

INSPECTOR DE PRODUCTOS PESQUEROS

Número 132

Julio 2023

GLOBAL

Conozca a los oradores de alto nivel en el WSC 20

(https://static.wixstatic.com/media/f8f08f_b91ebe2210074e9fb45cb06ec9a876a4~mv2.jpg/v1/fill/w_260,h_245,al_c,q_80,usm_0.66_1.00_0.01,enc_auto/f8f08f_b91ebe2210074e9fb45cb06ec9a876a4~mv2.jpg)

El Congreso Mundial de Productos Pesqueros 2023 (WSC 2023) se realizará en Peniche, Portugal, del 25 al 27 de septiembre 2023, contando con oradores de destacado nivel y con programas interesantes. El Dr. **Essam Yassin Mohammed**, Director General de WorldFish y Director Senior de Aquatic Food Systems en CGIAR inaugurará el Congreso, liderando el debate con un panorama de los principales temas y desafíos presentando “Cosecha azul: trazando un curso sostenible para las personas, el planeta y las ganancias”. En el congreso se investigará como optimizar la contribución de la producción acuícola y pesquera y la distribución del desarrollo sustentable, a lo largo de la cadena de abastecimiento, y de manera crucial a los consumidores, reflejando los intereses de los operadores, de los trabajadores a lo largo de la cadena de abastecimiento y crucialmente a los consumidores críticos. El comité organizador confirmó a participantes tales como la **Prof. Melanie Siggs**, Asesora de Friends of Ocean Action, World Economic Forum, a la **Dra. Alison Turnbull**, Investigadora Principal de Marine and Antarctic Studies, University of Tasmania y Presidenta de SafeFish Australia, al **Dr. Ricardo Calado**, Investigador Principal, Departamento de Biología, Universidad de Aveiro, Portugal, a la **Prof. Ana Gago-Martínez**, Jefa del Departamento de Química y Analítica de los Alimentos, Universidad de Vigo, a **Paolo Caricato**, G5 Food Hygiene, Feed and Fraud Directorate, DG for Health and Food Safety of the European Commission. También a **Tracy Murai**, Assistant Director, Global Fisheries and Marine, Thai Union Group, **Valeska Weymann**, Senior Expert/ Technical Key Account Manager for Aquaculture, GLOBALG.A.P., a **Laurice Churchill**, Senior Consumer Safety Officer, Seafood Inspection Programme, NOAA, a **Sirilak Suwanrangsi**, Global Regulatory Leader, Thai Union Group, a **Esther Garrido Gamarro**, Fishery Officer de la ONU, de FAO en Roma, a **Jogeir Toppe**, Fishery Officer de FAO en Rome y al **Dr Steve Jones**, Research Associate Professor, Natural Resources and Marine Science, University of New Hampshire, USA. Aquí se presentan algunos temas principales. Para el programa actualizado y para los detalles de inscripción puede acceder en: <https://www.wsc2023.com>

FAO/OMS: Evento de prominente nivel sobre inocuidad alimentaria: Las normas alimentarias salvan vidas

Este año el evento conjunto de FAO/OMS del día de la Inocuidad Alimentaria (7 junio 2023) se denominó “Las normas alimentarias salvan vidas” y se presentó como un evento híbrido auspiciado por FAO en Roma. En sus palabras de bienvenida el Dr QU Dongyu, Director General de FAO, subrayó la importancia de la inocuidad de los alimentos tanto para la misión de la FAO en terminar con el hambre como para el marco estratégico de la organización, cuyo objetivo es la transformación sostenible de los sistemas alimentarios. El Dr. Tedros Adhanom Ghebreyesus, Director General de la OMS, destacó el papel del Codex en el desarrollo de estándares alimentarios y el papel

de los gobiernos y el sector privado en su implementación y mantenimiento. También destacó algunas estadísticas principales en relación con las enfermedades transmitidas por los alimentos: “Todos los días, un estimado de 1,6 millones de personas a nivel mundial se enferman al consumir alimentos inseguros, siendo muchos de ellos niños pequeños. Más de 200 enfermedades, desde diarrea hasta cáncer, son causadas por consumir alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o químicos”. El evento fue moderado por varias partes, incluida la Directora General Adjunta de FAO, María Helena Semedo, y un panel de invitados de destacado nivel de Albania, Costa Rica y EEUU. El discurso de clausura lo pronunció la Dra. Ailan Li, Subdirectora General de la OMS para la Cobertura Sanitaria Universal/Poblaciones Más Saludables, informando que las normas alimentarias pueden proporcionar alimentos más seguros para todos en todas partes y que es “esencial para todos nosotros anticiparnos a los desafíos futuros y tomar medidas hoy”. “En el futuro, los formuladores de políticas deben priorizar la inocuidad alimentaria a través de sistemas de control”. “Hacemos un llamado por un mundo donde todos, en todas partes, tengan acceso a alimentos seguros y nutritivos”. Puede acceder en <https://www.fao.org/webcast/home/en/item/6187/icode>

NOTICIAS de ASIA/PACÍFICO

Australia: Los gobiernos imponen normas de embalaje obligatorias por primera vez

La industria se verá obligada a hacer más para reducir los desechos e impulsar el reciclaje después de que los gobiernos federal y estatal de Australia acordaron imponer reglas de empaque obligatorias a los fabricantes y minoristas por primera vez. Los conservacionistas recibieron el acuerdo como un gran avance después de años de trabajo voluntario de la industria no logrando reducir los desechos. La Ministra Federal de Medio Ambiente, Tanya Plibersek, informó que el “acuerdo histórico” significaba que el empaque estaría “sujeto a nuevas y estrictas normas gubernamentales”. Se informó que el llamado a la regulación había sido apoyado por algunas empresas importantes, incluidas Nestlé, Unilever y Coca-Cola. La Boomerang Alliance, una coalición de 55 grupos ambientalistas, indicó que el acuerdo fue el primer “paso sustancial y significativo” para lidiar con los desechos en 20 años. El director de la alianza, Jeff Angel opinó que “esta es absolutamente la decisión correcta y un primer paso clave para afrontar la creciente contaminación por desechos y contaminación plástica que dañan los océanos y el clima”. “Los estándares obligatorios para el contenido reciclado y los objetivos son esenciales para crear la lógica económica para las nuevas plantas de reciclaje y reprocesamiento. Las nuevas regulaciones proyectadas por la ONU para minimizar el desperdicio de envases también ayudarán a abordar el maremoto de desechos plásticos y la contaminación”. El Worldwide Fund for Nature-Australia (WWF-Australia) informó que el acuerdo “tendría un gran impacto en la crisis de contaminación plástica de Australia”. Acceda a este informe en: <https://www.theguardian.com/environment/2023/jun/09/australian-governments-impose-mandatory-packaging-rules-on-industry-to-cut-waste>

Filipinas: BFAR advierte sobre PSP y marea roja tóxica

El Bureau of Fisheries and Aquatic Resources (BFAR) de Filipinas alertó que los moluscos recolectados y analizados en las aguas costeras de Dauis y de la ciudad de Tagbilaran en Bohol y la bahía de Dumanquillas en Zamboanga del Sur todavía dan positivo para la toxina paralizante de moluscos (PSP) o marea roja tóxica, que se encuentra por encima del límite reglamentario. Todo tipo de moluscos y *Acestes sp.*

recolectados de las zonas mencionadas anteriormente NO SON SEGUROS para el consumo humano. Los pescados, calamares, camarones y cangrejos son seguros para el consumo humano siempre que estén frescos, bien lavados y que los órganos internos, como las branquias y los intestinos, sean desechados antes de cocinarlos. Más aún, la Bahía de San Pedro en Samar y la Bahía de Lianga en Surigao del Sur ahora se encuentran libres de marea roja tóxica.

Fuente: BFAR Shellfish Bulletin No 16, Serie de 2023.

El Departamento de Pesca de Tuvalu está realizando gestiones para desarrollar una Autoridad Competente para la certificación de las exportaciones pesqueras a la Unión Europea.

Tuvalu es un pequeño estado insular en desarrollo ubicado en el suroeste del Pacífico y, aunque no tiene una industria de procesamiento, tiene una vasta ZEE y un rico recurso de atún explotado bajo licencia por muchas naciones. Tuvalu busca aumentar el registro de barcos atuneros (la flota actual comprende a seis cerqueros), pero necesita poder aprobar barcos congeladores atuneros para abastecer al mercado de la UE, permitiendo que sus productos se envíen a la cadena de abastecimiento de la UE. El Banco Mundial apoyó anteriormente al Ministry of Fisheries and Trade para desarrollar una hoja de ruta para el establecimiento de una Autoridad Competente y un marco legal apropiado, ambos ya existentes. Recientemente, el Tuvalu Fisheries Support Programme financiado por Nueva Zelanda, anunció que continuará este apoyo con una consultoría de un año para liderar el desarrollo de los sistemas y procedimientos necesarios para que la Autoridad Competente desempeñe sus funciones y brinde asistencia técnica para la implementación de las inspecciones necesarias, aprobaciones, muestreo y pruebas de laboratorio. Más detalles en:

<https://tuvalufisheries.tv/2023/06/06/request-for-quotations-long-term-consultancy-on-development-of-a-sanitary-competent-authority-for-the-tuvalu-fisheries-department>

NOTICIAS de EUROPA

Reino Unido: Nuevos controles de importación de productos pesqueros.

El Border Target Operating Model (TOM) es el nuevo régimen global del Reino Unido para los alimentos importados, incluidos los moluscos, que ingresan a Gran Bretaña. El TOM se aplicará a los productos pesqueros procedentes de la UE y del resto del mundo. El primer control se aplicará desde el 31 de octubre de 2023, será requisito para la certificación sanitaria de los productos pesqueros de medio y elevado riesgo que lleguen de la UE. Los moluscos que llegan del resto del mundo ya requieren una certificación sanitaria. Después del 31 de enero 2024, se introducirán controles físicos documentales, de identidad y basados en el riesgo para los productos pesqueros de riesgo medio importados de la UE. Los provenientes del resto del mundo serán controlados de acuerdo con el nuevo régimen en este punto, y se espera una caída en la tasa de control físico. Los que son de bajo riesgo provenientes del resto del mundo ya no requerirán certificación sanitaria. El gobierno del Reino Unido anunció que tipos de productos pesqueros que llegan de la UE, Noruega e Islandia pertenecen a las categorías de riesgo bajo, medio y alto, pero aún tiene que anunciar la categorización de riesgo que se aplica a otros países. El gobierno también anunció un nuevo modelo simplificado de certificado sanitario de exportación. El TOM aún está en borrador y se espera la versión final de manera inminente. Más detalles están disponibles en el sitio web del gobierno del Reino Unido aquí <https://www.gov.uk/government/publications/the-border-target-operating-model-draft-for-feedback>

31 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros

Durante abril de 2023, se produjeron 31 notificaciones de alerta rápida para productos pesqueros. Con 7 notificaciones de alerta rápida para productos de moluscos bivalvos, 2 para productos de cefalópodos, 4 para productos de crustáceos, 16 para otros productos pesqueros y 2 para productos de gasterópodos. Estos incluyeron 4 remesas de ostras de Francia.

Fuente: Megapesca Lda FishFilesLite Newsletter, Abril 2023.

CE: Modifica el nivel máximo de mercurio en el pescado

La Comisión Europea (CE) modificó el Reglamento N° 1881/2006 con respecto a los niveles máximos de mercurio (Hg) en el pescado y la sal siguiendo el consejo de la European Food Safety Authority (EFSA). El máximo nivel de mercurio en varias especies de pescados se rebajan, pero el nivel de mercurio para el tiburón y el pez espada se mantiene en el nivel actual, a la espera de una mayor recopilación de datos y evaluación científica. La UE también adoptó el nivel máximo del Codex Alimentarius de 0,1 mg/kg para el mercurio en la sal, en productos pesqueros y en 2 para productos de gasterópodos. Estos incluyeron 4 cargamentos de ostras provenientes de Francia.

Fuente: Megapesca Lda FishFilesLite Newsletter, Abril 2023.

Miembros de IAFI asistieron al Barcelona Seafood Show

Dado que la Asociación Internacional de Inspectores Pesqueros (IAFI) es una organización internacional sin fines de lucro, los miembros del comité no suelen tener la oportunidad de reunirse en persona. Aprovechando la Seafood Expo Global (SEG) en Barcelona durante abril de 2023, Carey Bonnell, Olivier Hottlet, Jon Bell, Jayne Gallagher, Meaghan Dodd e Ivan Bartolo estaban emocionados de reencontrarse y seleccionar los próximos pasos de la IAFI con más miembros del comité que se conectaron virtualmente.

Reino Unido: El consumo de productos pesqueros se relaciona con un menor riesgo de enfermedad cardiometabólica

Consumir productos pesqueros una o dos veces por semana puede reducir el riesgo de multimorbilidad cardiometabólica en hombres mayores, según un estudio publicado en el European Journal of Nutrition. El estudio “Asociaciones prospectivas entre la calidad de la dieta, sus componentes y el riesgo de multimorbilidad cardiometabólica en hombres británicos mayores”, se publicó el 19 de junio 2023. Es la última investigación realizada como parte de una iniciativa de 20 años para investigar la prevalencia mundial de problemas cardiometabólicos en poblaciones de mayor edad. La investigación fue realizada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para así monitorear la prevalencia de enfermedades cardiovasculares en el Reino Unido. El estudio encontró que los hombres de 60 a 79 años que consumían productos pesqueros una o dos veces por semana tenían un menor riesgo de sufrir múltiples enfermedades cardiometabólicas, incluyendo hipertensión, diabetes o enfermedades cardiovasculares, como la enfermedad coronaria, que pueden llevar a problemas cardíacos. Si bien no se encontraron asociaciones significativas entre los patrones, la calidad o la composición de la dieta y el riesgo de multimorbilidad cardiometabólica en los individuos estudiados, se observó que un mayor consumo de productos pesqueros y pescado se relacionaba con un menor riesgo de que la primera enfermedad cardiometabólica progresara a una multimorbilidad cardiometabólica, según a News-Medical Life Science. Eso significa que los hombres que sufren de un problema cardiometabólico, como diabetes tipo 2, un paro cardíaco o un derrame cerebral, tienen menos probabilidades de que ese problema

se exacerbe. Más ampliamente, el estudio también encontró que la dieta mediterránea se ha relacionado con menores riesgos de infarto agudo de miocardio, diabetes tipo 2 y accidentes cerebrovasculares. También se halló que aquellos que consumían más verduras, frutas, granos integrales y productos pesqueros tenían un menor riesgo de padecer accidentes cerebrovasculares, enfermedades coronarias y diabetes tipo 2. El artículo completo lo puede leer aquí: <https://www.seafoodsource.com/news/food-safety-health/seafood-consumption-linked-to-lower-risk-of-cardiometabolic-disease>

NOTICIAS de AMÉRICA DEL NORTE

EEUU: La lista anual de los 10 principales de NFI ilustra un año récord para el consumo de productos pesqueros en 2021

En 2021, los estadounidenses consumieron un récord de 20,5 libras de productos pesqueros per cápita, un formidable aumento de 1,5 libras con respecto a las cifras de 2020. Los últimos números demuestran que los estadounidenses ampliaron su gusto por los productos pesqueros con la oferta de productos frescos y congelados. Con un año histórico, los camarones aumentaron su número en casi una libra por persona, consolidando su lugar como el producto pesquero favorito de este país. El salmón también experimentó grandes ganancias. Alimentos básicos como el atún en conserva, la tilapia y la polaca de Alaska se mantuvieron firmes en la cima de los 10 principales. Mientras tanto, el pangasius saltó tres lugares al número seis y las almejas retrocedieron en la lista. “La lista 2021 de los 10 principales confirma algunas predicciones de consumo de larga data”, indicó el Director de Programas de NFI, Richard Barry. “Durante años, los expertos de la industria informaron del gran aumento general en el consumo de productos pesqueros durante la época de la pandemia. No hay duda de que seguiremos viendo cómo las fuerzas del mercado relacionadas con la pandemia influyen en estos números de diferentes maneras en los próximos años. Pero este panorama en el tiempo es evidencia de una gran victoria en el consumo”. En años anteriores, la lista Top 10 representó una porción enorme del consumo de productos pesqueros en EEUU, de casi el 90 %. Esta vez, los nombres familiares en la lista representan solo el 76%, evidenciando que los estadounidenses están degustando cosas nuevas de manera lenta pero segura. Lea el artículo completo aquí: https://aboutseafood.com/press_release/nfi-annual-top-10-list-illustrates-record-year-for-seafood-consumption-in-2021

NOTICIAS de AMÉRICA LATINA

Uruguay: MOU sobre cooperación en pesca y acuicultura

El Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) de Uruguay, representado por el Director de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA), Dr. Jaime Coronel, suscribió un Memorandum de Entendimiento (MOU) sobre cooperación en pesca y acuicultura, con la Fundación Philippe Cousteau. El objetivo del MOU es fortalecer la economía azul, la unión de los océanos y la cooperación en el intercambio comercial, el conocimiento y la investigación en pesca y acuicultura, incluyendo la innovación y la aplicación de nuevas tecnologías, para promover conjuntamente el desarrollo sostenible de la industria pesquera, la acuicultura y los aspectos comerciales de sus productos. Las partes acordaron realizar iniciativas comunes en estas áreas de cooperación: 1) acuicultura: en términos de tecnología aplicada, sustentabilidad, desarrollo de especies (incluyendo especies marinas), selección genética y reproducción de especies acuáticas, sistemas de cultivo, comercio, inversión y barreras al comercio; 2) intercambios sobre temas de producción y

evaluación de peces, incluyendo inteligencia artificial y modelado de recursos hidrobiológicos. Según informó DINARA en sus redes sociales, este MOU se entregó en el marco de la visita del Dr. Coronel a la Feria Seafood Expo Global en Barcelona para promover los recursos acuáticos de Uruguay en el viejo continente. Obtenga más información en: <https://www.infopesca.org>

NOTICIAS de ÁFRICA

Kenia: La innovación encuentra una solución para el problema de los desechos pesqueros

El Kenya Marine and Fisheries Research Institute (KeMFRI) informó que cada año se generan 150 000 toneladas de desechos pesqueros en Dunga Beach, en el lago Victoria, donde los pescadores locales capturan tilapia, perca del Nilo y mudfish. Los ambientalistas advirtieron de los peligros de los residuos de pescado: cuando se descomponen consumen oxígeno del agua. Además, cantidades excesivas de desechos pesqueros y otras fuentes de nutrientes pueden causar eutrofización en el lago. Alice Aluoch, una pescadora, revela que antes de vender su pescado, le quita las escamas con un cuchillo, resultando en un balde de hasta 20 litros de desperdicio cada día. Por lo tanto, producen toneladas de desechos cada día. Solo se recicla una pequeña parte. Dennis Otieno, graduado en ciencias acuáticas de la Universidad de Egerton, dirige a otros cuatro pasantes con quienes desarrolló un método para reutilizar las escamas en hermosas flores para decoraciones en eventos y universidades locales. Bajo la guía de sus supervisores, Otieno produjo aceite de pescado como parte de su proyecto para completar sus estudios universitarios. Cuando se graduó y se unió al Kenya Fisheries Department como pasante, colaboró con sus colegas para implementar el proyecto en las orillas del lago Victoria. Con una máquina extractora de aceite de fabricación local que cuesta Sh73 000 (USD 520), Otieno y sus cuatro colegas extraen aceites de pescado Omega-3 de las vísceras (órganos internos) de la perca del Nilo. Los restos después del proceso de extracción del aceite se utilizan como alimento para pollos, gelatina y colágeno para tratar quemaduras. Otieno mostró esta innovación en diferentes congresos como la Asamblea de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (UNEA-5.2) celebrada en Nairobi en marzo del año pasado para promocionar su venta al público. Lea el artículo completo aquí <https://www.tandardmedia.co.ke/health/%20health-science/article/2001470628/innovation-finds-%20solution-for-fish-waste-problem>

PUBLICACIONES

La inocuidad alimentaria es el propósito de todos en la pesca



Este breve documento describe la importancia de la inocuidad alimentaria, los beneficios y cómo se puede garantizar la inocuidad alimentaria en la pesca. Forma parte de un conjunto de folletos elaborados por FAO y la OMS para promover la inocuidad de los alimentos, en particular en torno al Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Puede acceder en: <https://www.fao.org/publications/card/en/c/CC5109EN>

*El próximo número del **Inspector de Productos Pesqueros** será distribuido en octubre 2023. 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.