THE FISH INSPECTOR
A Newsletter on Seafood Inspection, Quality Control and Technology

Número 145 Octubre 2026

INFORMACIÓN GENERAL

Aumenta el consumo de productos pesqueros a medida que los consumidores priorizan el sabor

El consumo mundial de pescado y productos pesqueros está aumentando, mientras que el interés de los consumidores por la sostenibilidad continúa creciendo, según una encuesta realizada por el Aquaculture Stewardship Council (ASC). La última investigación sobre consumidores del ASC encuestó a 14.795 consumidores de pescado y productos pesqueros de 14 países entre febrero y marzo de 2026. El estudio examinó los hábitos de compra y los cambios en las actitudes de los consumidores respecto de la sostenibilidad de los productos pesqueros. Tras el descenso registrado en la investigación del ASC de 2024, los consumidores de todo el mundo declaran ahora un aumento neto del 2 % en el consumo de pescado y productos pesqueros. Estados Unidos registró un crecimiento particularmente importante, del 12 %. Los principales resultados del estudio son los siguientes: i) El sabor y el placer de comer (31 %) siguen siendo las principales razones para comprar pescado y productos pesqueros, seguidos por la salud (27 %) y el valor nutricional (19 %). **ii)** La frescura (31 %) ha superado al precio (27 %) como principal criterio espontáneo de compra de los consumidores, desplazando al precio, que ocupaba el primer lugar en la encuesta anterior. La calidad ocupa el tercer puesto, con un 15 %. En la encuesta de 2024, el precio ocupaba el primer lugar, con un 36 %, seguido por el tipo de pescado y su preparación (18 %) y la frescura (16 %). iii) Crece el interés por la sostenibilidad. Los indicadores de consumo sostenible han aumentado más de un 10 % desde 2024. Alrededor del 78 % de los consumidores afirma que, al elegir entre productos equivalentes, optaría por aquel que resulte menos perjudicial para las personas y el medioambiente. iv) La certificación independiente genera confianza. Los consumidores tienen casi el doble de probabilidades de confiar en los sistemas de certificación independiente para obtener información sobre la sostenibilidad de los productos pesqueros (21 %) que en la información proporcionada por los minoristas (11 %) o las marcas de productos pesqueros (11 %). Sin embargo, la investigación señala que la sostenibilidad todavía no constituye uno de los principales criterios de compra. Solo el 3 % de los consumidores la menciona espontáneamente al elegir pescado y productos pesqueros, porcentaje que aumenta al 10 % cuando se les pregunta específicamente sobre este aspecto. Los resultados sugieren que la sostenibilidad tiene mayor aceptación cuando se vincula con beneficios concretos que los consumidores valoran, como la salud, la inocuidad alimentaria y la calidad. Los resultados fueron presentados durante el seminario web *Seafood Through the Consumer Lens: What's Changed?* («Los productos pesqueros desde la perspectiva del consumidor: ¿qué ha cambiado?»), organizado por el ASC el 8 de septiembre. Más información: Rise in seafood consumption as buyers put taste at the top

1st Floor, Wisma LKIM, Jalan Desaria, Pulau Meranti, 47120 Puchong, Selangor, Malaysia
(P.O. Box 10899, 50728 Kuala Lumpur, Malaysia)

Tel: (603) 8066 8112 • Fax: (603) 8060 3697 • E-mail: info@infofish.org
Website: www.infofish.org

IAFI
Professionals for a Safe and Sustainable Global Seafood Supply

Un estudio cuantifica la prevalencia de patógenos en los mercados tradicionales de alimentos: los productos pesqueros presentan la mayor contaminación

Una revisión sistemática y un metaanálisis a escala mundial, basados en cerca de 2,8 millones de muestras, cuantificaron la prevalencia de patógenos transmitidos por los alimentos y de origen zoonótico en los mercados tradicionales de alimentos. Los mayores niveles de contaminación se observaron en los mercados de pescado y productos pesqueros. Publicado en la revista *The Lancet Global Health*, el estudio incluyó 247 investigaciones, que comprendieron 597 registros de detección de patógenos procedentes de 41 países de 16 regiones. Los investigadores analizaron estudios publicados entre enero de 2000 y octubre de 2025 que informaban sobre la detección de patógenos zoonóticos o transmitidos por los alimentos en mercados tradicionales o informales, así como en entornos relacionados. Entre ellos se incluyeron mercados húmedos (*wet markets*), mercados de agricultores, mercados de animales vivos o aves vivas y mercados de pescado y productos pesqueros. Más información: Global Study Quantifies Pathogen Prevalence in Traditional Food Markets; Seafood Showed Greatest Contamination | Food Safety Magazine

Publicada la versión 7 de FSSC 22000

La versión 7 de FSSC 22000, el sistema de certificación de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, constituye una actualización de la versión anterior del estándar FSSC 22000. Este estándar está compuesto por tres elementos: i) ISO 22000:2018; ii) Los requisitos del esquema FSSC; iii) ISO 22002:2025, relativa a los programas de prerrequisitos. Este estándar está reconocido por la Global Food Safety Initiative (GFSI), una iniciativa que establece criterios de referencia para los sistemas de certificación de la inocuidad alimentaria. Este reconocimiento permite que el estándar sea aceptado por los principales minoristas de todo el mundo. Sin embargo, como parte del proceso de evaluación comparativa (*benchmarking*), es necesario actualizar los requisitos cada cierto número de años. Esto es lo que ha ocurrido en 2026. La nueva versión 7 del estándar se publicó en mayo de 2026 y las auditorías comenzarán en mayo de 2027. ¿Qué cambios introduce la versión 7? i) Mayores exigencias de seguimiento y documentación: se requieren más evidencias para demostrar que la empresa ha implementado una cultura de inocuidad y calidad alimentaria en sus instalaciones. Esto incluye el seguimiento documentado de indicadores clave de desempeño (KPI) y de planes de acción. ii) Nuevos requisitos relativos a la pérdida y el desperdicio de alimentos. iii) Modificaciones en el diseño de los envases destinadas a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. iv) Actualización de los requisitos de evaluación de riesgos y capacitación en materia de fraude alimentario (*Food Fraud*) y defensa alimentaria (*Food Defense*). v) Armonización con los marcos de programas de prerrequisitos establecidos en las normas ISO 22002-100 e ISO 22003. vi) Modificaciones en el proceso de auditoría de certificación y en las reglas de gobernanza de datos. La nueva versión del estándar está disponible en el sitio web correspondiente: Scheme documents - FSSC

Wholechain e iFoodDS se integran para simplificar el cumplimiento normativo

Wholechain e iFoodDS anunciaron la finalización de una integración de sus programas informáticos, diseñada para facilitar el cumplimiento de la normativa de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) sobre trazabilidad de los alimentos, conocida como *Food Traceability Rule*, establecida en la sección 204(d) de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA). La integración permite a los proveedores que utilizan el programa informático de Wholechain compartir datos clave con sus socios comerciales a través de la plataforma iFoodDS Trace Exchange™, facilitando el intercambio eficiente de información sobre trazabilidad conforme a los requisitos de la FSMA 204 a lo largo de la cadena de suministro de productos pesqueros. Esta integración pone de relieve la creciente importancia de la interoperabilidad entre sistemas informáticos, mientras los proveedores de productos pesqueros se preparan para cumplir con los requisitos de trazabilidad establecidos por la FSMA 204. Más información: Wholechain and iFoodDS Integrate to Simplify Compliance with FDA's Food Traceability Rule

NOTICIAS DE ASIA PACIFICO

Australia: la inocuidad alimentaria y el cambio climático siguen siendo una paradoja

Australia no cuenta con una autoridad centralizada responsable de coordinar la investigación en materia de inocuidad alimentaria. Una nueva publicación de la Alianza para la Investigación en Inocuidad Alimentaria (*Food Safety Research Alliance*, FSRA) sostiene que esta situación debe cambiar. El informe advierte que los esfuerzos de investigación fragmentados y de carácter reactivo están dejando al sistema alimentario del país

expuesto a riesgos emergentes, incluidos aquellos impulsados por el cambio climático. Al igual que la adaptación al cambio climático, la inocuidad alimentaria depende de sólidas alianzas entre investigadores, organismos gubernamentales, la industria y los productores. Por ello, el informe reclama un sistema nacional de investigación bien financiado y coordinado, capaz de proteger la salud pública y preservar la reputación de Australia como país proveedor de alimentos inocuos. El informe destaca la vibriosis como un ejemplo claro de la relación entre el cambio climático y la inocuidad alimentaria. La vibriosis es causada por *Vibrio parahaemolyticus*, una bacteria acuática presente de forma natural en el medio marino que se multiplica más rápidamente cuando aumenta la temperatura del agua. Los brotes asociados a las olas de calor marinas han aumentado en Australia durante los meses de verano. Estos episodios han afectado a ostras procedentes de todos los principales estados productores, con incidentes importantes en Tasmania, Australia Meridional y Nueva Gales del Sur. Las consecuencias de estos brotes van más allá de los efectos sobre la salud humana. El brote registrado en Australia Meridional durante 2021-2022, por sí solo, ocasionó pérdidas estimadas en 14,7 millones de dólares australianos a la industria ostrícola, sin contar los gastos gubernamentales destinados a gestionar la respuesta al incidente. Para el sector de los productos pesqueros, adaptarse al cambio climático no consiste únicamente en considerar lo que sucede en el agua. También implica adaptar los sistemas que rodean a la producción, incluidos los procedimientos de análisis y vigilancia, para garantizar que la inocuidad alimentaria evolucione al mismo ritmo que las condiciones climáticas. Más información: Food safety and Climate Change – Sea Change Australia

Camboya: la norma CQS ayuda a los productores pesqueros a acceder a los mercados internacionales

El sector pesquero de poscaptura está experimentando una transformación significativa, a medida que pequeñas y medianas empresas (pymes) locales adoptan el sello de calidad de Camboya (*Cambodia Quality Seal*, CQS), mejorando la competitividad de los productos pesqueros camboyanos en los mercados internacionales. El Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF) ha expedido certificados CQS a 30 productores pesqueros locales en el marco de la iniciativa CAPFISH-Capture, según informó recientemente el propio ministerio. La certificación permite a las empresas beneficiarias exportar productos pesqueros frescos y procesados que cumplen los requisitos de calidad a mercados como Australia, Estados Unidos, China, Nueva Zelanda y Vietnam. La iniciativa CAPFISH-Capture, implementada por la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI), forma parte del proyecto más amplio CAPFISH. Su objetivo es fortalecer el sistema de inocuidad alimentaria de Camboya, facilitar el acceso a los mercados internacionales —incluida la Unión Europea— y atraer inversiones para mejorar la competitividad en toda la cadena de valor de los productos pesqueros después de la captura. Más Información: CQS standard helps fishery producers reach international markets - Khmer Times

Tailandia: una empresa atunera presenta una línea innovadora de productos marinos para la longevidad

Thai Union Group, una de las principales empresas atuneras del mundo, presentó una línea integrada de ingredientes marinos orientados a la longevidad, que reúne aceite rico en DHA, colágeno y calcio de origen marino a través de una única cadena de producción basada en el atún. La línea está diseñada para responder a las necesidades relacionadas con la función cognitiva, la salud de la piel y la salud ósea en las distintas etapas de la vida, con resultados respaldados por ensayos en seres humanos. Por lo general, las marcas de suplementos orientados a la longevidad trabajan con proveedores y cadenas de suministro independientes. Sin embargo, Thai Union Ingredients, la división de ingredientes marinos de Thai Union Group PCL, se distingue por desarrollar una solución integrada para el envejecimiento saludable mediante un modelo propio que abarca desde el abastecimiento de atún hasta su procesamiento en fábricas, refinerías y la obtención de ingredientes terminados. Este modelo permite garantizar la trazabilidad de extremo a extremo y ejercer un control directo de la calidad en cada etapa de la producción. La línea llega al mercado en un momento en que Asia-Pacífico se prepara para experimentar importantes cambios demográficos. Según el Fondo de Población de las Naciones Unidas, el número de personas de 60 años o más en la región se multiplicará aproximadamente por tres entre 2010 y 2050, hasta acercarse a los 1.300 millones. Para entonces, una de cada cuatro personas de la región tendrá más de 60 años. Sin embargo, la demanda de productos orientados a la longevidad ya abarca a distintas generaciones. Una encuesta de McKinsey realizada en 2025 reveló que hasta el 60 % de los consumidores consideraba el envejecimiento saludable una prioridad alta o muy importante, mientras que las generaciones más jóvenes adoptan cada vez más un enfoque preventivo y proactivo respecto de su salud. Más información: Thai Union Ingredients unveils unique marine longevity...

NOTICIAS DE EUROPA

El consumo de pescado en la Unión Europea evoluciona: cambian los patrones de consumo

Un estudio de caso del Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca y de la Acuicultura (EUMOFA) presenta una evaluación exhaustiva de la evolución del consumo de productos pesqueros y acuícolas en la Unión Europea (UE). El estudio examina los cambios en los patrones de consumo, el comportamiento y las preferencias de los consumidores, así como los principales factores económicos y estructurales que determinan la demanda. El consumo aparente de la UE disminuyó de 12,94 millones de toneladas en 2014 a 10,25 millones de toneladas en 2023. Por su parte, el consumo per cápita descendió de 25,5 kg a 22,9 kg, alcanzando su nivel más bajo de la década. Las tendencias variaron considerablemente entre los Estados miembros. El consumo disminuyó en países como España, Francia y Lituania, mientras que aumentó en Italia, Polonia, Rumania y Eslovaquia. Portugal y España continuaron siendo los países de la UE con mayor consumo per cápita. El estudio identifica una transición gradual desde el consumo frecuente de pescado en el hogar hacia hábitos de consumo más ocasionales y un mayor consumo fuera del hogar. Esta tendencia es particularmente pronunciada entre los consumidores jóvenes, que suelen estar menos familiarizados con la preparación del pescado y tienen mayores expectativas en cuanto a la comodidad y facilidad de consumo. La demanda se orienta cada vez más hacia productos porcionados, envasados, listos para cocinar y listos para consumir. El precio y la apariencia del producto siguen siendo los principales criterios de compra, aunque el origen, la comodidad de preparación y la sostenibilidad están adquiriendo una importancia creciente. Al mismo tiempo, la oferta de la UE también condiciona los patrones de consumo. La dependencia del mercado europeo de las importaciones y las estrategias comerciales minoristas que favorecen un abastecimiento estable y previsible contribuyen a concentrar el consumo en un número limitado de especies, como el salmón, el atún y el camarón. El informe también presenta análisis detallados de España, Francia, Italia, Polonia, los Países Bajos y Austria. Estos análisis muestran cómo las tradiciones culturales, los ingresos, las estructuras comerciales minoristas, la disponibilidad de productos y la sensibilidad a los precios influyen de manera diferente en el consumo de cada mercado nacional. El informe completo está disponible a través de EUMOFA. Consumption of FAPs in the EU.pdf

UE: Nueva exención para las importaciones de salsas de pescado y de ostras

La Unión Europea ha actualizado la lista de productos compuestos estables a temperatura ambiente que están exentos de los controles oficiales obligatorios en los puestos de control fronterizo. La actualización incluye específicamente las salsas que contienen extractos de ostras o de pescado. El Reglamento Delegado (UE) 2026/908 de la Comisión, aplicable desde el 23 de julio de 2026, clasifica oficialmente estos productos como de bajo riesgo para la salud pública. Esta actualización elimina las dudas sobre los controles fronterizos y aclara que estas salsas específicas no necesitan someterse a inspecciones obligatorias y sistemáticas en las fronteras de la UE. Sin embargo, los exportadores deben asegurarse de que sus productos cumplan estrictamente las condiciones establecidas para acogerse a esta exención. Las salsas deben ser estables a temperatura ambiente, estar correctamente envasadas o selladas, estar identificadas como destinadas al consumo humano y contener ingredientes procedentes exclusivamente de países autorizados a exportar esos componentes específicos a la UE. Además, las autoridades competentes de los Estados miembros de la UE conservan la facultad de realizar controles basados en el riesgo en el destino final, durante el despacho aduanero o en las instalaciones del operador. El Reglamento Delegado (UE) 2026/908 de la Comisión está disponible en: EUR-Lex - Official Journal of the European Union

UE: Actualización de los requisitos para importar productos pesqueros de Estados Unidos

La Unión Europea ha revisado las condiciones reglamentarias para la importación de pescado y mariscos procedentes de Estados Unidos. Durante más de 20 años, las condiciones para importar productos pesqueros a la UE han estado reguladas por el acuerdo de equivalencia entre la UE y Estados Unidos en materia de medidas sanitarias. Una modificación de este acuerdo, aprobada en junio de 2026, sustituyó el certificado sanitario simplificado por un nuevo certificado sanitario de varias páginas, que deberá utilizarse para las exportaciones de productos pesqueros estadounidenses a la UE. El nuevo certificado sanitario incluye garantías para prevenir el uso de medicamentos antimicrobianos. A este respecto, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) ha estado recabando declaraciones de no utilización de estos productos por parte de los establecimientos pesqueros afectados que exportan a la UE. El nuevo certificado también incorpora declaraciones relativas a la sanidad animal, de conformidad con los requisitos establecidos en la legislación de la UE sobre sanidad animal. Se recomienda a los importadores de la UE que

comuniquen los nuevos requisitos a sus proveedores estadounidenses, a fin de garantizar que puedan obtener la información actualizada antes del próximo envío. Los proveedores estadounidenses deben seguir las recomendaciones de la FDA y de la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (NOAA). Los certificados anteriores seguirán siendo aceptados en la UE durante un período transitorio, hasta el 3 de diciembre de 2026, siempre que hayan sido emitidos a más tardar el 3 de septiembre de 2026. El instrumento jurídico que introdujo estos cambios es la Decisión (UE) 2026/1205, disponible en: Implementing decision - EU - 2026/1205 - EN - EUR-Lex

NOTICIAS DE AMERICA DEL NORTE

Estados Unidos: El National Fisheries Institute cambia su nombre a National Seafood Association

El National Fisheries Institute (NFI) ha adoptado oficialmente una nueva denominación: National Seafood Association (NSA). La organización presentó su nuevo logotipo y lema: «Ciencia, educación y defensa del sector desde 1945». «El nombre National Seafood Association refleja quiénes somos hoy», declaró Justin Conrad, presidente de la asociación y director ejecutivo de Bay Hill Seafood. «Nuestro nuevo nombre rinde homenaje a nuestro legado y, al mismo tiempo, nos prepara para las próximas décadas». La asociación informó que el cambio de identidad institucional es el resultado de más de un año de investigación y consultas con sus miembros, proceso dirigido por su comité ejecutivo y un subcomité encargado de la renovación de la marca. El proceso incluyó consultas con las partes interesadas, sesiones de intercambio con los miembros, estudios de marca y la evaluación de varios nombres posibles, antes de seleccionar finalmente National Seafood Association. «Durante más de 80 años, hemos reunido a empresas de toda la cadena de valor de los productos pesqueros para promover políticas basadas en la ciencia, educar a los consumidores y a los responsables de formular políticas, y defender los productos pesqueros como la proteína animal más saludable y sostenible disponible», señaló Lisa Wallenda Picard, presidenta y directora ejecutiva de la NSA. Más información: NFI rebranding to National Seafood Association | SeafoodSource

FDA: Aprobación de un recubrimiento para envases alternativos a base de algas marinas

Kelpi, una empresa emergente británica especializada en biomateriales, obtuvo la autorización de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) para un recubrimiento a base de algas marinas destinado a envases alimentarios de papel y cartón. Esta autorización permite utilizar el material en envases comercializados en Estados Unidos. El recubrimiento está diseñado como una alternativa a las capas de plástico derivadas de combustibles fósiles y puede utilizarse con todo tipo de alimentos a temperaturas iguales o inferiores a la temperatura ambiente, incluidos los productos refrigerados y congelados. La autorización de la FDA se suma a una carta de no objeción emitida anteriormente por la Oficina de Seguridad Química de Canadá, lo que amplía el alcance regulatorio de Kelpi en América del Norte. La empresa también ha estado trabajando con Amcor para evaluar su tecnología de recubrimiento con propiedades de barrera en aplicaciones de envases fabricados con materiales fibrosos. El material está concebido para ser compatible con los circuitos de reciclaje del papel. Para las marcas comerciales y los proveedores de envases, esta aprobación abre la posibilidad de ampliar el uso comercial de recubrimientos de barrera a base de algas marinas en Estados Unidos. Esto contribuiría a reducir la dependencia de las capas de plástico convencionales, manteniendo al mismo tiempo el cumplimiento de los requisitos aplicables a los materiales en contacto con alimentos. Más información: Seaweed-Based Packaging Coatings: Biomaterials Startup Kelpi's SeaCoat Was Approved... | Trend Hunter

NOTICIAS DE AMERICA LATINA

Brasil: Nueva guía para orientar la compra de pescado y prevenir fraudes en restaurantes

Dos asociaciones brasileñas elaboraron una guía técnica para orientar la adquisición, recepción y conservación de productos pesqueros en bares y restaurantes. Según informó Seafood Brasil, el documento está dirigido a empresarios, compradores, responsables de cocina y gestores del sector gastronómico. Entre las irregularidades abordadas se encuentran la sustitución de especies de mayor valor comercial por otras más económicas y el glaseado excesivo de los productos congelados, que puede distorsionar el peso neto declarado. La guía también establece criterios visuales, táctiles y sanitarios para la inspección de los productos durante su recepción. Entre las recomendaciones se incluyen la verificación del etiquetado y de las condiciones del envase, el control de la temperatura en el momento de la entrega y la comprobación de que se haya

mantenido la cadena de frío. El material fue elaborado por la Asociación Brasileña de Bares y Restaurantes (Abrasel) y la Asociación Brasileña para la Promoción del Pescado (Abrapes), y está disponible gratuitamente. Más información: Noticias

Chile: Nueva política para aumentar en dos kilos el consumo de productos pesqueros

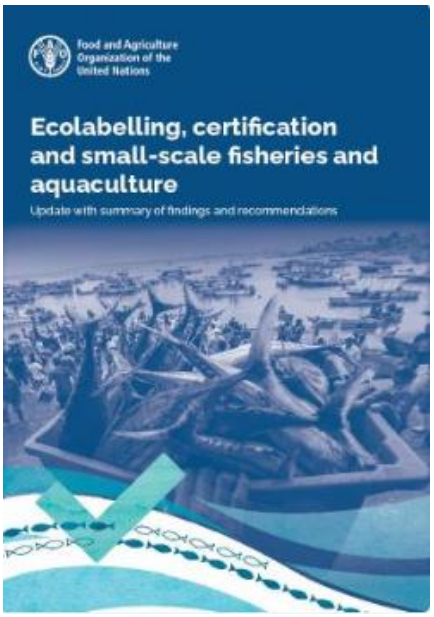
Chile puso en marcha una política nacional destinada a aumentar el consumo anual per cápita de productos pesqueros en al menos dos kilogramos. Según la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca), el consumo interno se sitúa actualmente en unos 15 kilogramos por persona al año, pese a que durante 2025 el país registró desembarques de 2,1 millones de toneladas y exportaciones pesqueras y acuícolas cercanas a los 8.500 millones de dólares estadounidenses. La iniciativa abordará aspectos relacionados con la producción, comercialización, transporte, disponibilidad y acceso a los productos pesqueros. También se buscará diversificar el consumo, que actualmente se concentra en especies como el jurel, la reineta, la merluza y el salmón, así como en moluscos como los mejillones, los locos y las almejas. Durante los próximos meses se organizarán mesas técnicas con representantes de la pesca artesanal e industrial, la acuicultura, organismos públicos, instituciones de salud y educación, y entidades vinculadas con la investigación y el desarrollo productivo. El proceso incluirá una consulta ciudadana y, en una segunda etapa, se realizarán actividades en caletas pesqueras, con degustaciones y puntos de venta para acercar los productos directamente a los consumidores. Más información: CHILE: NUEVA POLÍTICA BUSCARÁ ELEVAR EN DOS KILOS EL CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS

NOTICIAS DE AFRICA

Sudáfrica: Disminuyen los niveles de toxinas paralizantes de moluscos en la bahía de Saldanha

El Departamento de Silvicultura, Pesca y Medio Ambiente de Sudáfrica (DFFE) informa a la población que los niveles de toxinas paralizantes de moluscos (PST, por su sigla en inglés) en mejillones y ostras procedentes de las zonas de producción controladas de la Zona de Desarrollo de la Acuicultura de la bahía de Saldanha han disminuido y se encuentran por debajo de los límites reglamentarios de seguridad para el consumo humano. Los controles recientes han confirmado que los niveles de estas toxinas en mejillones y ostras de dicha zona se encuentran dentro de los límites considerados seguros para el consumo humano. Por lo tanto, los moluscos procedentes de estas zonas de producción autorizadas pueden ser recolectados, comercializados y consumidos, siempre que se mantenga el cumplimiento de los requisitos del programa oficial de vigilancia y control de moluscos. El programa de vigilancia se aplica de acuerdo con las normas nacionales e internacionales. El DFFE continuará controlando los niveles de toxinas y emitirá nuevas recomendaciones si se producen cambios en las condiciones. Esta comunicación constituye una actualización del comunicado anterior del DFFE, emitido después de que el 25 de mayo de 2026 se detectaran en mejillones y ostras de las granjas acuícolas de la bahía de Saldanha concentraciones de toxinas paralizantes de moluscos 15 veces superiores al límite reglamentario de seguridad. También se habían registrado altas concentraciones de fitoplancton productor de toxinas, identificado como *Alexandrium catenella*, lo que indicaba la presencia de una floración algal nociva de considerable magnitud.

PUBLICACIÓN



Pesca y acuicultura: Actualización con un resumen de resultados y recomendaciones

Este informe analiza cómo el ecoetiquetado y la certificación pueden contribuir al desarrollo de la pesca y la acuicultura en pequeña escala. El documento destaca los obstáculos relacionados con los costos, la disponibilidad de datos, la gobernanza y la inclusión social, y propone medidas prácticas para mejorar el acceso equitativo a los mercados. Las conclusiones subrayan la importancia de promover enfoques impulsados desde el ámbito local, fortalecer las instituciones, fomentar la innovación digital e impulsar acciones de colaboración para lograr sistemas alimentarios acuáticos sostenibles e inclusivos. Descargue esta importante publicación de la FAO: Ecolabelling, certification and small-scale fisheries and aquaculture

El próximo número de del INSPECTOR DE PESCADO se distribuirá en enero de 2026.
Cualquier información que desee que se difunda a través de este boletín puede enviarse a través de http://e-newsletter.infofish.org o

sujit@infofish.org.

Editor: Sujit Krishna Das, INFOFISH, Malasia.
Edición técnica: Omar Riego Penarubia, FAO, Roma, Italia y Meaghan Dodd, IAFI.
Traducción al español: Traducción al español: Nelson Avdalov, INFOPESCA, Montevideo, Uruguay.
Traducción al francés: Digré Arriko Calice, INFOPÊCHE, Abiyán, Costa de Marfil.
Traducción al portugués: Uilians Emerson Ruivo, Ruivo Consultoria, Brasil.