

GLOBAL

La Coalición Internacional de Asociaciones Pesqueras inicia un sitio web

La Coalición Internacional de Asociaciones Pesqueras (ICFA) inicia su primer sitio web *fishcoalition.org*. ICFA es un colectivo de asociaciones nacionales de la industria pesquera de los principales países pesqueros mundiales formada en 1988. El grupo proporciona a los que toman decisiones una voz unificada sobre temas mundiales. “Si bien la ICFA existe desde hace casi 40 años, es un organismo industrial deliberante con un gran vínculo con la ONU y un fuerte énfasis en la política mundial. Nosotros, realmente no necesitábamos una presencia pública en la web”, informó el Presidente de ICFA, Paul Lansbergen, y Presidente del Fisheries Council of Canada. “Pero con las negociaciones, tratados y resoluciones sobre la biodiversidad que requieren tanto aporte de las partes interesadas en estos días, decidimos hacer que nuestros recursos y nuestra voz sean más públicos”. La coalición incluye 24 asociaciones de la industria pesquera de Europa, América del Norte, Asia, Australia, Nueva Zelanda, África y América Latina. ICFA participa en el Convention on Biological Diversity, en el Committee on Fisheries y en la Convention on Biological Diversity, en la Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora, entre otros. “Exhorto a la comunidad pesquera a visitar el sitio”, expresó Lansbergen. “Nuestros logros y prioridades están detallados y es una nueva plataforma para que interactuemos con voces de la industria de las que quizás no hayamos oído hablar. No quiero insistir demasiado, pero observen este espacio”. ICFA mantiene el estatus consultivo especial con la FAO y se reúne periódicamente en Roma para debatir políticas y para interactuar con la ONU y la FAO. Desde 1988, la ICFA es una voz unificada en materia de políticas pesqueras comprometida con la utilización sostenible de los recursos marinos y dedicada a la seguridad alimentaria mundial.

Más información en:

https://aboutseafood.com/press_release/international-coalition-of-fisheries-associations-launches-website/

Los niveles de mercurio en el atún se mantienen casi incambiables desde 1971

El atún es uno de los productos pesqueros más populares a nivel mundial. Pero este pez rico en proteínas puede acumular altos niveles de metilmercurio al alimentarse de presas contaminadas, como peces más pequeños o crustáceos. A pesar de los esfuerzos por reducir las emisiones de mercurio al medio ambiente, los investigadores informan que los niveles en el atún parecen no haber cambiado desde 1971. Advierten que se necesitan objetivos de reducción de emisiones más agresivos para comenzar a reducir los niveles de mercurio en el atún.

Más información en:

<https://www.sciencedaily.com/releases/2024/02/240221160420.htm>

NOTICIAS DE ASIA/PACÍFICO

Australia: Curso breve sobre seguridad de los mariscos

La Oysters Australia and Fisheries Research and Development Cooperation financia a la Universidad de Tasmania para desarrollar una serie de cursos de capacitación en seguridad alimentaria en la industria pesquera. El curso proporciona a quienes trabajan en la industria una comprensión clara de los requisitos de seguridad alimentaria que se aplican a los bivalvos y las acciones que deben seguir para producir bivalvos seguros. El curso es completamente en línea, a su propio ritmo y se estima que toma alrededor de 3 horas de aprendizaje para completarlo. El curso es gratuito durante los próximos 18 meses.

Más información en:

<https://opi.uvigo.gal/wp-content/uploads/2024/02/Information-of-research-paper-on-GREENCAP-website-002.pdf>

Camboya: Desafíos y oportunidades para el manejo de la cadena de valor post-captura

El sector pesquero es el principal contribuyente a la seguridad alimentaria y al medio de vida en Camboya. La pérdida mundial de alimentos es una preocupación grave que actúa como una barrera para alcanzar la meta 12,3 de los Sustainable Development Goal - SDG y así reducir 50% el desperdicio de alimentos para 2030 (FAO 2020). Una manipulación adecuada, el mantenimiento de un protocolo de inocuidad alimentaria y el respeto de la cadena de frío desde la explotación acuícola hasta la mesa son fundamentales para evitar la pérdida de calidad y el desperdicio del pescado, lo que demanda una inversión pública en el desarrollo tecnológico y la creación de buenas instalaciones de infraestructura en toda la cadena de valor. La reducción efectiva de la pérdida de pescado post-captura depende de varios factores como políticas de apoyo, legislación, creación de capacidades, servicios e inversión pública en infraestructura y en desarrollo tecnológico. Al ser el pescado un alimento perecedero, por lo tanto, el manejo post-captura es una de las tareas clave para asegurar la calidad. Se necesita un especial cuidado para mantener la calidad adecuada del pescado crudo y de los productos pesqueros procesados a lo largo de la cadena de suministro. Sin embargo, existen muchos desafíos asociados con el proceso de manipulación y conservación del pescado en los países en desarrollo, incluida Camboya. Por lo tanto, se busca investigar el estado actual post-captura, los desafíos en la post-captura de peces y las posibles estrategias para mejorar las tecnologías post-captura para un manejo pesquero sostenible en este país. Se realizan encuestas y entrevistas personales a las partes interesadas, como piscicultores, pescadores, vendedores y minoristas, consumidores, funcionarios gubernamentales y procesadores, en las provincias de Battambang y Siem Reap, las dos regiones más importantes del noroeste del país. El resultado de esta investigación será difundido en talleres y congresos nacionales e internacionales.

Más información en:

<https://opi.uvigo.gal/wp-content/uploads/2024/02/Information-of-research-paper-on-GREENCAP-website-002.pdf>

Japón: Busca impulsar la colaboración en el procesamiento de productos pesqueros con Vietnam

Con una próspera industria procesadora y muchas plantas procesadoras de elevada calidad, Vietnam fue elegido por empresas japonesas para asociarse en el procesamiento de productos para exportar a varios mercados, como a EEUU y los países integrantes de ASEAN, según el Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (MAFF). En un evento sobre conexión empresarial de productos pesqueros entre Japón y Vietnam realizado en Vietnam, organizado conjuntamente por el MAFF, el Japanese Consulate General y la Japan External Trade Organisation (JETRO) en la ciudad de Ho Chi Minh, Yoshimatsu Toru, representante del MAFF expresó que Vietnam cuenta con poderío en el procesamiento, con numerosas fábricas de gran capacidad que cumplen con los estándares de exportación para la mayoría de los mercados mundiales. Las empresas pesqueras japonesas desean fortalecer la cooperación contratando a socios vietnamitas para procesar productos destinados a la exportación a otros mercados, añadió. Según Yoshimatsu, en 2023, el volumen de ventas total de exportaciones de productos agro-forestales-acuáticos y alimentos de Japón alcanzó aproximadamente los JPY1,45 billones (US\$ 9,77 mil millones). El gobierno japonés tiene como meta aumentar la cifra a JPY2 billones para 2025 y JPY5 billones para 2030. Agregó que actualmente el gobierno japonés está implementando actividades para promover los productos acuícolas japoneses tanto a nivel nacional como internacional, así como para diversificar los mercados de exportación. Se espera que el evento intensifique aún más el intercambio comercial y la cooperación en el desarrollo de cadenas de abastecimiento entre los dos países.

Más información en:

<https://vietnamnews.vn/economy/1652065/japan-seeks-to-boost-seafood-processing-collaboration-with-viet-nam.html>

Filipinas: BFAR advierte al público sobre el consumo de moluscos

Los moluscos recolectados y analizados en las aguas costeras de Milagros en Masbate, en las aguas costeras de Dauis y en la ciudad de Tagbilaran en Bohol, en la Bahía de San Pedro en Surigao del Sur y en las aguas costeras de San Banito en Surigao del Norte continúan dando positivo para la toxina paralizante de moluscos (PSP) o marea roja tóxica que supera el límite reglamentario. Todo tipo de moluscos y *Acetes sp.* Recolectados de las zonas mencionadas no son seguros para el consumo humano. El pescado, los calamares, los camarones y los cangrejos son seguros para el consumo humano siempre que estén frescos y bien lavados, y se retiren los órganos internos como las branquias e intestinos antes de cocinarlos.

Más información en:

<https://www.bfar.da.gov.ph/shellfish-bulletin-no-02-2022/>

Kiribati: Fortaleciendo la industria pesquera

Continuando con el desarrollo de capacidades en la nación insular de Kiribati, aproximadamente 25 participantes completaron dos capacitaciones de micro-calificación sobre “Micro-calificación para establecer y operar una pequeña empresa de productos pesqueros” y “Mantenimiento de la inocuidad y calidad” en la isla de Kiritimati del 12-23 de febrero 2024. Esto fue posible gracias a la financiación del proyecto de la UE y del Government of Sweden-funded University of the South Pacific

(USP) y del Pacific European Union Marine Partnership (PEUMP). Su objetivo fue capacitar a los estudiantes para mejorar sus negocios de productos pesqueros y sus prácticas de seguridad y calidad desde el “anzuelo al plato”. Tereere Tioti, Director of the Department of Competent Authority del Ministry of Fisheries of Kiribati, y al Marine Resources Developments afirmó que “el pescado es nuestro principal recurso, y necesitamos fomentar el establecimiento de pequeñas empresas pesqueras garantizando al mismo tiempo la calidad óptima del pescado y/o los recursos marinos para ayudar a sostener el negocio y aumentar las ganancias”. “Esto complementa nuestro trabajo en el Ministry of Fisheries y al Marine Resources Development de Kiribati, fortaleciendo el conocimiento empresarial y los aspectos de manipulación de los productos para nuestros vendedores y pescadores locales, lo que ayuda a mejorar la calidad manteniendo su frescura”. Este programa fortalece el conocimiento, las habilidades y las competencias para garantizar la puesta en marcha exitosa de un pequeño negocio, junto con la garantía de estándares de inocuidad y calidad post-captura al demostrar habilidades básicas de manipulación de los productos post-captura, describiendo las causas del deterioro y los factores de control y aplicación de técnicas y directrices de inspección para mantener la calidad de los productos.

Más información en:

<https://www.usp.ac.fj/news/strengthening-kiribatis-seafood-industry-micro-qualification-training-success-on-kiritimati-island/>

NOTICIAS DE EUROPA

46 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros

Durante febrero de 2024 se presentaron 46 notificaciones de alerta rápida de productos pesqueros. Con 12 notificaciones de alerta rápida para productos de moluscos bivalvos, 3 para productos de cefalópodos, 11 para productos de crustáceos y 20 para otros productos pesqueros y ninguna para productos de gasterópodos. Entre ellos se encontraban cinco envíos de ostras procedentes de Francia, dos envíos de almejas de cuello corto procedentes de Tailandia, tres envíos de camarones procedentes de Ecuador y dos envíos de pez espada procedentes de España.

Más información en:

Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter: www.megapesca.com, febrero 2024

UE: Gran fraude de atún enlatado

Las autoridades españolas e italianas (Guardia Civil y Carabinieri) desmantelaron una organización criminal que tomaba conservas de atún del mercado italiano, las re-etiquetaba en condiciones insalubres y reintroducía los productos fraudulentos en el mercado español e italiano con nuevas etiquetas, registros sanitarios y fechas de caducidad. En muchos casos (33/40) el aceite contenido en conservas de atún etiquetado como aceite de oliva era en realidad aceite de girasol o de orujo. Las autoridades también confiscaron de los operadores 45,000 litros de aceite de oliva y 120,000 latas de atún.

Más información en:

Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, www.megapesca.com, febrero 2024

Reino Unido: Los hallazgos de un nuevo estudio sobre la secuenciación de nanoporos facilita la detección de la diversidad y procedencia de los productos pesqueros

La creciente demanda mundial ejerce una presión sin precedentes sobre la pesca, lo que lleva a la explotación de recursos marinos vulnerables y especies sobre las que no se dispone de datos suficientes. En las últimas décadas, una oleada de métodos moleculares que permitieron la identificación de productos de animales marinos comercializados que de otro modo serían irreconocibles mediante análisis morfológicos. Si bien los códigos de barras de ADN universales son una poderosa herramienta de autenticación y trazabilidad, su aplicación aún requiere procedimientos prolongados, instalaciones establecidas y desarrollo de ensayos. Un estudio reciente exploró algunos de los usos y ventajas de la secuenciación de nanoporos de vanguardia, un método alternativo rápido y portátil. Los científicos primero probaron el método para identificar diez productos pesqueros muestreados de manera oportunista obtenidos en dos contextos diferentes: cinco filetes de pescado comercializados en el Reino Unido, cuatro especímenes de tiburón comercializados en Indonesia y un pescado recolectado como parte de un estudio científico. Presentaron un flujo de trabajo analítico completo para producir una identificación precisa de las especies basadas en una secuenciación de lectura larga directa y sin PCR del ADN extraído de cada muestra. Después de eso, utilizaron el resultado de la secuenciación de nanoporos para extraer mitogenomas completos a partir de muestras de ADN de diferente calidad. Finalmente, utilizaron la extensa información genómica adicional producida por la secuenciación para identificar el origen geográfico de dos de los especímenes identificados para los cuales existían datos de referencia sólidos. Ante las crecientes amenazas a la biodiversidad y la necesidad de controlar la explotación y el abastecimiento de pesca y vida silvestre a nivel mundial, este procedimiento rápido y portátil está preparado para revolucionar el seguimiento del origen de los productos pesqueros y del comercio de la vida silvestre marina en peligro de extinción, contribuyendo al manejo sostenible de los recursos acuáticos.

Más información en:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713524000999>

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

Los investigadores crean una solución de recubrimiento para más seguridad en el almacenamiento de alimentos

El acero galvanizado se utiliza a menudo en la industria alimentaria debido a su durabilidad, resistencia y menor costo en relación con el acero inoxidable. Los hallazgos de una nueva investigación informaron sobre un método de recubrimiento para acero galvanizado que exhibe superhidrofobicidad y capacidades anti-incrustantes, inhibiendo eficazmente la adhesión de hongos, bacterias y barro. Este recubrimiento se fabricó mediante un proceso en dos pasos que implica la inmovilización de nanopartículas de sílice y la posterior quimisorción de una capa de organosilano con baja energía superficial. El recubrimiento resultante produjo un ángulo de contacto estático con el agua de $157 \pm 3,6^\circ$. Durante un período de siete días, este recubrimiento logró reducciones \log_{10} de $2,6 \pm 0,1$ y $2,9 \pm 0,1$ en la unión de las cepas bacterianas de *Salmonella entérica* y *Listeria innocua*, respectivamente. Pruebas adicionales revelaron una marcada reducción en la adherencia del hongo

Aspergillus niger. Después de la inmersión en barro, las superficies recubiertas mostraron una marcada reducción de la adherencia del barro en comparación con las superficies de acero originales. Específicamente, cuando se probó con lodo con una viscosidad de ~90.000 cP, el porcentaje de adhesión del lodo para las superficies de acero sin tratar y las superficies de acero recubiertas se cuantificó como $94,57 \pm 1,64$ % y $6,81 \pm 2,43$ %, respectivamente. La caracterización electroquímica del acero recubierto, realizada en presencia de *Salmonella entérica*, mostró una disminución del $60,4 \pm 10,4$ % en la velocidad de corrosión comparada con el acero desnudo. La perspectiva de implementar la tecnología de recubrimiento desarrollada en superficies de acero galvanizado, incluidos, pero no limitados a silos de almacenamiento de granos, así como a diversas unidades de almacenamiento y contenedores relacionados con alimentos, presenta una oportunidad para un progreso significativo dentro de los campos multidisciplinarios de la ingeniería, la seguridad y el procesamiento de alimentos.

Más información en:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0260877423003825?via%3Dihub>

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Brasil: Prohíbe las importaciones de tilapia vietnamita en espera de la revisión del protocolo sanitario

El Ministerio de Agricultura de Brasil comunicó que ordenó la suspensión inmediata de las importaciones de tilapia de Vietnam en espera de una revisión de los protocolos sanitarios actuales. Se citaron preocupaciones específicas con respecto a la “introducción del virus de la tilapia de lago (TiLV)”, que podría dañar la industria nacional. Se lee en el comunicado la medida que fue publicada en el Diario Oficial. La decisión se tomó luego de reuniones con el Ministerio de Acuicultura y Pesca de Brasil y representantes de la industria local. La prohibición de las importaciones de tilapia vietnamita seguirá vigente hasta que se complete la revisión del protocolo sanitario, expresó el gobierno. Vietnam fue el único país del cual Brasil importó tilapia en 2023, expresó el Ministerio de Agricultura a Reuters en un comunicado separado. Se informó que Brasil importó 25 toneladas de tilapia de la nación asiática, un comercio que representa unos U\$S 118 000. Según los datos más recientes disponibles de Peixe BR, un grupo comercial representante de las pesquerías locales, Brasil produjo 860 355 toneladas de pescado en 2022, 64% de su tilapia y la producción de tilapia del país es relativamente pequeña comparada con pares como China, de donde proviene aproximadamente un tercio de la oferta mundial, pero está creciendo. En 2022, el suministro mundial de tilapia fue de 6,5 millones de toneladas, según estimaciones de la FAO. Brasil exportó productos pesqueros por valor de U\$S 24 millones en 2022, y la tilapia representó el 98% del comercio, según el sitio web de Peixe BR, que también muestra a Estados Unidos como el principal cliente de Brasil. Sin embargo, un “brote de enfermedad” no especificado redujo las exportaciones brasileñas en los meses siguientes, según un informe de la FAO que cubre las ventas en el primer semestre de 2023, cuando las exportaciones brasileñas de tilapia cayeron 32% en volumen, a 3,319 toneladas.

Más información en:

<https://www.nasdaq.com/articles/brazil-bans-vietnamese-tilapia-imports-pending-health-protocol-review>

NOTICIAS DE ÁFRICA

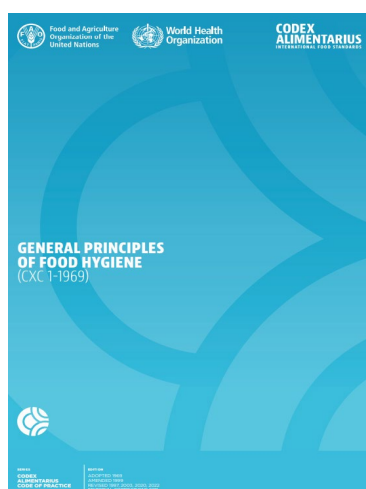
Benín: Continúan las deficiencias en el sistema de controles, exportaciones suspendidas

La European Commission DG SANTE publicó un informe sobre una evaluación remota del control sanitario de la exportación de productos pesqueros a la UE provenientes de Benín. El estudio identificó que el país cuenta con un marco legal, una estructura de Autoridad Competente (AC), un sistema de control y una capacidad de laboratorio con potencial para aplicar controles sanitarios a su cadena de producción de productos pesqueros a ser exportados a la UE. Sin embargo, el sistema es débil por una serie de deficiencias que limitan la validez de las garantías previstas en la certificación sanitaria. Los límites para metales pesados, dioxinas/PCB y HAP se establecieron en 2007 y ahora están desactualizados, sugiriendo debilidades en el conocimiento técnico y la capacidad del personal de inspección. Se permitió que el pescado inicialmente congelado en salmuera se destine a fines distintos del envasado. Existieron discrepancias en las listas de barcos y establecimientos aprobados entre los de la AC y la lista del sistema TracesNT de la UE. Aunque se dispone de capacidad de laboratorio de pruebas acreditada, la CA no implementó ningún programa oficial de muestreo para productos pesqueros y no toma muestras de pescado/productos pesqueros para pruebas periódicas y suspendió voluntariamente las exportaciones. Se produjeron discrepancias sobre el número de certificados emitidos según lo registrado por la AC y como se indica en EU TracesNT, lo que sugiere una falta de control confiable sobre los procedimientos de certificación. La Comisión establece seis recomendaciones a la (AC), al Directorate for Fisheries Production y a la Departamental Directorate for Agriculture, Livestock and Fisheries Competent.

Más información en:

Megapesca Lda Fish Files Lite Newsletter, www.megapesca.com , febrero 2024.

PUBLICACIONES



Principios generales de higiene de los alimentos.

FAO y OMS, 2023. Principios generales de higiene de los alimentos. Codex Alimentarius de Prácticas, N° CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma. 60p.

Este documento describe los principios generales que los operadores de empresas alimentarias deben comprender y seguir en todas las etapas de la cadena alimentaria y que proporcionan una base para que las autoridades competentes supervisen la inocuidad e idoneidad de los alimentos. Esta edición contiene un nuevo anexo que presenta herramientas para determinar los puntos de control críticos en un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP). El término “Codex Alimentarius” es latino y significa “código alimentario”. Las normas del Codex son textos alimentarios internacionales, es decir, normas, códigos de prácticas, códigos de prácticas de higiene, directrices y otras recomendaciones, establecidos para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos. La colección de normas alimentarias y textos relacionados adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius se conoce como Codex Alimentarius.

Más información en:

<http://e-newsletter.infofish.org>

*El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en julio 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 - INFOPECA, Montevideo, Uruguay.

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

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