Pesca y Acuicultura en la Universidad de Auburn, Alabama, EEUU y su MSc en Zoología en el Colegio Gubernamental de Lahore, Pakistán. En su haber consta con más de 45 trabajos publicados en revistas nacionales e internacionales.

**Zurce:** *INFOFISH International* 4/2010:23

### **India: Control de productos de acuicultura**

La Comisión Europea (CE) aprobó la Reglamentación que establece medidas excepcionales de control a aplicarse a la importación de productos acuícolas de India destinados al consumo humano. Luego de la inspección realizada en setiembre 2009, que evidenció ciertas deficiencias en el sistema de control de residuos en los productos de la acuicultura y la falta de capacidad de los laboratorios para detectar residuos de medicamentos veterinarios, exigido por la Directiva 96/23/CE, se estableció el requisito de examinar todos los envíos de camarón de este origen. En espera de la evaluación de un nuevo plan de monitoreo de residuos, la Comisión extendió la exigencia de análisis obligatorios para detectar la presencia de nitrofuranos y sus metabolitos a todas las exportaciones de productos de acuicultura.

**Fuente:** *MEGAPESCA FishFiles Lite*, 10 Jul. 2010

### **Vietnam: Certificado sanitario para importar productos pesqueros**

El 8 de setiembre el Ministro de MADR Cao Duc Phat, firmó la Circular N° 51-2010-04/BNN&PTNT modificando ciertos artículos de las circulares 25 y 06. Se establece que los productos acuícolas de origen animal importados para procesar y reexportar no están

obligados a ir acompañados del certificado sanitario expedido por la autoridad del país exportador.

Con respecto a la materia prima destinada a procesamiento y exportación, los propietarios tienen que registrarse con la autoridad sanitaria de la región (en lugar del Departamento de Sanidad Animal). Dentro de los tres días hábiles de recibir la solicitud válida la autoridad regional debe responder.

Las modificaciones se dieron a conocer en una de las tres reuniones (VASEP, Departamento de Aduanas de la Ciudad Ho Chi Minh y MADR) realizadas el 9 de setiembre, luego de que se confiscaran 12.500 toneladas de productos pesqueros y cárnicos de 500 contenedores en el puerto de Cat Lai, ya que los propietarios no presentaron los documentos requeridos por las Circulares 25 y 06.

**Fuente:** VIETFISH Vol. 7 Sep/Oct 2010

## **NOTICIAS DE EUROPA**

### **Premio WEFTA**

Felicitaciones al profesor Torger Borresen de la Universidad Técnica de Alimentos de Lyngby (Danish Technical University Food in Lyngby), Dinamarca, por recibir el Premio 2010 de la Asociación Europea Occidental de Tecnologías Pesqueras (West European Fish Technologies Association-WEFTA). Este prestigioso premio reconoce la destacada contribución a la ciencia y tecnología de los productos pesqueros. Este premio se estableció en 2008 y el Dr. Borresen es el tercero en recibirlo. Los ganadores anteriores son el Profesor Jörg Oehlenschläger (2008) del Instituto Max Rubner de Alemania (Max Rubner Institute) y Joop Luten (2009) Asesor Senior de UE Imares, Noruega. Más información en: <http://www.wefta.org/default.asp?ZNT=SOT1O223F0Z1>

**Fuente:** DG (SANCO) 2010-8521

### **Dinamarca: Informe de la Auditoria de la CE**

Este informe describe el resultado de una auditoria realizada por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de Dinamarca (Food and Veterinary Office) del 2 al 12 de marzo 2010, como parte del programa de auditoria general realizada a este país según el Reglamento (CE) N° 882/2004.

El responsable del sistema de control oficial de productos de la pesca (CCA) es la Administración de Alimentos y Veterinaria Danesa (Danish Veterinary and Food Administration), que forma parte del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Pesca (Ministry of Food, Agriculture and Fisheries). El control sanitario (instalaciones, productos pesqueros en establecimientos, granjas acuícolas, barcos factoría, etc) es realizado por la Administración de Alimentos y Veterinaria Danesa a través de oficinas regionales y locales. Los controles sanitarios a bordo de los barcos, los desembarques de pescado fresco y los desembarques directos de los barcos de estados miembros son responsabilidad de la Dirección de Pesca (Directorate of Fisheries) que pertenece al Ministerio de Alimentación, Agricultura y Pesca.

El equipo de auditores observó que los controles oficiales vigentes generalmente se realizan según lo especificado en el Plan Nacional Dinamarqués Multianual de Control. Se identificaron ciertas deficiencias que deben corregirse antes de que el sistema sea totalmente compatible con las exigencias comunitarias. Los planes de muestreo no cubren todos los parámetros requeridos por la reglamentación comunitaria (no hay análisis oficiales de agua en los establecimientos y hay un limitado análisis del hielo utilizado para enfriar el pescado). Las empresas poseen programas de control no siempre actualizados con respecto al sistema HACCP, no cubren toda la producción y no se implementan en su totalidad.

Se realizan una serie de recomendaciones a las autoridades danesas con el fin de rectificar las deficiencias identificadas y mejorar la implementación de las medidas de control.

**Fuente:** DG (SANCO) 2010-8521

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_id=2476](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_id=2476)

## **NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE**

### **Canadá: Conferencia de Tecnólogos Pesqueros del Pacífico**

La Conferencia de Tecnólogos Pesqueros del Pacífico (Pacific Fisheries Technologists Conference) se realizará del 13 al 16 de febrero 2011, en el Coast Plaza Hotel & Suites, 1763 Comox Street, Vancouver, BC. El Comité de Planificación 2011 (PFT 2011 Planning Committee) está trabajando en el programa e invita a participar a la industria pesquera,

instituciones académicas y agencias gubernamentales para este encuentro anual internacional de presentaciones, debates e interacción social. Se hará hincapié en el compromiso con una industria responsable y sostenible. Se presentará un interesante panel de conferencistas procedentes de diversos ámbitos (gubernamental, industria y universitario). Más detalles sobre el evento se encuentran en <http://www.ptffish.net>

#### **Canadá: Informe del resultado de la misión oficial de la CE**

La Oficina Alimentaria y Veterinaria de DG SANCO informó sobre la misión realizada en Canadá en setiembre 2009, con el objetivo de evaluar los sistemas de control de la producción de moluscos bivalvos vivos para exportar a la UE. La misión constató que el sistema canadiense difiere de los requisitos comunitarios con respecto a la clasificación de las zonas de captura/cultivo (basado en pruebas de calidad del agua en lugar de la carne de los moluscos). No existe un monitoreo de rutina o universal de fitoplancton nocivo. El muestreo de rutina y el control de las biotoxinas marinas no se extienden a las toxinas lipofílicas. Los métodos de laboratorio para detección de *E. coli*, *Salmonella* y toxinas lipofílicas utilizados en Canadá no están de acuerdo con los métodos de referencia de la Comunidad. Por lo tanto, a pesar de que el sistema de control existente es minucioso, la misión hizo varias recomendaciones con respecto a garantizar la equivalencia con las condiciones exigidas por la normativa comunitaria.

**Fuente:** MEGAPESCA *FishFiles Lite*, 10 Oct. 2010

#### **Canadá: Cursos de entrenamiento del Marine Institute de St. John, NF**

Este Instituto está ofreciendo a partir enero 2011 dentro de su Programa de Postgrado de Manejo de Calidad, los siguientes cursos: Manejo de Calidad, Sistemas de Seguridad Alimentaria, Fundamentos de Manejo de Proyectos y Sistemas de Gestión ISO. Tenga en cuenta que todos los cursos están basados en la web. La información detallada se puede encontrar en: <http://www.mi.mun.ca/QM/>

#### **EEUU: Aprobadas las Normas BAP sobre *Pangasius***

El Consejo de Directores de la Alianza Mundial de Acuicultura y el Comité de Supervisión de las Normas (SOC) de Buenas Prácticas de Acuicultura (BAP) aprobaron las normas de cultivo del *Pangasius*, ya disponibles en formato PDF en: [www.gaalliance.org/cmsAdmin/uploads/BAP-PangasiusF-810.pdf](http://www.gaalliance.org/cmsAdmin/uploads/BAP-PangasiusF-810.pdf).

#### **EEUU: El Senado aprueba reforma de leyes de seguridad alimentaria**

El Senado aprobó la reforma de la Ley de Seguridad Alimentaria. Los productores de alimentos estarían obligados a elaborar planes para reducir la contaminación en las instalaciones de producción. La FDA podría ganar mayor acceso a los registros de empresas, reforzar las inspecciones y, por primera vez, tienen el poder para confiscar alimentos. El proyecto de ley también exige que los importadores de alimentos verifiquen la seguridad de los proveedores extranjeros y de los alimentos importados. La medida transformaría a la FDA en un organismo de control con un nuevo poder para ordenar. Se debe conciliar con una versión de la cámara antes de que el presidente firme el documento. En 70 años la aprobación decisiva del Senado de la primera revisión importante de las leyes de inocuidad de los alimentos es un paso importante que otorga al gobierno nuevas herramientas de protección a los consumidores. Más detalles están disponibles en: [www.thomas.loc.gov/cgi-bin/query](http://www.thomas.loc.gov/cgi-bin/query)

### **NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA**

#### **REDPAN: éxito de la reunión celebrada en Santos, SP, Brasil**

La Red Panamericana de Inspección Pesquera, Control de Calidad y Tecnología (REDPAN) realizó su 16ª Reunión Regional en conjunto con el 4º Simposio Nacional de Pesca de Control de Calidad (SIMCOPE). El evento fue organizado en estrecha cooperación con FAO, INFOPECA, el Ministerio de Pesca y Acuicultura de Brasil y el Instituto de Pesca de Santos. Asistieron más de 120 participantes de varios países de América Latina y de diferentes estados de Brasil. El evento fue inaugurado por Altemir Gregolin (Ministro de Pesca y Acuicultura de Brasil), el Dr. Lahsen Ababouch (Jefe de Utilización y Mercadeo de Pescado, Departamento de Pesca, FAO, ONU, Roma) y Roland Wiefels (Director de INFOPECA, Montevideo, Uruguay). Por más información contactar al Dr. Nelson Avdalov, Presidente, PANFISH

([nelson.avdalov@infopesca.org](mailto:nelson.avdalov@infopesca.org)) y a la Dra. Cristiane Neiva ([crpneiva@pesca.sp.gov.br](mailto:crpneiva@pesca.sp.gov.br)), Directora, Laboratorio de Tecnología Pesquera, Instituto de Pesca de Santos.

## PUBLICACIONES

### **Higiene de los Alimentos. Textos básicos. Cuarta edición - 2009. Comisión del Codex Alimentarius - Programa Conjunto FAO / OMS de Normas Alimentarias**

Los textos básicos del Codex sobre higiene de los alimentos permiten entender de que manera se formulan y aplican las reglas y reglamentos en materia de higiene de los alimentos. Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (General Principles of Food Higiene) cubren desde la producción primaria hasta el consumo final, destacando los controles de higiene básicos que se efectúan en cada etapa. Esta publicación también contiene la descripción más utilizada a nivel internacional del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y las directrices para su aplicación, los principios para implantar y aplicar los criterios microbiológicos para los alimentos, y la guía para la realización de la evaluación de riesgos microbiológicos. Esta cuarta edición incluye los textos adoptados por el Codex Alimentarius hasta 2009. Es de utilidad para autoridades gubernamentales, industrias alimentarias y todos los manipuladores de alimentos y consumidores, así como docentes y estudiantes de higiene de los alimentos. También se encuentra disponible en idioma español y francés. Se puede visitar en:

[www.fao.org/docrep/012/a1552e/a1552e00.htm](http://www.fao.org/docrep/012/a1552e/a1552e00.htm)

### **FAO: Informe de Pesca y Acuicultura Nº 937: Informe del Taller de Expertos de FAO sobre la aplicación de medidas de bioseguridad para el control de la contaminación por *Salmonella* en la acuicultura sostenible, Mangalore, India (19-21 enero 2010).**

La FAO organizó este taller para obtener una mejor comprensión del origen de la contaminación y las estrategias que deben adoptarse para reducir al mínimo los riesgos de la salud pública debido a la presencia de *Salmonella* en productos de acuicultura. Los expertos concluyeron que (a)-aunque es un importante patógeno transmitido por los alimentos, los productos de la acuicultura rara vez participan en brotes de salmonelosis, (b)-los serotipos detectados en los productos crudos de acuicultura rara vez se detectan en casos de salmonelosis humana en los países importadores de pescado, (c)-se observan muy bajos niveles de prevalencia en los productos crudos de acuicultura en países desarrollados, pero esto no condujo a algún problema de salud pública significativo en estos países, (d)-se informaron de una gran variedad de vías por las que puede entrar el patógeno en el entorno de la acuicultura que van desde de la alimentación, animales silvestres, ganado doméstico, saneamiento deficiente y eliminación inadecuada de los desperdicios. Su control plantea grandes desafíos, particularmente en casos como el escurrimiento de la tierra durante las lluvias y el control de animales silvestres en el entorno de las granjas, (e)-las buenas prácticas de higiene durante la producción y las medidas de bioseguridad pueden reducir pero no eliminarlo en los productos, y (f)-actualmente no hay datos suficientes para realizar una evaluación cuantitativa del riesgo en la acuicultura. El informe puede consultarse en:

<http://www.fao.org/docrep/013/i1547e/i1547e00.pdf>

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en marzo 2011. 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; E-mail: [dossantoscarlos@globo.com](mailto:dossantoscarlos@globo.com)

**Editor Principal:** Amil Kumar - 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.