



# COMITÉ DE PESCA

## SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

### 16.<sup>a</sup> reunión

**Busán (República de Corea), 4-8 de septiembre de 2017**

## INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y EL ACCESO A LOS MERCADOS

### Resumen

En el presente documento se examinan las actividades que ha realizado la FAO en el sector de la pesca y la acuicultura en materia de calidad e inocuidad de los alimentos desde la celebración de la 15.<sup>a</sup> reunión del Subcomité de Comercio Pesquero del COFI (COFI:FT/XV) relativas al asesoramiento científico al Codex Alimentarius y al apoyo a los Estados Miembros con miras a aplicar las normas del Codex.

### Medidas que se proponen al Subcomité

- Formular observaciones sobre la labor de la FAO en materia de apoyo científico al Codex Alimentarius en el proceso de establecimiento de normas y en materia de asistencia técnica a los Estados Miembros para la creación de capacidad, a fin de mejorar la inocuidad de los alimentos y el acceso a los mercados en los sectores de la pesca y la acuicultura;
- Proporcionar orientación sobre la labor futura de la FAO en relación con la provisión de asesoramiento técnico al Codex Alimentarius por parte de la FAO y la Organización mundial de la Salud (OMS); elaborar directrices para la aplicación de las normas y los códigos de prácticas del Codex, y prestar asistencia técnica a los Estados Miembros para la creación de capacidad, a fin de mejorar la inocuidad de los alimentos y el acceso a los mercados en los sectores de la pesca y la acuicultura;
- Recomendar futuras áreas de trabajo con objeto de velar por la inocuidad de los alimentos en los sectores de la pesca y la acuicultura en un entorno en continuo cambio.

*Es posible acceder a este documento utilizando el código de respuesta rápida impreso en esta página. Esta es una iniciativa de la FAO para minimizar su impacto ambiental y promover comunicaciones más verdes. Pueden consultarse más documentos en el sitio [www.fao.org](http://www.fao.org).*



mt653

## INTRODUCCIÓN

1. El Subcomité, en su 15.<sup>a</sup> reunión, subrayó la importancia de la labor de la FAO en el ámbito del fomento de la capacidad en los países en desarrollo y exhortó a la Organización a seguir proporcionándoles apoyo técnico a fin de facilitar el acceso a los mercados y fortalecer los sistemas gubernamentales de control de alimentos.
2. El Subcomité también solicitó asistencia técnica relacionada con la inocuidad alimentaria en apoyo de las comunidades pesqueras en pequeña escala y propuso que la Secretaría estudiara el uso de procedimientos simplificados que siguieran garantizando el cumplimiento y reconocieran la importancia de los mercados regionales y locales en la protección de la salud del consumidor.
3. El Subcomité expresó su firme respaldo a que la FAO siguiera trabajando en estrecha colaboración con la OMS y con los diversos comités del Codex que se ocupaban de cuestiones relacionadas con el pescado y manifestó que esta labor debía recibir fondos suficientes que garantizaran la prestación de asesoramiento científico de alta calidad al proceso de establecimiento de normas del Codex.
4. El Subcomité acogió con agrado la creciente colaboración con otras organizaciones internacionales y destacó la función de coordinación de la FAO para mejorar el diálogo entre los países importadores y exportadores con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad alimentaria que sustentan el comercio internacional.
5. El Subcomité señaló que las normas privadas podían convertirse en obstáculos al comercio y pidió a la FAO que siguiera cooperando con el Codex en el marco del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio y que asegurara la distinción entre normas obligatorias y voluntarias.
6. Los objetivos del presente documento son los siguientes: i) informar sobre las últimas novedades respecto de la inocuidad y calidad del pescado en la FAO; ii) describir las actividades de la FAO en este sector, y iii) solicitar la orientación del Subcomité sobre cómo reforzar la labor de la FAO en este campo.

## ÚLTIMAS NOVEDADES RELATIVAS A LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DEL PESCADO EN EL CODEX

7. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros finalizó en su 34.<sup>a</sup> reunión todos los temas incluidos en el procedimiento de trámites múltiples para la elaboración de normas y determinó que la elaboración de la orientación y los planes de muestreo para la histamina sería el único tema nuevo de trabajo. Desde entonces, no se han presentado otras solicitudes de nuevos trabajos. Dado que el volumen de trabajo pendiente del Comité no justificaba la convocación de reuniones presenciales periódicas, este se suspendió *sine die*.
8. El Codex decidió que la labor pendiente, como el nuevo trabajo sobre la histamina y la continuación del trabajo acerca del metilmercurio, se remitiría a los comités pertinentes: al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en el caso de la histamina, y a un grupo de trabajo electrónico, en el caso del metilmercurio. Asimismo, otras nuevas cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos se debatirán en el marco de otros comités pertinentes. Este es el caso del nuevo trabajo relacionado con la intoxicación por ciguatera provocada por la ingestión de pescado, tema que en la actualidad se debate en el marco del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, en donde también se abordan otras toxinas presentes en los alimentos.

## ACTIVIDADES DE LA FAO

9. El Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO ha continuado su labor normativa científica y técnica desde la última reunión del Subcomité de Comercio Pesquero del COFI.

10. Labor de previsión: Numerosos factores internos y externos a los sistemas alimentarios pueden dar lugar, directa o indirectamente, a la aparición de problemas importantes en relación con la inocuidad y la calidad de los alimentos. Es fundamental detectar cuanto antes estos problemas para poder abordarlos y solucionarlos de manera proactiva y eficaz. El Departamento de Pesca y Acuicultura, en colaboración con la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor, ha adoptado una medida proactiva en la identificación de cuestiones nuevas y decisivas que afectan a los sectores de la pesca y la acuicultura (entre otros), al realizar una labor de previsión mediante un cuestionario de encuesta, que ayudará a priorizar las futuras esferas de trabajo en el Departamento y en la FAO. Esta es la primera fase en la creación de un sistema de previsión integral en el que se incluirá a un conjunto más amplio de partes interesadas de los sectores público y privado, con objeto de proporcionar una base más sólida para comprender las cuestiones nuevas y decisivas. En los primeros resultados de esta labor se determinaron como cuestiones prioritarias las biotoxinas marinas, habida cuenta de las repercusiones del cambio climático, los microplásticos presentes en organismos acuáticos, en vista de la situación actual de la contaminación marina, y la resistencia a los antimicrobianos y el empleo de sustancias antimicrobianas, debido a la amenaza que representan para la prevención y el tratamiento efectivos de una variedad cada vez mayor de infecciones causadas por bacterias, parásitos, virus y hongos.

11. Resistencia a los antimicrobianos: La FAO colabora estrechamente con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la OMS en la búsqueda de una solución a tres bandas para la amenaza mundial que supone la resistencia a los antimicrobianos. El Departamento de Pesca y Acuicultura es miembro activo de un grupo de trabajo interdepartamental de la FAO sobre la resistencia a los antimicrobianos, el cual colabora en las iniciativas conjuntas de la FAO, la OIE y la OMS con el fin de abordar y coordinar las actividades mundiales que tratan cuestiones relacionadas con la resistencia a los antimicrobianos en la interfaz entre animales, humanos y ecosistemas.

12. Directrices de la FAO para la inspección del pescado basada en los riesgos: En la actualidad se están revisando los capítulos pertinentes con objeto de incluir la resistencia a los antimicrobianos como un posible peligro para los productos pesqueros procedentes de la acuicultura, y se está actualizando el documento de modo que contenga las disposiciones de las Directrices del Codex para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos (Directrices del Codex CAC/GL 77-2011).

13. Intoxicación por ciguatera provocada por la ingestión de pescado: La FAO brindó asesoramiento al Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, durante la celebración de su 11.<sup>a</sup> reunión, en la que se debatió el tema relativo a la intoxicación por ciguatera provocada por la ingestión de pescado, e hizo hincapié en la importancia que reviste para los Estados Miembros el establecimiento de opciones de gestión de riesgos, especialmente para aquellos Estados en donde este tipo de intoxicación provoca una mortalidad elevada. El Comité aprobó el desarrollo de directrices de gestión de riesgos y el establecimiento de límites máximos para las ciguatoxinas del Caribe y el Pacífico. Para facilitar esta labor, si hay fondos suficientes, la FAO y la OMS proporcionarán asesoramiento técnico para llevar a cabo una evaluación de riesgos de las ciguatoxinas, a partir de la cual se establecerían los límites máximos, y examinarán los actuales métodos analíticos para la detección y cuantificación de la ciguatoxina, con miras a recomendar los que sean útiles para el análisis rutinario y la vigilancia. Con respecto a esta labor sobre la ciguatera, el Departamento de Pesca y Acuicultura participó por primera vez en la reunión del Panel Intergubernamental sobre Floraciones de Algas Nocivas (IPHAB) de la Comisión Oceanográfica Intergubernamental (COI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), celebrada en mayo de 2017 en París, donde presentó información sobre las actividades de la FAO y dialogó con asociados internacionales acerca de los avances acordados en el marco de la estrategia conjunta de la UNESCO, la COI, el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), la FAO y la OMS sobre la ciguatera, elaborada en la reunión interinstitucional organizada por la FAO en diciembre de 2015.

14. Labor relativa a la histamina en el marco del Codex: La FAO brindó asesoramiento al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en su 48.<sup>a</sup> reunión, en el marco de la cual se debaten algunas de las cuestiones que previamente examinaba el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. Este es el caso del trabajo sobre el control de la histamina y los planes de muestreo para la

histamina. Siguiendo las recomendaciones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, la FAO encargó un estudio para evaluar la incidencia de la intoxicación por histamina (o sus derivados) a nivel mundial atribuida a las especies de salmón, de modo que el Comité pueda decidir si incluir o no esas especies en un cuadro en el que figure el pescado relacionado con la intoxicación por histamina.

15. Actividades especiales de asesoramiento al Codex: Se prestó asesoramiento a un grupo de trabajo electrónico del Codex sobre la presencia de metilmercurio en el pescado, en el que se están debatiendo los límites máximos. Con anterioridad a la celebración de la 11.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos<sup>1</sup>, la FAO remitió al grupo de trabajo electrónico unas recomendaciones que se basaban en las conclusiones de la consulta de expertos FAO/OMS. En su 11.<sup>a</sup> reunión, el Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos acordó seguir trabajando en la elaboración de propuestas de límites máximos y planes de muestreo conexos para distribuirlos, recabar observaciones y someterlos al examen del Comité. El grupo de trabajo electrónico continuará con esta labor. La Secretaría del Codex solicitará más información acerca de los niveles totales de mercurio y metilmercurio en el pescado por medio de una Carta Circular del Codex.

16. Hidrocarburos aromáticos policíclicos: La FAO ha prestado apoyo a varios Estados Miembros para definir los objetivos de políticas, así como al sector privado para ajustar las prácticas de ahumado a las directrices específicas del Codex acerca de los niveles de hidrocarburos aromáticos policíclicos en el pescado ahumado en caliente. Esta labor relacionada con los productos pesqueros ahumados surgió de la necesidad de cumplir los reglamentos de la Unión Europea acerca de los niveles de hidrocarburos aromáticos policíclicos. Los beneficiarios previstos eran productores de pescado ahumado en pequeña escala en África occidental y, por tanto, las nuevas tecnologías de ahumado introducidas se concibieron de forma que los sectores de la pesca y la acuicultura en pequeña escala las pudieran aplicar y que, gracias a la reducción de los niveles de hidrocarburos aromáticos policíclicos, incidieran positivamente en la inocuidad de los alimentos. Se capacitó a encargados de la gestión de riesgos y de la evaluación de riesgos procedentes de África occidental en el uso de datos compilados sobre ingestión dietética y contenido de hidrocarburos aromáticos policíclicos, con el objetivo de crear un marco sólido de análisis de riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos.

17. Evaluaciones de riesgos de *Vibrio* spp.: En colaboración con la OMS, se continuó prestando apoyo sobre la evaluación de riesgos de *Vibrio* spp. presentes en los productos alimenticios marinos, con el objetivo de respaldar a los países en la aplicación de las normas internacionales del Codex sobre el control de *Vibrio* spp. en estos productos alimenticios. Esta labor incluía realizar las evaluaciones de riesgos de *Vibrio parahaemolyticus* en ostras crudas y almejas rojas, y de *Vibrio vulnificus* en ostras crudas. Las últimas orientaciones que han elaborado la FAO y la OMS están relacionadas con la selección y aplicación de una metodología y las siguientes etapas del programa mundial de evaluación de riesgos relativo a *Vibrio* spp.

18. Factores de nitrógeno: Se ha elaborado un nuevo cuadro en el que figuran los factores de nitrógeno de determinados productos pesqueros, que contiene los datos que formaban parte de la CODEX STAN 166-1989 y otra información estadística procedente de datos disponibles en publicaciones revisadas por homólogos. El factor de nitrógeno es el contenido promedio de nitrógeno de los tejidos de los productos alimenticios marinos referido al producto sin materia grasa que se puede utilizar para calcular el contenido de productos alimenticios marinos en varios productos. La información sobre los factores de nitrógeno publicados para el pescado en el marco de las buenas prácticas de fabricación, así como los factores provisionales pendientes de confirmación y la metodología para determinar los factores de nitrógeno, están a disposición de los usuarios en el sitio web de la FAO, como solicitó el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros<sup>2</sup>.

19. Programas de saneamiento para moluscos bivalvos: Se ha elaborado y finalizado un borrador del documento titulado *Orientación técnica para la formulación de programas de higiene de los moluscos bivalvos* (en adelante, la Orientación), en consonancia con el Código de prácticas del Codex para el pescado y los productos pesqueros. La Orientación aborda la producción primaria de moluscos

<sup>1</sup> [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/detail/es/?meeting=CCCF&session=11](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/detail/es/?meeting=CCCF&session=11).

<sup>2</sup> [www.fao.org/3/a-bq792e.pdf](http://www.fao.org/3/a-bq792e.pdf).

principalmente destinada al consumo de bivalvos vivos y crudos. En ese contexto, son de aplicación la Sección 7.2 del Código de prácticas, así como la Sección 7.4, relativa a la evaluación y vigilancia de las zonas utilizadas para la reinstalación. Las zonas utilizadas para el acondicionamiento y el almacenamiento húmedo (Sección 7.6.2) en el entorno natural también pueden estar sujetas a una evaluación y vigilancia, y serán de aplicación los mismos principios. En la Orientación se ha reflexionado principalmente acerca de los requisitos generales y los peligros microbiológicos. Para los peligros químicos, el fitoplancton tóxico y las biotoxinas, se ha hecho referencia a las normas pertinentes del Codex y otras publicaciones de la FAO. Con el objetivo de validar la utilidad del proyecto de Orientación, el documento se está poniendo a prueba en Angola, Madagascar, Mozambique y Namibia. Los ensayos piloto contribuyen a la aplicabilidad de los conceptos definidos en la Orientación en países en desarrollo que disponen de distintos niveles de ejecución de programas de saneamiento de bivalvos. Una vez finalizados los ensayos piloto, se revisará y consolidará la Orientación, y se pondrá a disposición de los usuarios a través del sitio web de la FAO.

20. Biotoxinas marinas: Un grupo de expertos debatió y finalizó el informe técnico titulado *Toxicity Equivalency Factors for Marine Biotoxins Associated with Bivalve Molluscs* (Factores de equivalencia tóxica para las biotoxinas marinas asociadas con los moluscos bivalvos)<sup>3</sup> durante la Reunión conjunta de expertos FAO/OMS celebrada del 22 al 24 de febrero de 2016 en Roma. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros solicitó este informe a la FAO y la OMS con objeto de presentar el nivel de conocimientos sobre las biotoxinas marinas asociadas a los moluscos bivalvos, las sustancias análogas a las toxinas y su actividad biológica. Asimismo, se publicó el informe científico titulado *Derivation of toxicity equivalency factors for marine biotoxins associated with bivalve molluscs* (Derivación de factores de equivalencia tóxica para las biotoxinas marinas asociadas con los moluscos bivalvos)<sup>4</sup>.

21. Microplásticos marinos: La FAO está colaborando estrechamente con asociados clave, tales como el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y el Grupo Mixto de Expertos sobre los Aspectos Científicos de la Protección del Medio Marino (GEACCM), así como con instituciones académicas, para dar una respuesta mundial a la amenaza que supone para los ecosistemas marinos la contaminación por plásticos, que contribuye a la presencia de microplásticos y nanoplásticos en los productos alimenticios marinos. En diciembre de 2016, la FAO organizó un taller sobre microplásticos destinado a revisar un proyecto de informe elaborado por expertos técnicos. En dicho informe sobre la presencia de microplásticos en la pesca y la acuicultura se describe la situación de los conocimientos atesorados acerca de la existencia de microplásticos en el medio acuático y sus implicaciones para los organismos acuáticos y la inocuidad de los alimentos. Los expertos elaboraron un conjunto de recomendaciones y mejores prácticas orientadas a reducir los efectos que los microplásticos pueden ocasionar en las poblaciones y bancos de peces, así como en los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos que surgen tras el consumo de productos alimenticios marinos.

22. La FAO continúa su labor en la difusión de información sobre los requisitos reglamentarios necesarios para la facilitación del comercio y ha activado nuevamente la sección dedicada a los reglamentos para el comercio de productos pesqueros en el sitio web del GLOBEFISH de la FAO<sup>5</sup>. En esta sección, además de otro tipo de información relacionada con los mercados y el comercio, se proporcionan datos y análisis sobre rechazos en la frontera y alertas en los principales países y regiones importadores, y un resumen de los reglamentos conexos sobre inocuidad alimentaria pertinentes en esos países y regiones.

## CREACIÓN DE CAPACIDAD

23. La FAO ha seguido realizando actividades de creación de capacidad en Estados Miembros a través del apoyo en la aplicación de las directrices, códigos de prácticas y normas del Codex, con objeto de ayudarles a satisfacer los requisitos de los principales mercados, así como cumplir los requisitos

<sup>3</sup> [www.fao.org/3/a-i5970e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i5970e.pdf).

<sup>4</sup> [www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224416303697](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224416303697).

<sup>5</sup> [www.fao.org/in-action/globefish/es](http://www.fao.org/in-action/globefish/es).

sanitarios y fitosanitarios y de rastreabilidad. Entre las actividades llevadas a cabo, cabe destacar el apoyo prestado a Gambia, Ghana, Nigeria y Sierra Leona en la realización de evaluaciones de riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos para determinados productos pesqueros, y en la toma de decisiones coherentes sobre gestión de riesgos.

24. En Bangladesh, Eritrea, Filipinas, Tailandia y Ucrania, se ha prestado apoyo, o todavía está en marcha, para la aplicación de normas de inocuidad alimentaria y sistemas de control de alimentos en el sector de la pesca a fin de satisfacer los requisitos internacionales, mediante la organización de programas y talleres de capacitación destinados a dar a conocer los requisitos de acceso a los mercados relacionados con la inocuidad, la calidad, la rastreabilidad y el etiquetado de los alimentos.

25. La FAO también ha respaldado la organización de cursos y conferencias internacionales. En abril de 2017, se celebró en Bilbao (España) el curso avanzado de cinco días de duración titulado “Evaluación de la seguridad de productos del mar”, en colaboración con el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza, adscrito al Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM). Se patrocinó la asistencia al taller de varios Estados Miembros de la zona del Mediterráneo y de otras más distantes. El Congreso Mundial de Productos del Mar, de carácter bienal, tendrá lugar del 10 al 13 de septiembre de 2017 en Reykjavik (Islandia) y reunirá a autoridades de reglamentación de los principales países importadores, organismos de certificación pesquera y acuícola, representantes de la industria de elaboración de pescado y servicios de inspección y certificación pesqueras de diferentes países. De nuevo, varios Estados Miembros están recibiendo ayuda para asistir al Congreso. La FAO participa en este Congreso desde hace mucho tiempo, en concreto, desde 1969.