

GLOBAL

FAO: Codex adopta nuevas normas de calidad e inocuidad de los alimentos

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) festejó su 60º aniversario el año pasado adoptando en su sesión nº46 del período de sesiones una serie de nuevas normas de calidad e inocuidad de los alimentos, incluyendo: las nuevas Directrices para el Control de *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (STEC) en la carne vacuna cruda, en los vegetales de hojas frescos, en la leche cruda y quesos de leche cruda y en los germinados, en las Directrices para la utilización y reutilización segura del agua en la producción y procesamiento de alimentos, y revisiones de la norma para los preparados complementarios (CXS 156-1986). También se adoptó un nuevo Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por micotoxinas en Cassava y en los productos de Cassava, así como los Principios y Guías sobre la Utilización de Auditorías Remotas y Marcos Regulatorios para la Inspección y la Utilización de la Auditoría Remota e Inspección en los marcos regulatorios y revisiones a la Guía General sobre las Muestras (CXG 50-2004). La adopción del informe estuvo pronto en siete horas, con el Presidente de CAC, Steve Wearne (Reino Unido), elogiando a los delegados por sus esfuerzos en facilitar la adopción y por su trabajo durante la semana. Más información se puede encontrar en:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1673523>

FAO: Cómo las nuevas directrices del Codex ayudarán a los administradores de las empresas alimentarias a abordar los peligros del agua

Las directrices sobre la utilización segura y la reutilización del agua en la producción y procesamiento de alimentos proporcionan un marco de principios generales y ejemplos para aplicar un enfoque basado en el riesgo para determinar si el agua suministrada, utilizada y reutilizada por los operadores de las industrias alimentarias involucradas en la producción y procesamiento de alimentos es adecuado para su propósito desde una perspectiva microbiológica segura. “El acceso al agua potable no siempre es una opción cuando se trata de la producción y procesamiento de alimentos, por lo que es importante contar con un enfoque que permita la utilización segura del agua proveniente de diferentes fuentes en las distintas etapas de la cadena alimentaria”, expresó Sarah Cahill, Oficial Superior de Normas Alimentarias, Secretaría del Codex. “Estas Directrices son una herramienta importante que ayudará en la aplicación de un enfoque basado en el riesgo de la utilización del agua en el sector alimentario, enfocándose en un apropiado acercamiento para el propósito y reconocimiento que para muchos, el agua es un recurso escaso”. El trabajo se realizó conjuntamente con Honduras, donde las directrices ya se aplican y donde las autoridades anticipan una necesidad creciente del uso eficiente del agua en la producción de alimentos. Miriam Bueno de Honduras quien formó parte del grupo de trabajo y que lo dirigió, expresó que “están muy satisfechos con estas directrices y con el apoyo de los miembros y observadores del Codex durante el proceso”. “Ahora necesitamos trabajar en su implementación para ver cómo mejor realizarlo a medida que se conviertan en el punto de referencia para nuestro gobierno e industrias”. Infórmese más sobre las directrices y su rol en la producción y procesamiento de alimentos en un nuevo artículo publicado por la FAO en:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1673523>

NOTICIAS de ASIA/PACÍFICO

Australia: Mandato CoOI obligatorio para la hostelería

El voto unánime de los Gobiernos Estatales de Australia apoyando los planes del gobierno Albanes que planifica cambiar la Ley del Consumidor de Australia para permitir la implementación del etiquetado obligatorio del país de origen (CoOL) para productos pesqueros en los entornos hoteleros es un triunfo histórico para la industria pesquera. CoOL les ofrece a los consumidores australianos en cafés,

restaurantes y otras áreas de servicio de alimentos australianos una información clara y transparente sobre el origen del producto pesquero, permitiéndoles tomar decisiones alineadas con sus preferencias y valores. La implementación de CoOL obligatoria para los productos pesqueros en el servicio de alimentos es una de las prioridades fundamentales de los miembros de la Industria Pesquera de Australia (SIA) desde su creación y una causa defendida por muchos otros representantes estatales, representantes del sector y empresas de toda la industria de productos pesqueros de Australia por más de 15 años. Verónica Papacosta, CEO de SIA expresó sobre la decisión histórica y afirmó “que es difícil explicar lo importante que es esta decisión para todos los líderes y defensores de la industria que han dedicado mucho tiempo y esfuerzo durante los últimos 15 años para que saliese adelante”. SIA está muy orgullosa y agradecida de haber formado parte de un esfuerzo unificado de los sectores de la pesca silvestre y acuícola de esta increíble industria. Haber obtenido un resultado que proveerá a la comunidad australiana de la capacidad de tomar decisiones informadas sobre los alimentos que compran y consumen es un mérito del constante apoyo y estímulo de los miembros y líderes de SIA en toda la industria. Está previsto que la nueva legislación se implemente en 2025, después de un período de transición adecuado y una campaña extensiva de educación. En los próximos meses, estarán disponibles para asistir a los sectores hoteleros y pesqueros para comprender y adaptarse a estos nuevos requisitos. Leer más en:

[https://mailchi.mp/40f607273865/sia-13705320?e=\[UNIQID\]](https://mailchi.mp/40f607273865/sia-13705320?e=[UNIQID])

Japón: Inspectores de OIEA analizan el pescado proveniente de Fukushima

Los inspectores de la Agencia Internacional de Energía Atómica (OIEA) recogieron muestras de peces provenientes de un mercado cerca de la central nuclear N°1 de Fukushima luego de la liberación de aguas residuales depuradas de la infraestructura dañada en agosto. China y Rusia prohibieron las importaciones de productos pesqueros japoneses desde que comenzó la descarga, pero Japón informa que es seguro, una opinión respaldada por la IAEA. Se recolectó agua equivalente a unas 540 piscinas olímpicas desde que el tsunami provocó la fusión de tres reactores de la planta N°1 de Fukushima en 2011, en uno de los peores desastres nucleares a nivel mundial. Japón informó que el agua se filtró con su tecnología especial ALPS de sustancias radiactivas (excepto para el tritium) y diluida con agua de mar. Según Japón las pruebas demostraron que los niveles de tritium se encuentran dentro de los límites seguros. En esta semana el equipo de la IAEA, compuesto por científicos de China, Corea del Sur y Canadá, recolectó muestras de peces, agua y sedimentos para verificar los hallazgos de Japón. Paul McGinnity, miembro de la misión, informó a los periodistas que el objetivo era “comprobar si los laboratorios japoneses estaban midiendo y analizando adecuadamente los niveles de tritium”. “El tritium es motivo de preocupación porque, como saben, los niveles son relativamente altos porque el proceso ALPS no lo elimina”, según McGinnity. “Puedo informar que no esperamos observar ningún cambio (en los niveles de tritium), ciertamente en los peces. Esperamos observar un pequeño aumento en los niveles de tritium en las muestras de agua de mar muy cercanas al punto de descarga. Pero por lo demás, no lo hacemos. Esperamos encontrar niveles similares a los medidos el año pasado. Las muestras serán enviadas a los laboratorios de los países de origen de los miembros del equipo para una revisión independiente, y la IAEA evaluará y publicará esos resultados”.

Por más información:

<https://www.japantimes.co.jp/news/2023/10/19/japan/iaea-fukushima-water-inspection>

Tailandia: El pescado y los productos pesqueros importados recibirán un estricto control de calidad para impulsar el consumo

Intentando generar confianza en los consumidores, el Departamento de Pesca instruyó a sus funcionarios a que inspeccionen todos los pescados y productos pesqueros importados, y también a inspeccionar las etapas finales del procesamiento y a bloquear las importaciones ilegales. Mesak Pakdeekong, Director General del Departamento, informó que debido al COVID-19, disminuyó el consumo de productos pesqueros, con la consiguiente disminución de los precios. “Sin embargo, es probable que aumente la exportación de pescado y productos pesqueros procesados, generando una oportunidad para que los acuicultores mejoren su sistema de procesamiento”. Aspirando a ganar confianza de las personas informó que los Fish Quarantine, Fishing Vessels Inspection Division y la Fish Inspection and Quality Control Division Department deberán fiscalizar todo para controlar lo que se importa. También se encargarán de que todos los procedimientos de procesamiento se realicen de conformidad con los estándares establecidos. También desestimó los rumores de que Tailandia estaba importando camarones desde India, informando que la importación de camarones del subcontinente

está prohibida desde 2017. Sin embargo, se está evaluando a los exportadores de camarones de India. “Confirmamos que todos los procesos están controlados. Por lo tanto, se exhorta a los empresarios, acuicultores y consumidores a que comiencen a vender y comprar pescado y productos pesqueros en un intento por estimular la economía del país”. Acceda al artículo completo en:

<https://www.nationthailand.com/business/40002183>

NOTICIAS de EUROPA

Se notificaron 32 alertas rápidas para productos pesqueros

Durante diciembre de 2023 se realizaron 32 notificaciones de productos pesqueros con 6 notificaciones de alerta rápida de productos de moluscos bivalvos, 5 para productos de crustáceos, 21 para otros productos pesqueros y ninguna para cefalópodos o productos de gasterópodos. Estos incluían 3 envíos de camarones congelados desde India, 2 envíos de pez espada desde España, 3 envíos de salmón congelado desde EEUU y 2 envíos de atún aleta azul fresco desde España.

Fuente: Megapesca Lda FishFiles

www.megapesca.com

España: La CE considera inadecuados los controles de congelación de 19 atuneros españoles

La DG SANTÉ informó sobre una auditoría de los controles oficiales españoles concernientes a la manipulación y congelación de los túnidos capturados por sus barcos congeladores atuneros. La auditoría incluyó videoconferencias y visitas a barcos que descargan en terceros países para observar in situ las prácticas reales. La misión encontró que se aprobó la operación de un nuevo barco congelador sin haber presentado toda la información documental requerida. Con respecto a los procesos de congelación en dos etapas, la Autoridad Competente de España emitió una guía para la industria estableciendo el requisito de validar los procesos de congelación para cumplir con el requisito legal de que el pescado congelado se “congela rápidamente a -18 °C”, incluso cuando se emplea el congelamiento en salmuera con pasos posteriores adicionales (a temperaturas más elevadas). Sin embargo, a operadores de 19 barcos se les permitió continuar vendiendo atún a mercados no conserveros incluso cuando no cumplían con este requisito de validación. Además, estos productos también entraron a la UE por puestos fronterizos no españoles, que no pueden (por ley) controlar los estudios de validación. Por lo tanto, a estos operadores la Comisión consideró que suministraron atún para el consumo sin cumplir completamente con los requisitos de la UE. Además, en algunos barcos atuneros españoles se aplicaron controles oficiales de histamina sólo una vez cada cuatro, cinco años, independientemente de la evaluación del riesgo. No se requirieron realizar controles de histamina por parte de los operadores basados en el sistema HACCP para utilizar el método de referencia oficial. La misión también constató que la red de laboratorios utilizados por las autoridades y la industria española no utiliza el método de referencia de la UE para la histamina, contrariamente a lo establecido por la ordenanza de la UE. Se solicitó a la CA española, (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición-AESAN) a corregir las deficiencias, varias de las cuales se identificaron en una auditoría anterior en 2019 por la Comisión sobre los controles de la industria del atún.

Fuente: Megapesca Lda FishFiles

www.megapesca.com

CE: Expone fraude en productos de esturión (caviar y carne): 21% ilegal

En la edición de noviembre del boletín sobre fraude alimentario, la Comisión Europea publicó los resultados de un estudio genético de productos de esturión (realizado mediante análisis de isótopos y pruebas de ADN) en Bulgaria y Rumania. Se tomaron muestras de comercios locales y online, restaurantes, bares, mercados locales, intermediarios, instalaciones de acuicultura, pescadores y compradores encubiertos. De 149 muestras de productos de esturión (caviar y carne): el 21 % procedían de la pesca ilegal en el medio silvestre, el 11 % se vendieron violando la legislación CITES y de la UE, y el 32 % estaban mal etiquetados en términos de especie o del método de producción. La pesca de esturiones ya no está permitida en el Danubio y el Mar Negro, y todas las especies de esturiones ahora están incluidas en CITES.

Fuente: Megapesca Lda FishFiles

www.megapesca.com

CE: Las infecciones por *Listeria* matan a 10 personas en la UE

El Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades publicó un artículo sobre un brote debido a un grupo genómico de infecciones por *Listeria monocytogenes* identificadas en la UE/EEA y en el Reino Unido. En 2022-2023, los productos pesqueros contaminados de estas plantas llegaron a los mercados minoristas, con 64 casos notificados en cinco países de la UE/EEA, incluidos 10 casos fatales sospechosos entre 2019 y 2023. El brote afectó a aislamientos de 12 productos pesqueros potencialmente procedentes de dos plantas procesadoras de Lituania.

Fuente: Megapesca Lda FishFiles

www.megapesca.com

NOTICIAS de AMÉRICA del NORTE

FDA: Etiquetado nutricional en el frente del paquete

La FDA está priorizando sus iniciativas de nutrición y uno de sus objetivos es ayudar a garantizar que los consumidores estadounidenses tengan un mayor acceso a la información nutricional y que puedan utilizarla para identificar las opciones de alimentos más saludables. Mejorar los patrones de alimentación puede, a su vez, mejorar la salud y el bienestar de todos. La Fundación Reagan-Udall de la FDA organizó una reunión externa sobre el etiquetado frontal del paquete el 16 de noviembre de 2023. El 28 de septiembre de 2022, en una anterior Conferencia sobre Hambre, Nutrición y Salud, la Casa Blanca publicó una Estrategia Nacional para poner fin al hambre y aumentar la alimentación saludable y la actividad física para el 2030, así como menos consumidores experimenten enfermedades relacionadas con la dieta, como diabetes tipo 2, obesidad e hipertensión. La estrategia incluye varias iniciativas de la FDA para ayudar a acelerar los esfuerzos para brindar información a los consumidores y crear un abastecimiento de alimentos más saludable. La Estrategia Nacional subraya que la FDA realizará investigaciones y propondrá un sistema estandarizado para el frente de los envoltorios de alimentos (FOP) para ayudar a los consumidores, particularmente aquellos con menor conocimiento nutricional, a identificar rápida y fácilmente los alimentos que pueden ayudarlos a desarrollar un modelo de alimentación saludable. El etiquetado FOP complementaría la etiqueta de información nutricional que se requiere en los paquetes de alimentos al mostrar información nutricional simplificada y de un vistazo brindar a los consumidores un contexto adicional para ayudarlos rápidamente a realizar selecciones de alimentos más informadas. (La etiqueta de información nutricional suele estar en la parte posterior o lateral de los paquetes de alimentos). La utilización de esquemas de etiquetado nutricional FOP aumentó dramáticamente a nivel mundial en los últimos años. La FDA ahora está realizando una investigación de los consumidores para estudiar el desarrollo de un esquema de etiquetado nutricional FOP y planea emitir una regulación propuesta para el comentario público. Encuentre más información sobre la recopilación de datos asociados con la investigación del consumidor de FOP en:

<https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/front-package-nutrition-labeling>

NOTICIAS de AMÉRICA LATINA

Perú: Auditoría satisfactoria permite seguir exportando productos peruanos

La Agencia Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) informó que el Ministerio de Alimentos y Medicamentos de Corea (MFDS) se encontraba en el país realizando una auditoría sanitaria a las plantas procesadoras de pescado. Los exitosos resultados permiten a este país continuar exportando productos pesqueros al mercado coreano. La entidad indicó que durante el desarrollo de las auditorías, especialistas del SANIPES acompañaron a los representantes coreanos, los cuales evaluaron rigurosamente el cumplimiento de las normas sanitarias y de los procesos productivos en los establecimientos ubicados en Cañete, Chincha, Paita y Talara. Las empresas brindaron detalles sobre el desarrollo de las actividades de procesamiento y documentación relacionada con los controles de producción. En esta revisión se le dio importancia a la capacitación del personal, el desempeño de la planta en situaciones de alerta sanitaria, el almacenamiento y suministro de agua para procesos y otros usos, el flujo del personal y el control de residuos hidrobiológicos, entre otros. También exigieron realizar controles aleatorios microbiológicos y físico-químicos a los productos exportados al mercado coreano en los últimos tres años. SANIPES informó que “esta aprobación refuerza la posición del Perú como un importante proveedor de productos pesqueros seguros y de elevada calidad en el mercado mundial, y se espera que abra nuevas oportunidades de exportación a Corea y otros destinos internacionales”. Según el Ministerio de la Producción (PRODUCE), Perú exportó más de 9300 toneladas

de productos pesqueros a Corea en 2022, por medio de certificados sanitarios emitidos por SANIPES. Corea ocupó el puesto 12° entre las principales economías importadoras de especies pesqueras peruanas. Otra información ofrecida es que más de 30 empresas exigieron certificados sanitarios para exportar productos pesqueros destinados al consumo humano en Corea. Las principales plantas procesadoras de productos pesqueros destinados a Corea se encuentran situadas en las regiones de Piura, Tumbes, Lima, Callao, Moquegua, Tacna e Ica, y las principales especies exportadas son el calamar congelado (*Dosidicus gigas*) en varias presentaciones, huevos de pez volador congelados (*Cheilopogon heterurus*) y camarones congelados (*Penaeus vannamei*) procedentes de la acuicultura. Por más información se puede acceder en:

<https://www.infopesca.org/content/per%C3%BA-auditor%C3%ADa-satisfactoria-permite-que-productos-peruanos-sigan-siendo-exportados-corea>

NOTICIAS DE ÁFRICA

Red Africana sobre Tecnología y Seguridad Pesquera (ANFTS) 2024

La ANFTS proporciona información actualizada, promueve la investigación y la colaboración técnica, y mejora la capacidad de investigación nacional, facilitando el intercambio y la transferencia de tecnología, así como la información dirigida a apoyar el desarrollo sostenible de las actividades post-captura en la pesca a pequeña escala y las cadenas de valor de la acuicultura. Esta convocatoria de ponencias está dirigida a expertos y profesionales para que compartan sus conocimientos y avances recientes en línea con los objetivos de ANFTS. Los trabajos seleccionados se presentarán en la reunión física programada para el 2024. La reunión ofrece un foro para compartir y deliberar sobre las nuevas tecnologías e innovaciones en tecnología pesquera, seguridad pesquera, comercio, socio-economía, así como inocuidad alimentaria y nutricional.

La reunión proporcionará un foro para que los grupos interesados en el sector pesquero post-captura:

- a)- Compartan los resultados de las investigaciones, innovaciones tecnológicas y conocimientos valiosos.
- b)- Aborden las limitaciones actuales que impiden la contribución efectiva de la investigación pesquera post-captura al desarrollo sostenible.
- c)- Desarrollen sinergias exitosas entre los involucrados dentro del sector pesquero post-captura para el desarrollo pesquero.

Encuentre más información en:

<https://www.fao.org/africa/news/detail-news/en/c/1666003/>

PUBLICACIONES

Herramientas y sistemas de alerta temprana para temas asuntos emergentes en materia de inocuidad de los alimentos - Antecedentes técnicos

Los sistemas de alerta temprana (EW) desempeñan un papel fundamental en la reducción de los riesgos derivados de diversos peligros. Por lo tanto, la capacidad para identificar señales tempranas y riesgos emergentes para la inocuidad de los alimentos, y proporcionar una alerta temprana a tiempo que permitiría la mitigación de los riesgos futuros relacionados, son vitales para las autoridades y organizaciones nacionales e internacionales comprometidas con la inocuidad alimentaria. Los avances en los sistemas de alerta temprana muestran un cambio de sistemas reactivos a sistemas proactivos. Con el rápido desarrollo de sistemas modernos alimentados por numerosos datos diversos y en tiempo real, así como los avances logrados en inteligencia artificial y técnicas de aprendizaje automático, se dispone de métodos y modelos digitales cada vez más probados y validados para la alerta temprana y el análisis de la inocuidad alimentaria. Este informe de antecedentes técnicos mejora el conocimiento de las herramientas digitales innovadoras basadas en evidencia disponible y proporciona información de antecedentes técnicos para respaldar su uso para una alerta temprana proactiva sobre la inocuidad alimentaria.



FAO. 2023. Herramientas y sistemas de alerta temprana para cuestiones emergentes en inocuidad de los alimentos – Antecedentes técnicos. Roma. Descargue la publicación completa en: <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc9162en>

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en abril 2024. Favor remitir cualquier información que Ud. desee que sea difundida a través de este boletín a: <http://e-newsletter.infofish.org/>

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malaysia.

Edición Técnica: Omar Riego Penarubia, FAO, Roma, Italia. Meaghan Dodd, IAFI.

Traducción al idioma español: Graciela Pereira, Gloria Scelza - INFOPESCA, Montevideo, Uruguay.

Traducción al idioma francés: Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abidjan, Côte

Traducción al idioma portugués: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil.