



منظمة الأغذية
والزراعة
للأمم المتحدة

联合国
粮食及
农业组织

Food
and
Agriculture
Organization
of
the
United
Nations

Organisation
des
Nations
Unies
pour
l'alimentation
et
l'agriculture

Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных
Наций

Organización
de las
Naciones
Unidas
para la
Agricultura
y la
Alimentación

COMITÉ DE PESCA

SUBCOMITÉ DE COMERCIO PESQUERO

12.^a reunión

Buenos Aires (Argentina), 26 – 30 de abril de 2010

ESTUDIO DE LOS REQUISITOS DE ACCESO A LOS MERCADOS

RESUMEN

En el presente documento se informa sobre las últimas novedades y se describen las actividades de la FAO respecto de los requisitos de acceso a los mercados en relación con la protección del consumidor, la rastreabilidad, el etiquetado, la certificación y la comercialización nacional. Se invita al Subcomité a que proporcione orientación sobre cómo reforzar ulteriormente la labor de la FAO en este campo.

Para minimizar los efectos de los métodos de trabajo de la FAO en el medio ambiente y contribuir a la neutralidad respecto del clima, se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones sus copias y que no soliciten otras. La mayor parte de los documentos de reunión de la FAO está disponible en Internet, en el sitio www.fao.org

INTRODUCCIÓN

1. En su 11.^a reunión, el Subcomité del COFI de Comercio Pesquero¹ (COFI: FT) examinó la evolución y las cuestiones relativas a los requisitos de acceso a los mercados, en especial los relacionados con la inocuidad, la calidad, la rastreabilidad y la certificación del pescado y los alimentos de origen marino, las normas privadas y los obstáculos para acceder a los mercados. El Subcomité elogió la labor de la FAO en relación con las actividades de establecimiento de normas del Codex y por su trabajo sobre el terreno destinado a fomentar la capacidad, proporcionar asistencia técnica y capacitación en los países en desarrollo. También puso de relieve la complejidad de los requisitos de acceso al mercado para el comercio pesquero a nivel internacional y pidió a la FAO que ampliara sus esfuerzos internacionales destinados a lograr una efectiva armonización internacional y la promoción de planes de equivalencia mediante normas y regímenes científicamente fundados.
2. El Comité de Pesca² (COFI), en su 28.^o período de sesiones refrendó las recomendaciones del COFI: FT y subrayó la necesidad de prestar especial atención a las cuestiones relacionadas con la pesca y la acuicultura en pequeña escala.
3. Los objetivos del presente documento son los siguientes: i) informar sobre las últimas novedades respecto de los requisitos de acceso a los mercados en relación con la protección del consumidor, la rastreabilidad, el etiquetado, la certificación y la comercialización nacional, ii) describir las actividades de la FAO en estos sectores y iii) solicitar la orientación del Subcomité sobre cómo reforzar la labor de la FAO en este campo.

NOVEDADES RELATIVAS A LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

4. La elaboración y aplicación de los regímenes de inocuidad y calidad del pescado continúan evolucionando, con el fin de integrar mejor la aplicación de métodos de análisis de riesgos basados en los conocimientos científicos en relación con la gestión de la inocuidad de los alimentos y asegurar la protección del consumidor en el contexto de la demanda creciente de pescado, la evolución tecnológica en la conservación de alimentos, el transporte y la distribución, y la globalización del comercio pesquero. Esta evolución está afectando a toda la cadena de suministro de pescado y productos marinos, y exige que la responsabilidad respecto del suministro de alimentos marinos inocuos, sanos y nutritivos sea compartida por todos los que participan en la producción, elaboración, comercio y consumo de alimentos, “del mar a la mesa”.
5. En los mercados principales, a saber, la Unión Europea, el Japón y los Estados Unidos de América, que importan alrededor del 75 % del pescado destinado al comercio internacional, continúa la aplicación de diferentes reglamentos a nivel nacional y en los países exportadores. Estos reglamentos estipulan que el pescado y los productos pesqueros se produzcan y preparen/elaboren en piscifactorías y establecimientos que hayan aplicado programas de requisitos previos de buenas prácticas y programas de control de calidad basados en el sistema de análisis de peligros y de los puntos críticos de control (APPCC). Las piscifactorías y establecimientos deben ser objeto de certificación de que cumplen estos requisitos. Asimismo, deberán aplicarse programas nacionales de vigilancia de las zonas de captura con el fin de controlar las amenazas de biotoxinas y otros contaminantes biológicos y químicos, así como de residuos de medicamentos veterinarios.

¹ FAO. 2008. Informe de la 11.^a reunión del Subcomité del COFI de Comercio Pesquero. Roma, Italia.

² FAO. 2009. Informe del 28.^o período de sesiones del Comité de Pesca (COFI) Roma, Italia.

6. La UE ha seguido aplicando la legislación y los reglamentos de higiene de los alimentos y los piensos que entraron en vigor el 1° de enero de 2006. Muchos países que suministran pescado y productos pesqueros a la UE han sido visitados por la Comisión Veterinaria para evaluar el grado de armonización con los requisitos de la UE y seguir promoviendo la equivalencia.

7. El *Plan de protección alimentaria* (PPC) de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos de América, que tiene por objeto generalizar el uso de criterios basados en los conocimientos científicos y en el análisis de riesgos en relación con la prevención, la intervención y la respuesta para mejorar la inocuidad de los alimentos que se consumen en los Estados Unidos, ha continuado ampliando los requisitos de inocuidad de los alimentos marinos aplicables en el punto de producción y elaboración en los países exportadores. Para ello, la FDA ha establecido acuerdos con varios países exportadores a fin de fortalecer la colaboración, proporcionar asistencia técnica a los organismos de reglamentación extranjeros y a la industria y establecer oficinas de la FDA en el exterior. El establecimiento de esos acuerdos y arreglos incluyen la participación de la China, la India y los países de América Latina, Europa y el Oriente Medio. La FDA está aumentando también los recursos para verificar si el pescado y los productos pesqueros fabricados o elaborados fuera del país se ajustan a las normas y requisitos de inocuidad de la FDA antes de ser importados. Estos programas voluntarios de certificación por terceros pueden incluir entidades de certificación privadas u órganos federales, estatales, locales o extranjeros de reglamentación distintos de la FDA, reconocidos por esta Administración³.

8. En el Japón, continúa la aplicación de reglamentos de control alimentario basados en el sistema de APPCC, incluidos los requisitos sanitarios e higiénicos que deben cumplir los establecimientos que manipulan y elaboran productos pesqueros y las condiciones de almacenamiento y transporte. Siguen incorporándose los principios del análisis de riesgos, pero todavía predominan las comprobaciones *in situ* en la frontera. A este respecto, las oficinas de cuarentena del Ministerio de Sanidad y Bienestar Social someten a ensayo el 10 % de la mercancía para detectar posibles residuos de productos químicos específicos o microorganismos indicadores o patógenos. Cuando se detecta alguna inobservancia, puede someterse a ensayo el 50 % de la mercancía proveniente de ese país y esta proporción de ensayos obligatorios puede aumentar al 100 %, si se detectan nuevas inobservancias. Continúan realizándose consultas bilaterales con algunos países exportadores, con el fin de aclarar los requisitos sanitarios del Japón y ayudarles a aplicarlos en las fases iniciales de la cadena alimentaria. El Ministerio japonés de Salud, Trabajo y Bienestar Social proporciona información sobre el plan de vigilancia de los alimentos importados y de los resultados de tal vigilancia.

9. Varios países exportadores, especialmente muchos países en desarrollo, continúan tropezado con dificultades para cumplir los requisitos de los principales mercados de importación, y sólo disponen de un acceso limitado a algunos mercados, mientras que otros han visto sus productos rechazados o detenidos en las fronteras. Si bien la asistencia técnica de la FAO sigue atendiendo estas necesidades, es necesario concertar nuevos acuerdos de armonización y equivalencia para incrementar la transparencia y promover la protección del consumidor basada en criterios científicos y disminuir la interrupción de los flujos de comercio internacional de pescado.

10. A nivel internacional, la Comisión del Codex Alimentarius ha proseguido promoviendo la elaboración de normas acordadas internacionalmente que se basen en principios científicos y cumplan los objetivos de protección de la salud de los consumidores y de prácticas leales en el comercio de alimentos. Se está reforzando la aplicación del plan estratégico 2008-2013 de la Comisión a medida que más miembros, entre ellos los países en desarrollo, toman parte activamente en las deliberaciones científicas y técnicas de los distintos comités del Codex, en particular los que se ocupan de la inocuidad del pescado y los alimentos marinos y las cuestiones

³ <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Guidances/ucm125431.htm>.

relativas a la calidad, tales como el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, Higiene de los Alimentos, Medicamentos Veterinarios, Aditivos y Contaminantes, etc.

ACTIVIDADES DE LA FAO

11. El Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO (FI) ha seguido prestando su apoyo científico y técnico a la labor normativa de la Organización como sigue:

- Proporcionando asesoramiento al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) en su 30.^a reunión, que adelantó varias secciones del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros y normas, incluida la aprobación final de algunas de ellas⁴;
- Proporcionando asesoramiento a la 40.^a y 41.^a reuniones del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), que adelantó el Código de Prácticas de Higiene para el control de *Vibrio* spp. en el pescado y los productos pesqueros⁵;
- Trabajando en la elaboración de instrumentos de análisis de riesgos para su uso por los gobiernos nacionales basándose en la evaluación de riesgos FAO/OMS para *Vibrio* spp en el pescado y los productos pesqueros;
- Prestando apoyo al Grupo de Trabajo presencial del CCFH sobre elaboración del Código de Prácticas de Higiene para el control de virus en los moluscos bivalvos;
- Organizando un taller de expertos sobre el control de *Salmonella* en los productos de la acuicultura;
- Prestando apoyo a los países que están trabajando en la elaboración de una norma para la salsa de pescado, a fin de generar los datos necesarios para mejorar las prácticas y contribuir a la elaboración del Código de Prácticas para la salsa de pescado;
- Organizando una consulta técnica para adelantar las directrices sobre la certificación de la acuicultura. A la consulta asistieron 98 delegados de 46 Miembros de la FAO así como observadores de una organización intergubernamental y de dos organizaciones no gubernamentales. Durante la consulta, se realizaron progresos satisfactorios para adelantar el proyecto de directrices sobre la certificación de la acuicultura. Los resultados de estas deliberaciones se debatirán en la siguiente reunión del Subcomité del COFI de Acuicultura en junio de 2010 en Bangkok (Tailandia);
- Procediendo al seguimiento de las causas de las detenciones y los rechazos de pescado y productos pesqueros en las fronteras de los mercados principales para elaborar las medidas necesarias para reducir estos casos de detenciones/rechazos mediante la prestación de una asistencia técnica adecuada y la creación de capacidad y la reducción de las causas consideradas como obstáculos técnicos injustificados al comercio;
- La FAO copatrocinó con la ONUDI el octavo Congreso Mundial de Productos Marinos, organizado por la Asociación Internacional de Inspectores de Pescado (IAFI) en Agadir (Marruecos), del 4 al 7 de octubre de 2009, en el que se presentaron documentos temáticos sobre la certificación de la acuicultura, las normas privadas, la inocuidad del pescado incluidas las opiniones de los productores de acuicultura, los minoristas y los organismos de reglamentación. La FAO en colaboración con la ONUDI apoyó la participación de los países en desarrollo en este Congreso;

⁴ FAO/OMS, 2009. Informe del 30.^a reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros. Roma, Italia.

⁵ FAO/OMS, 2009. Informe de la 41.^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Roma, Italia.

- La FAO colaboró en la organización y celebración en 2009 de la séptima Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Moluscos (ICMSS) en Nantes (Francia). Además del apoyo científico y técnico, el Departamento de Pesca y Acuicultura (FI) destinó recursos para apoyar la participación de científicos, encargados de la reglamentación y personal responsable de la observancia de países en desarrollo.
12. La FAO continuó sus actividades de creación de capacidad en los países en desarrollo para:
- Aplicar las directrices, códigos de prácticas y normas del Codex, proceder a la evaluación y gestión de los regímenes nacionales de inocuidad y calidad de los alimentos marinos a fin de satisfacer los principales requisitos del mercado y cumplir los requisitos estipulados en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), emprender programas de rastreabilidad y certificación;
 - Iniciar un programa conjunto entre los servicios de acuicultura y de comercio de la FAO en varios países asiáticos con objeto de elaborar programas nacionales integrados destinados a abordar las cuestiones relativas tanto a la salud de los animales acuáticos como a la inocuidad de los alimentos y crear capacidad, en particular para los acuicultores que producen en pequeña escala con miras a introducir programas de certificación;
 - En el plano multilateral, el FI está prestando apoyo al Grupo Especial de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) encargado de revisar el Código de sanidad de los animales acuáticos con el fin de ampliarlo a las cuestiones zoonosológicas internacionales que pueden difundirse a través de los productos básicos y los productos elaborados de origen acuático. Asimismo, el FI está colaborando en un proyecto de asociados múltiples sobre el tema “Sostener un comercio acuícola ético”, destinado a mejorar la comprensión interdisciplinaria de las cadenas de comercialización, elaborar medidas mejoradas y transparentes de sostenibilidad para estos productos; aumentar la sostenibilidad y los valores éticos mediante la investigación de medidas idóneas, y mejorar los vínculos científicos, empresariales y de políticas entre Europa y Asia en la acuicultura. El FI está prestando también asistencia a la OMC para evaluar, realizar y supervisar la realización de proyectos relacionados con la pesca que se ocupan de la aplicación de los Acuerdos MSF y OTC, en el marco del Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio (STDF) de la OMC.

MEDIDAS CUYA ADOPCIÓN SE PROPONE AL SUBCOMITÉ

13. La creciente globalización del comercio pesquero y la amplia variedad de países y regiones que participan en este comercio requieren regímenes de comercio transparentes y armonizados basados en la evaluación científica de los riesgos que aseguren la protección de los consumidores, la aplicación de prácticas de comercio leales y la eliminación de obstáculos técnicos al comercio injustificados. La FAO tiene el mandato de facilitar la elaboración de tales regímenes de comercio.
14. La FAO continuará sus programas normativos y de campo en estos sectores, con especial atención a la pesca y la acuicultura en pequeña escala. El grueso de la financiación proviene del programa ordinario de la FAO y para la ampliación necesaria del programa se requerirán recursos extrapresupuestarios.
15. Se invita al Subcomité a que formule observaciones sobre la labor de la FAO en relación con el Codex, los programas multilaterales, la creación de capacidad y la asistencia técnica a los países en desarrollo y a que recomiende los futuros sectores de trabajo, con especial atención a las posibles fuentes de financiación extrapresupuestaria.