

GENERALIDADES

Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2011

La Asociación Internacional de Profesionales Pesqueros (*International Association of Seafood Professionals-IAFI*) en cooperación con el Instituto Nacional de Pesca (*National Fisheries Institute-NFI*) presenta el *Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2011 (World Seafood Congress 2011)* a realizarse del 1-6 de octubre en el Hotel Omni Shoreham, Washington D.C. El tema central de la conferencia será Productos Pesqueros + Comercio = Salud + Trabajos. Comenzará con dos días de talleres sobre los temas que interesan a la industria pesquera, seguidos por la principal conferencia de tres días de duración, con la oportunidad de realizar visitas técnicas el último día. El programa de este año atraerá a conferencistas de primer nivel en la industria pesquera de cada rincón del globo. Lo esperamos en Washington D.C.

Más información sobre el congreso se encuentra disponible en <http://www.iafi.net> o en http://www.iafi.net/files/iafiWashington2011_text.pdf

FAO/OMS: Solicitud de datos y convocatoria a expertos sobre enfermedades vinculadas a los alimentos

El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (*Codex Committee on Food Hygiene-CCFH*) solicitó a FAO/OMS que examinase la información disponible sobre las enfermedades parasitarias de origen alimentario (incluyendo a los parásitos de los pescados) para evaluar mejor el problema mundial asociado a ellos, los alimentos involucrados, los temas de salud pública, comercio y socio-económicos, y así poder identificar los grupos de alimentos - parásitos de mayor preocupación. Además, el CCFH solicitó información sobre las alternativas de manejo de riesgo disponible para el problema. Para cumplir con este objetivo el *Secretariado del Comité conjunto de FAO/OMS de Expertos en Evaluación de Riesgos Microbiológicos (Secretariat of Joint FAO/OMS Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment-JEMRA)* emitió una “*Solicitud de Datos y Convocatoria a Expertos sobre Enfermedades Parasitarias Vinculadas a los Alimentos*” (“*Call for Data and Experts on Foodborne Parasitic Diseases*”).

La FAO/OMS solicitó que las entregas de cualquier información relevante sean en forma electrónica o impresa. Se prefiere por e-mail (en caso de que la información no sea muy pesada) o en CD, en cualquiera de los idiomas oficiales de las Naciones Unidas (inglés, francés, español, árabe, chino, ruso), con un título corto y una breve descripción del contenido en inglés (si es posible). Se deben enviar a la siguiente dirección: Ms Concepcion Quevedo, Nutrition and Consumer Protection Division, FAO, Rome, Italy jemra@fao.org and Dr Kazuko Fukushima, Department of Food Safety and Zoonoses, WHO, Geneva, Switzerland foodsafety@who.int

Premio Peter Howgate 2011 para jóvenes tecnólogos

Clara Bah, investigadora del *Departamento de Ciencia de los Alimentos (Department of Food Science)*, Universidad de Otago, Nueva Zelanda ganó el Premio Peter Howgate 2011 para jóvenes tecnólogos de pescado. El valor del premio de €500 la ayudará a asistir a la *Conferencia del Instituto Neozelandés de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (New Zealand Institute of Food Science and Technology -NZIFST)* en Rotorua, Nueva Zelanda a fines de junio.

Clara que es Bachiller en Ingeniería Química de la Universidad Tecnológica de Malasia, llegó a Nueva Zelanda en 2008 y obtuvo su Maestría en la Universidad de Otago a fines de 2010.

Este premio honra la inmensa contribución de Peter Howgate al campo de la tecnología pesquera. Su propósito es apoyar a jóvenes científicos y tecnólogos con un prometedor futuro en la carrera de tecnología pesquera, ofreciéndoles ayuda financiera para viajar contribuyendo así al avance en la experiencia, conocimiento y habilidades del galardonado. Se destina específicamente a personas menores de 30 años.

Por más información, incluyendo detalles de cómo postularse para el año 2012 se ofrece en www.peterhowgateaward.com

Fuente: Ian Goulding, Secretary, Peter Howgate Award

NOTICIAS DE LOS PAÍSES ÁRABES

Argelia: Informe de la Misión de Inspección de la UE

La *Oficina Alimentaria y Veterinaria de la DG SANCO (Food and Veterinary Office of DG SANCO)* informó sobre la misión realizada en noviembre 2010, para evaluar las condiciones sanitarias de los productos pesqueros y moluscos bivalvos vivos, luego de la anterior misión realizada en 2009. Se encontró que se implementaron 7 de las 12 recomendaciones de la misión anterior. Aunque los controles resultaron generalmente satisfactorios, se observaron ciertas deficiencias en el monitoreo de metales pesados y una carencia de controles sanitarios en los barcos pesqueros. Con respecto al control de moluscos bivalvos, se encontró que era inexistente. No se aplicaron las recomendaciones realizadas en 2003. Por lo tanto, los controles no se pueden considerar equivalentes a los requeridos por la legislación europea. Se formularon nuevas recomendaciones solicitando a la Autoridad Competente (*Direction des Services Vétérinaires*) que presente un plan de medidas correctivas.

Fuente: FishFiles Lite - MEGAPESCA - Abril 2011.

Omán: Seminario sobre calidad de productos pesqueros en Muscat

Se realizó un seminario sobre calidad e inocuidad de productos pesqueros en el Hotel Crowne Plaza bajo el auspicio del Dr. Fuad bin Jaafar al Sajwani, Ministro de Agricultura y Pesca. Dirigiéndose a la audiencia el Dr. Sajwani informó que se les proporcionaría el conocimiento sobre los procedimientos necesarios para preservar los productos marinos y mantener la calidad e inocuidad para ayudar a proteger la salud.

El Dr. Hamad bin Said al Oufi, Subsecretario del Ministerio de Agricultura y Pesca informó que se pretendía promocionar el nivel de inocuidad de los productos marinos, dada la importancia de los recursos pesqueros como fuente de ingresos, constituyendo un pilar importante del desarrollo económico y un recurso particularmente renovable bajo un manejo científico racional.

Los temas que se trataron fueron: inocuidad, sistemas de control de calidad, valor nutricional del pescado, impacto de las radiaciones nucleares sobre el valor económico, evaluación de la eficiencia de los procedimientos aplicados en la calidad e inocuidad de los productos marinos. También se incluyó el tema de los parásitos así como las técnicas innovadoras en el procesamiento y preservación, las condiciones de las instalaciones para el pescado seco salado y las técnicas de procesamiento de pescado.

Fuente: Oman Daily Observer del 30 mayo 2011

NOTICIAS DE ASIA

Nuevo Proyecto Regional sobre procesamiento y comercialización de pescado de agua dulce

INFOFISH implementará en los próximos 3 años (2011-2014) un nuevo proyecto: *Promoción del Procesamiento y Comercialización de Productos Pesqueros de Agua Dulce (Promotion of Processing and Marketing of Freshwater Fish Products)*. El proyecto por un valor de U\$S1, 498 millones, será financiado por el *Fondo Común de Productos (Common Fund of Commodities -CFC)* y cofinanciado por INFOFISH y organizaciones asociadas. Se realizará en 5 países: Bangladesh, India, Indonesia, Pakistán y Sri Lanka. Se implementará bajo la supervisión del *Subcomité de Comercio de Pesca de FAO (FAO Subcommittee of Fish Trade)*. Su objetivo es promover la acuicultura sustentable de las especies de agua dulce en los países cubiertos por el proyecto, y el desenvolvimiento de la producción y comercialización de productos pesqueros de valor agregado. Ya se comenzó a trabajar en dos de los países, Sri Lanka e Indonesia, y próximamente se pasará a los 3 restantes.

Fuente: INFOFISH *International*, 2/ 2011: 62

NOTICIAS DE EUROPA

Suecia: Reunión de WEFTA

La *Asociación de Tecnólogos Pesqueros de Europa Occidental (West European Fish Technologists Association - WEFTA)* anuncia su 41ª reunión en Gotemburgo, Suecia, del 27-30 setiembre 2011. El tema de WEFTA 2011 es "*Pescado para el Consumidor Moderno*". Se pone énfasis en responder a las demandas del consumidor moderno con respecto a la sustentabilidad, presentación/acondicionamiento del empaque, inocuidad y autenticidad. También a los efectos documentados sobre la salud del consumidor y a la excelente calidad sensorial de los productos pesqueros.

Se planificaron 5 sesiones:

- (1) Fuentes sustentables de pescado – papel de la acuicultura,
- (2) Desarrollo de la comunicación entre el sector y la industria pesquera,
- (3) Procesos innovadores e identificación de las tecnologías aplicables al pescado,
- (4) Preservación de la calidad a través de la cadena de procesamiento,
- (5) Aspectos sanitarios y nutricionales del consumo de pescado.

El vencedor del Premio WEFTA 2010, el Profesor Torger Børresen, hablará sobre el tema “*Desafíos del pasado y del presente de los tecnólogos pesqueros. ¿Nos llevarán al futuro las nuevas tecnologías y métodos?*”

Información detallada se encuentra disponible en www.wefta2011.org

Fuente: Ingrid Undeland, Presidente, WEFTA 2011 e-mail: undeland@chalmers.se

Proyecto Regional de FAO-EUROFISH para mejorar la industria de la acuicultura

Los representantes de los gobiernos de Albania, Croacia y Turquía, conjuntamente con FAO e EUROFISH se reunieron en Zagreb del 3-4 marzo 2011 para estudiar y planificar el plan de acción para la implementación del Proyecto FAO-TCP por un valor de U\$S 435, 000. Su propósito es contribuir al desarrollo sustentable y competitivo del sector de la acuicultura en Albania, Croacia, Montenegro y Turquía, concentrando sus esfuerzos en los aspectos ligados a la post- captura relacionados con el acceso al mercado. Su objetivo es mejorar la capacidad del sector en la producción y exportación a mercados claves, como los de la UE. También asistirá en el desarrollo de la elaboración de productos inocuos y más competitivos. En la primera fase del proyecto consultores seleccionados se dedicarán a evaluar las necesidades nacionales. Con base en el trabajo de ellos, se organizarán 6 simposios nacionales analizando requisitos específicos (ej.: entrenamiento y construcción de la capacidad del área de monitoreo sanitario de moluscos bivalvos, aplicación de rastreabilidad, tecnología de innovación en productos, acondicionamiento y etiquetado). Además, se realizarán auditorías de HACCP en compañías seleccionadas y entrenamiento en instituciones académicas nacionales. Finalmente, se realizará un seminario regional en el cual se expondrán las experiencias obtenidas y se desarrollarán estrategias de sustentabilidad. Por más información ir a projects@eurofish.dk

Fuente: Sitio web de EUROFISH

UE: Programa de Inspección para 2011

De acuerdo a lo dispuesto por el Programa de Inspección de FVO para 2011, se inspeccionarán las condiciones sanitarias de productos pesqueros destinados a la exportación a la UE. Gambia, Brunei, Sierra Leona, Venezuela, Islas Feroes, India, Filipinas, Seychelles, Uganda, Tanzania, Colombia y Honduras. Perú y China se inspeccionarán para moluscos bivalvos vivos, en tanto que Tailandia, Albania, Túnez, Rusia y Mauritania lo serán para los productos pesqueros y moluscos bivalvos vivos.

Fuente: http://ec.europ.eu/food/fvo/inspectprog_audit_2011.pdf

UE: Controles más estrictos para los productos importados de Japón

La Comisión Europea aprobó una ley estableciendo el control más riguroso para los alimentos y productos pesqueros procedentes de ciertas regiones del Japón que pudieran estar contaminados por el accidente ocurrido en la usina nuclear de Fukushima Daiichi. Cada lote de alimentos procedentes de esta región se debe acompañar por una declaración de las autoridades japonesas afirmando que el producto no contiene elementos radiactivos por encima de los niveles máximos permitidos. Se ajustaron estos niveles para asegurar la coherencia con las medidas actualmente aplicadas en este país. Un mínimo del 10% de los embarques deberá ser sometido a análisis de laboratorio.

Fuente: FishFiles Lite - MEGAPESCA - Abril 2011.

UE: Comparación entre laboratorios para metales pesados en productos pesqueros

Los investigadores de la UE realizaron un experimento del cual participaron 57 laboratorios de 29 países, en forma voluntaria, con el propósito de analizar la presencia de metales pesados en pescado. La mayor parte de los laboratorios llegaron a un resultado similar, comprobando la eficiencia de la metodología aplicada. El experimento fue organizado con el apoyo de la *Cooperación Europea para Acreditación (European Co-operation for Accreditation)*, la *Cooperación Asia-Pacífico para la Acreditación de Laboratorios (Asia Pacific Laboratory Accreditation Cooperation)* y los laboratorios nacionales de referencia asociados a la *Laboratorios de Referencia de la UE para Metales Pesados en Raciones y Alimentos (European Union Reference Laboratory for Heavy Metals in Feed and Food)*.

A los participantes se les solicitó que informasen el valor medido de cada metal pesado en cuestión en la muestra y las fluctuaciones asociadas a dichas mediciones. Los resultados fueron calificados según las normas internacionales; siendo en general positivo. La proporción de resultados satisfactorios oscila ente 80-96%. Los participantes tendían a subestimar el contenido de arsénico total y en menor medida el total de cadmio.

En Europa, los niveles máximos para plomo, cadmio y mercurio total en alimentos están establecidos en la legislación y varían de 0,5 a 1,0 mg por kg para los diferentes pescados. No existe un límite máximo para la forma de metilmercurio, ya que su medición requiere de equipos analíticos específicos no presentes habitualmente en los laboratorios de ensayo. Sin embargo, el metilmercurio es la

principal fuente de consumo humano de mercurio en pescado y productos pesqueros. No hay establecidos niveles máximos de arsénico en la legislación europea, debido a la falta de información sobre los métodos analíticos confiables para la determinación de arsénico inorgánico en diferentes productos alimenticios. Además, los valores de medición de arsénico inorgánico generalmente se cree que son método-dependientes. La comparación entre laboratorios, por lo tanto se amplía para incluir al metilmercurio y arsénico inorgánico con el fin de investigar los casos en que los laboratorios los hallan en la medición.

Desde el punto de vista toxicológico, la forma química en que se ingiere el metal desempeña un papel importante. Por ejemplo, el metilmercurio es mucho más tóxico que los compuestos inorgánicos de mercurio, mientras que el arsénico inorgánico es más tóxico que la forma orgánica, según el comunicado de prensa de JRC.

Fuente: INFOFISH *International*, May-June 2011

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: Nueva legislación propuesta para la inspección de “Catfish”

El *Departamento de Agricultura (U.S. Department of Agriculture -USDA)* anunció el 18 de febrero la propuesta de una nueva legislación requiriendo que la inspección de “catfish” y sus productos sea realizada por el *Servicio de Inspección y Seguridad de los Alimentos (Food Safety and Inspection Service -FSIS)*. Busca así implementar lo determinado por la ley “*Food, Conservation and Energy Act of 2008*”, también conocida como “*2008 Farm bill*”.

La “*2008 Farm bill*” enmienda la *Regulación de la Inspección Federal de Carnes (Federal Meat Inspection Act)* incluyendo al “catfish” como una de las especies cubiertas por la ley, por lo tanto, exigiendo que sea inspeccionado por el FSIS. La ley requiere que el Secretario de Agricultura defina el término “catfish” para este nuevo programa de inspección. Según la nueva legislación propuesta, se prevén dos opciones para esta definición, solicitando comentarios públicos sobre las alternativas. Una opción es la actual definición de etiquetado en el “*2002 Farm bill*”, que incluye todas las especies en la familia Ictaluridae. La otra opción es definir como “catfish” a todas las especies del Orden Siluriformes, incluyendo a las 3 familias comúnmente comercializadas como bagres, esto es Ictaluridae, Pangasiidae y Clariidae.

La legislación propuesta describe los nuevos requisitos que serán aplicados al “catfish” producido o importado por EEUU. Prevé un período de transición durante el cual las operaciones domésticas e internacionales deberán encajar en el nuevo programa de inspección de “catfish”. Cuando el nuevo programa de inspección se publique en su formato definitivo, el FSIS procederá anunciando la implementación de las principales disposiciones de la nueva legislación.

Por más información: [Proposed Rule and Related Documents](#)

Fuente: [USDA website](#)

EEUU: Actualización de evaluación de riesgo sobre Listeriosis

En 2003, la *FDA* y el *Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (Food Safety and Inspection Service -FSIS)* publicó una evaluación cuantitativa del riesgo relativo para la salud de la *Listeria monocytogenes* en 23 categorías de alimentos de tipo prontos para comer. Las agencias se están preparando para actualizar esa evaluación de riesgo, incorporar datos e información que surgió desde entonces. El *Registro Federal (Federal Register)* publicó un aviso informando al público sobre esta iniciativa y solicitando comentarios técnicos sobre el tema, tales como descripciones de nuevas técnicas industriales. Mayor información se puede obtener de: <http://edocket.access.gpo.gov/2011/pdf/2011-8360.pdf>

Fuente: FoodProcessing.com

PUBLICACIONES

FAO: Evaluación de riesgo

Una lectura obligatoria para todos aquellos involucrados en la inspección y control de calidad de pescado es la publicación de FAO: *Documento Técnico de Pesca 462, “Introducción sobre modelo de evaluación de riesgo: enfoque sobre productos pesqueros” (“A primer on risk assessment modeling: focus on seafood products”)* preparado por el Dr. Aamir M. Fazil, del *Laboratorio de Zoonosis Transmitidas por los Alimentos (Laboratory for Foodborne Zoonoses)*, *Oficina de Salud Pública de Canadá (Public Health Agency of Canada)*, Ottawa, Canadá. Publicado en 2005, es una introducción a los conceptos generales de evaluación de riesgo microbiológico, pero centrándose en los productos pesqueros y poniendo gran énfasis en el enfoque cuantitativo. El documento se escribió a un nivel que

proporciona utilidad a los diferentes tipos de lectores, siendo una guía para quienes se inician en el análisis de riesgo y que buscan un texto ilustrativo y apropiado.

El documento se puede bajar de: <http://www.fao.org/docrep/009/a0238e/a0238e00.htm>

EEUU: 4ª edición de Guía de Riesgos sobre Pescado y Productos Pesqueros

La 4ª edición de la *Guía de Riesgos y Controles de Pescado y Productos Pesqueros* (*Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance*), también conocida como *Guía de Riesgos (Hazards Guide)* se encuentra actualmente disponible en la página de la FDA www.fda.gov , donde puede bajarla e imprimirla en formato PDF. Además de la guía, se ofrece una conexión a videos de la FDA describiendo algunas de las modificaciones más importantes en la guía, así como el nuevo correo electrónico de Seafood HACCP (Seafood HACCP@fda.gov), al cual se puede enviar preguntas sobre el contenido de la nueva guía. La FDA espera compilar las respuestas a las preguntas más frecuentes realizadas y dejarlas disponibles en línea en el futuro. También puede comprar un copia impresa en www.ifasbooks.com o solicitarla a través de la Universidad de Florida a la siguiente dirección: Florida Sea Grant, IFAS-Extension Bookstore University of Florida, P.O. Box 110011Gainesville, FL 32611-0011 1-800-226-1764.

Fuente: Circular letter of 27 April 2011 of Donald W Kraemer, Acting Deputy Director for Operations, Center for Food Safety and Applied Nutrition, USFDA

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en setiembre 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

Editor Principal: Amil Kumar - 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.