



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima primera reunión

Tromsø, Noruega

11-16 de abril de 2011

CUESTIONES DE INTERÉS PLANTEADAS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

(Presentados por el OIE)

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) desea agradecer a la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) y al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) por la oportunidad de contribuir en su proceso de elaboración de normas.

La OIE y la CCA son dos de las tres organizaciones hermanas responsables de la elaboración de normas internacionales reconocidas por el Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Según los términos de dicho acuerdo, la OIE es responsable de la elaboración de normas en materia de sanidad animal (zoonosis incluidas) y la CCA en el área de la inocuidad de los alimentos. Para los productos alimentarios de origen animal, los peligros para la salud humana pueden surgir en la granja o en cualquier etapa posterior a lo largo del proceso de producción de alimentos. Desde 2001, a solicitud de sus Miembros, el mandato de la OIE incluye la elaboración de normas para la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, es decir, la consideración de los riesgos que surgen en la granja hasta la transformación primaria de los productos.

En 2002, la OIE creó un Grupo de trabajo permanente sobre la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal con el fin de mejorar la coordinación y armonización de las actividades de elaboración de normas entre la OIE y la CCA. El secretario del Codex y su presidente, en calidad de observador, asisten regularmente a la reunión anual del Grupo de trabajo y hacen parte de las discusiones. A través de este mecanismo y mediante la participación de cada organización en sus procedimientos de elaboración de normas respectivos, la OIE y la CCA colaboran estrechamente en el desarrollo de normas que abarcan todo el proceso de la producción alimentaria, evitando lagunas, duplicaciones y contradicciones en las normas.

La Comisión de Normas Sanitarias de la OIE para los Animales Acuáticos está a cargo de elaborar normas para los animales acuáticos, entre ellas sobre los temas relacionados con la seguridad sanitaria de los alimentos derivados de la producción animal, que se publican en el Código Sanitario para los Animales Acuáticos (Código Acuático).

Dentro del 5.º Plan Estratégico de la OIE (2011-2016), se da prioridad a las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos. La OIE seguirá trabajando de cerca con la CCA y sus comités y con otros organismos internacionales que promueven el comercio internacional seguro de los productos de origen animal.

1. **Modificaciones de la Sección 6 del Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003)**

Al percatarse de que la referencia al Código Acuático en la sección 6 del Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (Preámbulo, párrafo 2) necesitaba actualizarse, la OIE propone el siguiente texto:

“Las explotaciones acuícolas deben aplicar prácticas eficaces en materia de gestión sanitaria, con el fin de mantener a los peces exentos de enfermedades en la medida de lo posible. Los peces deben supervisarse de manera rutinaria con fines de control de enfermedades, empleando los métodos descritos en el Manual de las Pruebas de diagnóstico y de las vacunas para los animales acuáticos de la OIE. Los Servicios sanitarios para los animales acuáticos en los países de producción piscícola deberán cumplir con las normas de la OIE consignadas en el Código Sanitario para los Animales Acuáticos de la OIE, garantizando la aplicación de los principios para el uso responsable y prudente de agentes antimicrobianos de todas las explotaciones acuícolas. Si se utilizan sustancias químicas en los establecimientos acuícolas se tendrá especial cuidado en que tales sustancias no pasen al ambiente circundante y se evite la presencia de residuos químicos o metabólicos en los peces destinados al consumo humano”.

2. Comercio basado en las mercancías – lista de productos considerados seguros para el comercio internacional

En 2010/2011, Grupo ad hoc de la OIE encargado de la inocuidad de los productos derivados de animales acuáticos prosiguió el desarrollo de una lista de productos considerados seguros para el comercio internacional. La evaluación se basó en los criterios descritos en el capítulo 5.3. del Código Acuático. Los criterios del Artículo 5.3.1. se basan sea en la ausencia del agente de enfermedad en los animales acuáticos y en la mercancía comercializada o sea en la inactivación del agente mediante el procesamiento del producto. Por su parte, los criterios del Artículo 5.3.2. se fundamentan en la evaluación del posible volumen de residuos y en la presencia probable del patógeno específico en los tejidos residuales. Durante la 79.^a Sesión general de la OIE en mayo de 2011, se propondrá para adopción una lista ampliada de productos de animales acuáticos considerados seguros en relación con cada capítulo de enfermedad. Nota: en la 78.^a Sesión general de la OIE en mayo de 2010 se aprobaron las disposiciones para los productos de animales acuáticos considerados seguros con respecto a tres enfermedades (la necrosis hematopoyética epizootica, el síndrome de Taura y *B. ostreae*).

Con el fin de ilustrar el enfoque adoptado por la OIE, el Anexo 1 presenta los artículos 3 y 12 del Capítulo 10.1. relativo a la necrosis hematopoyética epizootica

Para mayor información sobre este trabajo, consulte el Anexo 15 del informe de la reunión de febrero de 2011 de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos (<http://www.oie.int/en/international-standard-setting/specialists-commissions-groups/aquatic-animal-commission-reports/meeting-reports/>).

3. Resistencia a los antimicrobianos

En la 78.^a Sesión general de la OIE en mayo de 2010, se aprobó el nuevo Capítulo 6.2. del Código Acuático “Introducción a las recomendaciones para controlar la resistencia a los antimicrobianos”. Este texto se homogenizó con un texto análogo en el Código Terrestre. El capítulo 6.3. relativo a los “Principios para el uso responsable y prudente de los productos antimicrobianos en los animales acuáticos” se propondrá para adopción durante la 79.^a Sesión general de la OIE en mayo de 2011.

El texto provisional se puede consultar en el Anexo 6 del informe de la reunión de febrero de 2011 de la Comisión de Normas Sanitarias para los Animales Acuáticos (<http://www.oie.int/en/international-standard-setting/specialists-commissions-groups/aquatic-animal-commission-reports/meeting-reports/>)

CAPÍTULO 10.1.

NECROSIS HEMATOPOYÉTICA EPIZOÓTICA

[...]

Artículo 10.1.3.

Importación o tránsito por el territorio de animales acuáticos y productos de animales acuáticos cualquiera que sea el uso al que se destinan de un país, una zona o un compartimento de exportación no declarado(a) libre de la necrosis hematopoyética epizootica

1. Independientemente de la situación sanitaria del *país*, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la necrosis hematopoyética epizootica, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad* cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de los siguientes *animales acuáticos* y *productos de animales acuáticos* para las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2., cualquiera que sea el uso al que se destinan y siempre que reúnan las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.1.:
 - i) productos pesqueros en envases herméticamente cerrados y esterilizados térmicamente (esto es, sometidos a un tratamiento térmico de 121°C al menos durante 3,6 minutos o a tratamiento equivalente);
 - ii) productos pesqueros pasteurizados que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico de 90°C durante 10 minutos o a cualquier pasteurización equivalente que haya demostrado inactivar la necrosis hematopoyética epizootica;
 - iii) pescado eviscerado y secado mecánicamente (esto es, sometido a un tratamiento térmico de 100°C al menos durante 30 minutos o a tratamiento equivalente);
 - iv) cueros elaborados con piel de pescado;
 - v) aceite de pescado; y
 - vi) *harina* de pescado.
2. Las *Autoridades Competentes* deberán exigir las condiciones prescritas en los Artículos 10.1.7. a 10.1.12. que correspondan a la situación sanitaria del país, la *zona* o el *compartimento* de exportación respecto de la necrosis hematopoyética epizootica cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de cualesquiera *animales acuáticos* y *productos de animales acuáticos* relacionados con las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. que no sean unos de los enumerados en el punto 1 del Artículo 10.1.3.
3. Las *Autoridades Competentes* deberán proceder a un *análisis del riesgo* acorde con las recomendaciones del presente *Código* cuando contemplen la importación o el tránsito por su *territorio* de *animales acuáticos* y *productos de animales acuáticos* de cualquier especie no mencionada en el Artículo 10.1.2. pero que se considere que plantea un *riesgo* de transmisión de la necrosis hematopoyética epizootica, y el país, la *zona* o el *compartimento* de exportación no esté declarado(a) libre de la *enfermedad*. El *país exportador* deberá ser informado del resultado de la evaluación.

[...]

Anexo 1

Artículo 10.1.12.

Importación, para venta directa al por menor para el consumo humano, de animales acuáticos y productos de animales acuáticos de un país, una zona o un compartimento no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizoótica

1. Independientemente de la situación sanitaria del *país, la zona o el compartimento de exportación* respecto de la necrosis hematopoyética infecciosa, las *Autoridades Competentes* no deberán exigir ningún tipo de condición relacionada con esta *enfermedad*, cuando autoricen la importación o el tránsito por su *territorio* de las siguientes *mercancías* que han sido elaboradas y envasadas para la venta directa al por menor y reúnen las condiciones estipuladas en el Artículo 5.3.2.:

- i) filetes o rodajas (refrigerados o congelados).

En lo que se refiere a estas *mercancías*, los Miembros podrán considerar, si lo desean, la oportunidad de introducir medidas internas para afrontar los *riesgos* asociados a la utilización de cualquiera de ellas para fines que no sean el consumo humano.

2. Cuando se importen animales acuáticos y *productos de animales acuáticos*, aparte de los enumerados en el punto 1 arriba, de las especies mencionadas en el Artículo 10.1.2. de un país, una *zona* o un *compartimento* no declarado(a) libre de necrosis hematopoyética epizoótica, la *Autoridad Competente* del *país importador* deberá evaluar el *riesgo* y aplicar medidas apropiadas para reducirlo.
-