

EL INSPECTOR DE PESCADO

Número 138

Enero 2025

GLOBAL

Congreso Mundial de Productos pesqueros 2025: Convocatoria de resúmenes



La Asociación Internacional de Inspectores de Pescado - IAFI convocó a la presentar resúmenes de trabajos en el Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2025 (WSC 2025). La IAFI es reconocida por el Comité de Asuntos Sociales y Económicos de las Naciones Unidas (UN Social and Economic Affairs Committee-ECOSOC) como representante de las partes interesadas en la cadena de suministro mundial de alimentos de origen acuáticos tanto vegetales como animales. La 13ª WSC, con el tema Soluciones Sustentables para un Crecimiento Inclusivo- creando cadenas de suministro de alimentos acuáticos resilientes, se realizará en el Centro de Comercio de Chennai (India) del 22-24 de septiembre 2025 y proporcionará una plataforma para debates en profundidad sobre el futuro del sector de los productos pesqueros, con la finalidad de fomentar la concienciación y promover las mejores prácticas en tecnologías de procesamiento y distribución. Los temas clave incluirán la ciencia del control de calidad, las metodologías de inspección, la certificación de la sostenibilidad, las cuestiones de acceso al mercado y los sectores emergentes como de las algas marinas y la ética en el comercio. Los organizadores esperan que en el WSC 2025 participen productores, procesadores y distribuidores de productos acuáticos a nivel mundial, así como asociaciones comerciales, agencias gubernamentales, autoridades competentes, ONG, instituciones de formación profesional, educativas y de R&D. Al igual que en congresos anteriores (por ejemplo, en Portugal en 2023) se contará con oradores destacados que expondrán las últimas tendencias, desafíos y avances en el comercio mundial de productos pesqueros. Los organizadores también esperan incluir talleres regionales para países en desarrollo con la participación de las Naciones Unidas, una exposición comercial simultánea para mostrar algunos de los últimos productos y tecnologías en el procesamiento y distribución de productos pesqueros, un concurso de carteles, visitas a la industria y un programa completo de actividades sociales y de redes. Más información sobre la presentación de resúmenes e información para expositores se encuentra disponible en www.wsc2025.com

La Comisión del Codex Alimentarius de la FAO y la OMS adopta nuevas normas

El organismo de las Naciones Unidas encargado de las normas alimentarias, la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) se reunió del 25 - 30 de noviembre 2024 en su 47º período ordinario de sesiones para adoptar normas de calidad e inocuidad de los alimentos. Encargada de proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos, la CAC es una iniciativa conjunta de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS). La 47ª sesión de la Comisión incluye decisiones sobre numerosas normas de calidad e inocuidad de los alimentos, como las Directrices para las medidas de

control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos, el Código de prácticas para la prevención y reducción de la intoxicación por ciguatera, las adiciones, revisiones y enmiendas a la norma general para los aditivos alimentarios (GFSA) (CXS 192-1995), las revisiones de las directrices sobre etiquetado nutricional (CXG 2-1985), el Anexo I, enmienda de la norma para las sardinas y productos análogos en conserva (CXS 94-1981), las directrices sobre el suministro de información alimentaria para alimentos pre-envasados ofrecidos por vía de comercio electrónico, las directrices sobre la utilización de tecnología para proporcionar información alimentaria en el etiquetado, la revisión de la norma general para el etiquetado de alimentos pre-envasados (CXS 1-1985): disposiciones pertinentes al etiquetado de alérgenos, que se publicarán a medida que se aprueben.

Por más información acceda a:

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-who-codex-alimentarius-commission-adopts-new-standards-47session/en>

Meta revisó los residuos de malaquita verde y leucomalaquita en pescados.

Una reciente publicación por un equipo de investigadores iraníes, publicó en el Journal of Environmental Science and Pollution Research la revisión de los niveles de contaminación de productos acuícolas con malaquita verde (MG). Se utiliza extensivamente en la industria acuícola mundial como desinfectante para combatir las enfermedades causadas por hongos y parásitos, especialmente en las etapas de cría del ciclo de vida. Sin embargo, los residuos de MG y sus metabolitos, aun en concentraciones mínimas se sabe que son carcinogénicos e impactan en el desarrollo feta. Su utilización está prohibida en muchos países y la detección de sus residuos en productos acuícolas importados es causa de frecuente rechazo. El estudio (considerando 10 países y 724 ejemplos) encontró que los productos de la acuicultura tropical tienen residuos significativamente elevados, con países incluyendo China, Irán, y los Países Bajos con las mayores concentraciones (>2 µg kg⁻¹). Los autores concluyeron que la toxicidad de MG demanda más monitoreo, especialmente en países donde estos residuos químicos son significativos. Acceda al artículo completo en:

<https://link.springer.com/article/10.1007/s11356-023-26372-z>

NOTICIAS DE ASIA/PACÍFICO

Australia: Las enfermedades transmitidas por alimentos por *Vibrio spp.* asociadas con las ostras se intensificaron en 2021-2022

La bacteria *Vibrio parahaemolyticus* es omnipresente en aguas tropicales y templadas a nivel mundial y causa infecciones en humanos como resultado de la exposición al agua y de la ingestión de mariscos contaminados crudos o poco cocidos, como las ostras. Una sinopsis de investigación publicada por los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) titulada Emerging Infectious Disease describió un brote a nivel nacional de infecciones entéricas causadas por *V. parahaemolyticus* en Australia de septiembre 2021 a enero 2022. Un total de 268 personas se vincularon con el brote, el 97% de las cuales informaron haber consumido ostras provenientes de la acuicultura australiana. Se notificaron casos en todos los estados y territorios de Australia. El brote abarcó dos cepas distintas de *V. parahaemolyticus*, secuencias tipo 417 y 50. Los científicos rastrearon las ostras con proliferación de *V. parahaemolyticus* hasta una región de cultivo común dentro del estado de Australia del Sur. El brote provocó un retiro nacional de ostras y posteriores mejoras en el procesamiento post-cosecha de los mariscos.

Encuentre este artículo de investigación en:

https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/30/11/24-0172_article

Australia: Representantes asistieron a las recientes reuniones del Comité del Codex sobre Fraude Alimentario y Pescado

El país fue anfitrión y presidió la 27ª sesión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS27) del 16-20 de septiembre 2024 en Cairns, Queensland. Se realizaron comentarios de los representantes australianos con respecto al Fraude Alimentario: "El resumen de la FAO/OMS pertinente al CCFICS contiene información relacionada con el Fraude Alimentario y está disponible de los párrafos 13-19 del documento adjunto. El Informe de la reunión más reciente del CCFICS (párrafos 37-61 del documento adjunto) contiene un resumen de los debates, y el proyecto de directrices (en el paso 5 del proceso del Codex) se encuentra en el Apéndice II.

Se establecerá un nuevo grupo de trabajo electrónico del Codex para considerar cualquier comentario nuevo y abordar cualquier cuestión pendiente”.

Encuentre más información en https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeeting%252FCX-733-27%252FFinal%252520Agenda%252520and%252520Invitation%252Ffc27_01e_Rev1.pdf

El representante de Australia también comentó sobre la “necesidad de normas del Codex” para las algas marinas durante la reciente reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP36:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFP&session=36>). No se ha tomado ninguna

decisión y actualmente no hay ninguna propuesta para la elaboración de documentos del Codex, pero el CCFFP informará a la Comisión del Codex de que se mostró un interés considerable en el trabajo futuro del Codex sobre las algas marinas y otras algas. Las algas marinas no están actualmente en el mandato de ningún comité del Codex; la Comisión del Codex puede elegir dónde cree que encajan mejor. Muchas delegaciones del CCFFP apoyaron la idea de que las algas marinas encajan mejor en el CCFFP. El primer paso sería que un miembro del Codex preparara una “nueva propuesta de trabajo” que luego podría obtener el acuerdo del Comité y la aprobación de la Comisión. Resumen de la FAO/OMS de las actividades pertinentes al trabajo del Codex adjunto: la Sección 4.11.2 contiene enlaces a documentos recientes de la Agencia de Alimentos de Singapur y la FAO.

Por más información acceda a:

<https://drive.google.com/file/d/1unYfPd-QYHeFu5XNvka46N1kOMLQuWK3/view>

Filipinas: BFAR advierte sobre brote de PSP y TRT

Los mariscos recolectados y analizados en la bahía de Dumanquillas en Zamboanga del Sur, en las aguas costeras de la isla Daram, en la isla Zumarraga, en la bahía de Irong-Irong en Samar, en las aguas costeras de Tungawan en la provincia de Zamboanga Sibugay, en las aguas costeras de Leyte en Leyte, en las aguas costeras de las islas Biliran en la provincia de Biliran y en la bahía de Ormoc en Leyte siguen dando positivo para la Paralytic Shellfish Polson (PSP) o marea roja tóxica que supera el límite reglamentario. Además, la bahía de Matarinao en Samar Oriental ahora da positivo para PSP. Todos los tipos de mariscos y Acetes sp. o alamang recolectados en las áreas mencionadas al comienzo de este artículo NO SON SEGUROS para el consumo humano. El pescado, los calamares, los camarones y los cangrejos son seguros para el consumo humano siempre que sean frescos y se laven bien, y los órganos internos como las branquias y los intestinos se extraigan antes de cocinarlos.

BFAR Shellfish Bulletin No.31:

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

NOTICIAS DE EUROPA

30 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros

En diciembre 2024 se recibieron 30 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros, de las cuales 7 corresponden a productos de moluscos bivalvos, 3 a productos de cefalópodos, 3 a productos de crustáceos y 17 a otros productos pesqueros, y ninguna a productos de gasterópodos. Entre ellas se encuentran 3 envíos de pez espada procedentes de España.

Fuente: Boletín de noticias Fish Files Lite de Megapesca Lda, noviembre de 2024,

Reino Unido: la FSA inaugura un Centro de Información sobre Importaciones

La Agencia de Normas Alimentarias (Food Standard Agency-FSA) introdujo un nuevo Centro de Información sobre Importaciones (IIH). Pretende proporcionar datos e información valiosa, evaluada y fiable relacionada con la importación de diversos alimentos, incluidos el pescado y los productos pesqueros. El IIH permite a las partes interesadas acceder a:

-Un resumen de los resultados de muestreo de productos importados de origen animal realizados en los puestos de inspección fronterizos del Reino Unido como parte del Plan Nacional de Monitoreo del Reino Unido.

-Notificaciones del Sistema de Alerta Temprana de importaciones, que normalmente se publican a fin de cada mes y destacan combinaciones específicas de productos/países/peligros identificados como riesgos “emergentes” en el mes anterior.

-Información sobre los controles aplicados a los productos de origen animal importados al Reino Unido a través de los puestos de control fronterizos.

-Notificaciones fronterizas: se relacionan con las importaciones que no superaron los controles de seguridad alimentaria en la frontera de Gran Bretaña.

-Información relacionada con los controles oficiales intensificados: estos controles se aplican cuando se han producido infracciones graves o reiteradas de la legislación de importación. Esto da lugar a que se realicen controles de importación adicionales sobre las mercancías de ese establecimiento.

Se puede acceder al IIH en:

<https://www.food.gov.uk/our-work/imports-intelligence-hub>

Reino Unido: el apetito por los productos pesqueros sostenibles se mantiene firme pese a los tiempos económicos difíciles

El apoyo a la pesca y a los productos del mar sostenibles por parte de los minoristas y los consumidores resiste pese a las continuas crisis del coste de la vida a nivel mundial, según el último informe anual del MSC, **Celebrando el Liderazgo de la Pesca sostenible**. (<https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/about-the-msc/msc-annual-report-2023-2024.pdf>). El número de pesquerías que participan en el programa MSC aumentó de 674 en 2022-23 a 716 en 2023-24. Conjuntamente, capturaron 15,48 millones de toneladas, el 19,3% de la captura marina silvestre total en 2023-24. El 75% de la captura comercial mundial de pescado blanco, el 91% de la captura comercial de salmón y más de la mitad de la captura comercial de atún se encuentran ahora dentro del programa MSC. En el año hasta marzo de 2024 se vendieron 1,2 millones de toneladas de productos pesqueros con la etiqueta MSC, lo que supone un valor minorista total de U\$S13, 400 millones. Cabe destacar que hubo un fuerte crecimiento del mercado en EEUU (5,2 %), Francia (5,8 %) e Italia (10,3 %), así como de Polonia (15,7 %) y Europa Central (9,7 %), mientras que en Asia, las ventas crecieron un 35 % en Corea del Sur y 20 % en China. Un factor importante que impulsa este crecimiento es la actitud de los consumidores hacia la sostenibilidad ambiental. En el informe se destacan los detalles de la investigación independiente sobre el consumidor encargada por el MSC en 2024. Muestra que los consumidores se preocupan más que nunca por la salud de los océanos. De los 20 000 consumidores encuestados, casi la mitad (48 %) informó que estaba preocupado por la sobrepesca y dos tercios expresaron que querían proteger el océano. Cada vez más, están haciendo cambios en sus dietas por razones ambientales y una cuarta parte (27 %) informó que los consumiría más en el futuro si supiera que no están causando daño al océano.

NOTICIAS DE AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: La FDA publicó una guía de políticas de cumplimiento final para pescados y productos pesqueros que forman histamina

La Administración de Alimentos y Medicamentos de EEUU (FDA) anunció la disponibilidad de una guía de políticas de cumplimiento final (CPG) destinada a proporcionar la opinión actual de la FDA sobre la adulteración de pescados y productos pesqueros con escombrotóxina (histamina). La CPG, titulada "Sec. 540.525 Scombrotóxina (Histamine)-forming Fish and Fishery Products – Descomposición and Histamine (CPG 7108.24) Compliance Policy Guide" (<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/cpg-sec-540525-scombrotoxin-histamine-forming-fish-and-fishery-products-decomposition-and-histamine>) ayudará a la FDA a abordar la adulteración asociada con la descomposición y la histamina identificada durante el muestreo y las pruebas de vigilancia. También aumentará las protecciones al consumidor relacionado con la intoxicación por escombrotóxina (histamina) en el pescado (SFP) al reducir los niveles de histamina en el pescado en los que la FDA indica que puede tomar medidas. Esta CPG representa la actualización más sustancial sobre el tema en casi 30 años. En diciembre de 2021, la FDA publicó un borrador de la guía de práctica clínica y solicitó comentarios del público. La guía de práctica clínica final publicada el 1 de noviembre respalda el objetivo de la salud pública de la agencia de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos en este país, específicamente la intoxicación por escombrotóxina en el pescado.

Encuentre más información en:

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-issues-final-compliance-policy-guide-scombrotoxin-histamine-forming-fish-and-fishery-products>

EEUU: SQFI: Edición 10 en 2025

El nuevo gran desarrollo para el programa SQF es la presentación de la Edición 10 del Código SQF en julio de 2025. Esta actualización reflejará los últimos desafíos de la seguridad alimentaria e incorporará

los comentarios de más de 170 representantes de la industria. SQF Unites (conferencia a realizarse del 2-5 de marzo 2024 en Orlando, EE UU) desempeñará un rol fundamental en la introducción de estos cambios y en el debate sobre cómo las normas actualizadas afectarán la gestión de la seguridad alimentaria. La necesidad de una nueva edición de la norma Safe Quality Food (SQF) suele ser impulsada por diversos factores que pueden incluir cambios en el panorama de la industria, avances en la ciencia de la seguridad alimentaria, actualizaciones regulatorias, análisis de datos y comentarios de las partes interesadas. Estos son algunos factores comunes que podrían constituir la necesidad de una nueva edición de SQF: comentarios de la industria, problemas emergentes de seguridad alimentaria, eventos de cambios en la cadena de suministro mundial, eventos y crisis globales, cambios regulatorios, evolución de la comprensión científica de los riesgos y las mejores prácticas de seguridad alimentaria, alineación con los estándares y programas globales.

Lea el artículo completo en:

https://www.fmi.org/blog/view/fmi-blog/2024/10/01/shaping-the-future-of-global-food-safety?utm_campaign=2024blog&utm_source=FMIDailyLead&utm_medium=email

NOTICIAS DE AMÉRICA LATINA

Argentina: Fortalecen Control e Inspección en puertos con línea de costa marítima

La Secretaría de Bioeconomía de Argentina recibió 80 tablets para la recolección y compilación de información por parte de los inspectores nacionales de pesca portuaria, en el marco del fortalecimiento de los sistemas de control portuario que realiza el gobierno. Según la entidad, esto fue posible con el apoyo de la FAO y la Subsecretaría de Medio Ambiente de la nación. A partir de mayo comenzarán las pruebas de carga y procesamiento de datos. La entidad gubernamental explicó que “la aplicación móvil destinada a la Subsecretaría de Recursos Acuáticos y Pesqueros permitirá ingresar de manera digital los datos que surgen del control de la descarga de recursos y productos pesqueros, fortaleciendo así la eficiencia y transparencia del sistema de obtención de información de las tareas de inspección que realizan los Inspectores Nacionales de Pesca portuaria. Asimismo, se mejorará la calidad y disponibilidad inmediata de los datos de desembarque, optimizando los procesos de control en puerto”. Se informó que “la mejora en la calidad de los datos y la disponibilidad inmediata de información sobre las especies y volúmenes inspeccionados en los puertos pesqueros implica una mejora sustancial en la arquitectura del Sistema Federal de Información Pesquera y Acuícola (SiFIPA), con especial énfasis en la trazabilidad de los productos pesqueros”. Por su parte, el subsecretario de Recursos Acuáticos y Pesqueros, informó que “esta herramienta marcará un cambio notable en la recolección y disponibilidad de datos de las inspecciones a muelles que realizan los inspectores”.

Por más información acceda a: <https://www.infopesca.org>

NOTICIAS DE ÁFRICA

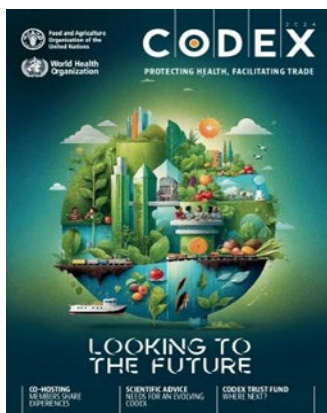
Expertos en tecnología pesquera de ANFTS2024 se reúnen en Zanzíbar

La reunión de profesionales y expertos de la Red Africana sobre Tecnología y Seguridad Pesquera (African Network on Fish Technology and Safety-ANFTS), coordinada por la FAO y organizada por la República Unida de Tanzania, se realizó en Zanzíbar del 12-14 de noviembre 2024. El evento es la continuación de una serie de reuniones realizadas cada tres años desde 1980. Ofrece un foro para compartir y debatir nuevas tecnologías e innovaciones en tecnología pesquera, seguridad pesquera, comercio, socio-economía, así como seguridad alimentaria y nutricional. Se presentaron 36 ponencias divididas en áreas temáticas sobre reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, seguridad alimentaria y nutrición, sostenibilidad económica, sostenibilidad social y sostenibilidad ambiental. Además, se realizó una sesión especial en la que se invitó a disertantes de Barbados, Samoa, Sudán del Sur y Zanzíbar a compartir sus actividades y experiencias en el sector post-cosecha. Más de 50 participantes de unos 20 países contribuyeron a las deliberaciones, que fueron muy productivas y aportaron conocimientos técnicos. Los debates se enriquecieron aún más con las presentaciones magistrales de la FAO, la AU-IBAR, la IAFI, el COMESA, la AWFISHNET y WorldFish. Para aumentar la experiencia práctica, los participantes visitaron el mercado de pescado de Malindi y la zona de procesamiento de anchoas «dagaa» de Ngalawa en Zanzíbar. Las actas de la reunión, incluidos los documentos presentados, se publicarán. La próxima reunión de la ANFTS se realizará en Madagascar en 2027. Las actas de la ANFTS se pueden consultar aquí:

<https://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/resources/resources/anfts-proceedings/en/>

PUBLICACIONES

Codex: protegiendo la salud, facilitando el comercio



Mirando hacia el futuro

En este mundo en rápida evolución, donde las tecnologías, el conocimiento y los alimentos mismos se transforman rápidamente, nuestra necesidad colectiva de alimentos seguros, nutritivos y de calidad, por supuesto, persiste. ¿Cómo puede el Codex seguir apoyando a los países para satisfacer esa necesidad en el contexto de un cambio tan rápido y multifacético? En esta octava edición de la revista CODEX, se aborda este enigma, que nos acompañará en los próximos años y orientará el trabajo que hacemos, así como la forma en que trabajamos. Esta publicación incluye los resultados de la 17ª sesión del CCCF (Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos), realizada en la ciudad de Panamá en abril, donde se pusieron de acuerdo con respecto a los niveles máximos (NM) para contaminantes, los planes de muestreo para metilmercurio en pescado y directrices para gestionar la intoxicación por ciguatera en el pescado destinado al consumo humano.

Esta publicación de acceso abierto se puede descargar aquí. <https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-who-codex-alimentarius-commission-adopts-new-standards-47session/en://openknowledge.fao.org/items/47614158-1391-40b6-8f7e-bc03c71c8191>

El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en abril 2025. 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: 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.